



## KOKOSGLACE

---

### ZUTATEN

- 500 g** Kokosmilch
- 300 g** Rahm
- 140 g** Zucker
- 6** Eigelb
- ½** Vanilleschote und ausgekratztes Mark
- 1 Prise** Salz

---

### ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 8 Min. / 80 ° / Stufe 2 erwärmen
2. Vanilleschote entfernen und die Flüssigkeit in ein flaches Gefäss füllen, 24 h tiefkühlen
3. Masse aus dem Gefäss nehmen und in eiswürfelgrosse Würfel schneiden.
4. Die Hälfte davon in den Mixtopf geben und 3 Sek. / Stufe 8 zerkleinern
5. Danach 6 Sek. / Stufe 6 cremig schlagen
6. Nach Bedarf servieren oder noch einmal für 1 bis 2 Stunden einfrieren
7. Anschliessend den Vorgang mit der zweiten Hälfte wiederholen

### TIPP

Restliche Eiweiss für selbstgemachte Meringues / Baiser verwenden, siehe Rezept auf [mixmahl.ch](http://mixmahl.ch).