



Drachenfrucht-Himbeer Variegato mit feiner Kokosnote

Die Kombination Drachenfrucht und Himbeer ist schon recht lecker.

Aber dieser Hauch von Kokos macht das Variegato perfecto ☐

Da sich die Drachenfrucht durch Erwärmen/Erhitzen im Geschmack negativ verändert, darf sie erst nach Abkühlung der anderen Zutaten beigegeben werden.

Dadurch bedingt muss das Variegato innerhalb von drei Tagen weiter verarbeitet werden oder einfach portionsweise einfrieren.

Zutaten für 500g:

120g Perfecto Variegato Pulver 80g Zucker 215g Drachenfrucht, frisch 40g Himbeer, frisch oder Tk (oder Fruchtpüree von Ponthier) 15g Zitronensaft 20g Kokosdrink 5g Kokosmus

Zubereitung:

Drachenfrucht pürieren und sieben-- Himbeeren pürieren und sieben-- alle trockenen Zutaten gut miteinander mischen-- trockene Zutaten, Zitronensaft, Himbeerpüree, Kokosmus, und Kokosdrink in einem kleinen Topf miteinander mischen, erwärmen und bei kleiner Hitze zwei Minuten kochen-- das fast fertige Variegato abkühlen lassen und erst dann das Drachenfruchtpüree unterrühren-- Das Variegato sollte innerhalb von drei Tagen verbraucht werden, oder portionsweise eingefroren werden