



## Kokos Dattel Eis mit Dattelvariegato

Ich mag Kokos und ich mag Datteln ☐

Also musste ein Eis her ☐

Dazu noch passend ein paar selbst gemachte Dattel Pralinés...Perfecto ☐

### Zutaten für 1000g:

#Zutaten Eis# 70g Eis Perfecto Pulver 55g Eis Perfecto Minus Pulver Prise Salz 90g Datteln, getrocknet und entkernt  
540g Kokosmilch 189g Vollmilch 3,5% 40g Kondensmilch 10% 15g Bindemittel Perfecto #Zutaten, die später ins Eis  
kommen# Dattel Variegato #Zutaten Dattel Pralinés# 200g Datteln, getrocknet, entkernt 1-2 Teelöffel Backkakao

### Zubereitung:

alle trockenen Zutaten mischen --

Datteln mit einem kleinen Teil der Milch sehr fein pürieren -- trockene Zutaten, Dattelpüree, Milch, Kokosmilch und Kondensmilch auf höchster Stufe zwei Minuten mixen-- Eisbasis mindestens drei Stunden im Kühlschrank reifen lassen-- mit der Eismaschine oder der Handmethode gefrieren-- das fertige Eis und das Dattelvariegato schichtweise in einen Gefrierbehälter füllen-- das Eis 24 Stunden im Froster bei -18 Grad nachgefrieren-- Genießen #Zubereitung Dattel Pralinés# Dattel mit dem Backkakao pürieren-- Aus dem Dattelpüree kugeln formen und entweder in Kokosraspeln oder Backkakao wälzen