Kokos-Himbeer Traum Eis



Feinstes Kokos Eis mit einem Himbeere Variegato und Baiserstücken

Heute gibt es ein Kokos-Himbeer Traum Eis. Mit einem tollen Kokoseis kann man immer wieder für Überraschung sorgen, denn viele erwarten von Kokos nichts Besonderes. So auch mit dieser tollen Kombination. Kokoseis erinnert mich immer etwas an Raffaello oder an Kokosmakronen. Aber warum sollte Kokos nicht auch mal mehr sein wie nur ein einfaches Kokos Eis. Klar, die Kombination mit Ananas à la Pina Colada Eis ist sehr naheliegend und natürlich auch sehr lecker. Doch hier gehen wir mal eine andere Sinfonie ein. Wir kombinieren ein feines Kokoseis mit einem leckeren Himbeer-Variegato. Für den besonderen Flair kommen auch noch Baiserstücke ins Eis. Baiser im Eis habe ich durch unser Grilláge Eis von unserer lieben Claudia kennengelernt. Mega lecker und eine tolle Ergänzung in diesem Eis Rezept. Für mich ein traumhafter Eisgenuss, der nach mehr schreit.

Kokos-Himbeer Traum Eis in 2 Varianten

Wir auch bei vielen anderen Eis-Rezepten, habe ich dieses Eis für euch in 2 Varianten online gestellt. Die eine Variante ist mit unserer Kokos-Eispaste und die andre mit dem Kokosnussmus und Kokosmilch. Beide Eisvarianten sind super lecker. Mein Favorit ist mit unserer Eispaste. Denn die Paste hat diesen tollen Raffaello Geschmack, der mir besonders gut gefällt.

Rezept erstellt am 17. Januar 2023 von Andreas Thomä

Variegato selbst gemacht oder aus unserem Shop

Das Kokoseis wird besonders lecker und verführerisch durch ein leckeres Himbeer-Variegato. Auch hier hast du die Möglichkeit dir das Variegato selbst zu machen oder das Himbeer-Variegato aus unserem Movito-Shop zu verwenden. Hier findest du das Himbeer-Variegato Rezept.

Zutaten für 1000 g:

#Varienate mit Kokos-Eispaste# 535 g Vollmilch 3,5% 200 g Sahne 30% 110 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 80 g Zucker 60 g Kokos Eispaste-Movito Prise Salz 5 g OPTIONAL Perfecto-Cremosa #Zutaten die später ins Eis kommen# 200 g Himbeer-Variegato 30 g Baiserstücke #Variante mit Kokosnussmus# 85 g Perfecto-Plus 40 g Eis-Perfecto 80 g Zucker 15 g Bindemittel-Perfecto 450 g Milch 3,5% 250 g Kokosmilch Bamboo Garden 80 g Kokosmuss / Kokosmark Prise Salz OPTIONAL 5 g Perfecto-Cremosa OPTIONAL 25 g Kokosraspeln

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen --
Die Milch und die trockenen Zutaten zusammen bei MITTLERER Stufe 2 min.
Nicht zu stark, damit die Kokosflocken nicht gemahlen werden.--
Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.--
Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--
Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren--
Kurz vor der Entnahme von dem Eis aus der Eismaschine die gefrorenen Baiserstücke hinzugeben und nochmal kurz unterrühren.--
Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato verteilen.
#Zubreitung Variante mit Kokosnussmus#
Alle trockenen Zutaten mischen.--
Die Milch, Kokosmilch, Kokossmuss und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen.--
Wer mag, kann auch noch Kokosraspeln nach dem mixen zum zum Eis dazugeben.--
Alles zusammen einmal kurz erwärmen bis es dampft und dann im Wasserbad abkühlen lassen.--
Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Rezept erstellt am 17. Januar 2023 von Andreas Thomä

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.--
Kurz vor der Entnahme von dem Eis aus der Eismaschine die gefrorenen Baiserstücke hinzugeben und nochmal kurz unterrühren.--
Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato verteilen.