

Kokos Variegato



Kokos Variegato kann noch mit weissem Rum verfeinert werden.
Das ist das Rezept für eine kleine Menge, da man es im Kühlschrank aufbewahren muss.

Zutaten für 180g:

#Zutaten# 64g Kokosmilch 20g Zucker 13g Variegato perfecto 70g Kokospüree (Ponthier) 5g Kokosflocken

Zubereitung:

#Zubereitung# Alle Zutaten mischen, aufkochen, 1-2 Minuten köcheln lassen.--
Ständig mit Schneebesen rühren!