

## 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!