

Rezept des Monats

Kokoseis mit Mangoparfait

Kokoseis:

- 300 g Kokospüree
- 150 g Rahm
- 150 g Milch
- 60 g Zucker
- 3 Dotter

Zubereitung:

Kokospüree, Milch, Rahm erwärmen. Dotter und Zucker schaumig rühren. Milchmasse zu der Dottermasse rühren und abkühlen lassen. In der Eismaschine fertig stellen.

Mangoparfait:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 300 g Mangopüree
- 300 g geschlagene Sahne

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen. Mangopüree darunter rühren und die geschlagene Sahne unterheben. In eine Form gießen und ca. 6 Stunden gefrieren lassen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen die Lanersbacher Hof-Küchenmannschaft!