

Rezept

Kokos-Eistorte

Ein Rezept von Kokos-Eistorte, am 26.04.2024

Zutaten

300 g Kokosmilch (aus der Dose)	3 Eigelbe (Größe M)
50 g Rohrzucker	300 g Sahne
8 weiße Kokos-Pralinen (z. B. Raffaello)	4 EL Kokosflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (20 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Form mit Frischhaltefolie auslegen und kühl stellen. Kokosmilch erhitzen. Eigelbe mit Rohrzucker glatt rühren. Kokosmilch unterrühren und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Kokoscreme in ein eiskaltes Wasserbad stellen und kalt rühren.
2. Sahne steif schlagen. Kokos-Pralinen grob würfeln und unter die Sahne mischen. Raffaellosahne und 2 EL Kokosflocken unter die Kokoscreme rühren, in der vorbereiteten Form verteilen und glatt streichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 12 Std. frieren lassen.
3. Vor dem Servieren Folie abziehen und die Eistorte aus der Form lösen, mit übrigen Kokosflocken bestreuen und servieren.