

PORTIONEN

6-7

ZEIT GESAMT

30 min

LEVEL

easy

Rezept

## KOKOS-LIMETTEN-EIS

Knack.....die weiße Schokolade.....schleck.....das schmeckt nach Karibik... Kokos und Limetten.....mit griechischem Joghurt.....frisch mit etwas Pfefferminz.....

Ok, Du kannst die Augen wieder auf machen, denn das ist kein Traum, sondern ein tolles Eis, dass Du im Handumdrehen selbst machen kannst. Erstmalig habe ich die high-carb Version davon auf der Homepage der Bildzeitung gesehen. Nachdem es mir die Tage wieder über den Weg gelaufen ist, musste ich es einfach versuchen und habe es lowcarbifiziert. Ich kann Dir sagen, dass dieses Eis an freshness kaum zu überbieten ist. Jetzt fehlt nur noch eine leichte Brise und die Füße im Pool, oder?

## ZUTATEN

- 250 g **gr. Joghurt**
- 250 ml Kokosmilch
- 4 Limetten
- 50 g **Erythrit** (pulverisiert)
- 2 g **Xanthan**

Für den Schokomantel:

- 160 g weiße **no sugar added Schokolade**
- 1 EL Kokosfett/-öl
- Kokosraspel (optional)
- gepufften Quinoa (optional)
- 3-4 Blätter frische Pfefferminze (optional)
- gelbe Lebensmittelfarbe (optional)



*Damit das Baccardi-Feeling auch zu Hause aufkommt!*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

### SCHRITT 1

Yoghurt, Kokosmilch und pulverisiertes Erythrit gut miteinander vermischen, so dass es eine cremige Masse ergibt.

### SCHRITT 2

Limetten gut waschen, je nach Gusto von 2-3 Limetten den Abrieb nehmen und zusammen mit dem Saft der 4 Limetten in die Kokos-Mascarpone-Creme geben und gut damit vermischen.

### SCHRITT 3 (OPTIONAL)

Pfefferminzblätter sehr fein schneiden und unterheben.

### SCHRITT 4

Nun das Xanthan unterrühren, dann die Creme in Eisformen füllen und über Nacht einfrieren.

### SCHRITT 5

Schokolade und Kokosöl im Wasserbad erwärmen, bis alles gut miteinander vermischt werden kann. Darauf achten, dass die Schokomasse nicht zu heiß wird und verbrennt. Sie verliert dadurch ihren Glanz. Optional kann etwas gelbe **Lebensmittelfarbe** beigefügt werden.

### SCHRITT 6

Das Eis aus dem Gefrierfach nehmen und mit der weißen Schokolade überziehen. Optional mit Kokosrapsel, Quinoa und/oder Pfefferminz (klein geschnitten) verzieren.

### TIP

Natürlich ist Eis, das nicht aus der Eismaschine kommt, nicht so cremig und es können sich größere Eiskristalle bilden. Wer also eine Eismaschine hat, kann diese auch nutzen, ab einer gewissen Konsistenz dann aber das Eis in die Förmchen geben, damit das mit dem Überziehen mit weißer Schokolade etc. auch klappt. Diese Umhüllung sollte auf gar keinen Fall verpasst werden.