Kokos-Eiskonfekt

Das Rezept für das Kokos-Eiskonfekt, bringt portionsweise eine leckere Abkühlung, gerade an wärmeren Tagen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 4,5 h

Gesamtzeit: 5,0 h

Zutaten

2 Stk.	Eiswürfelbehälter (Silikon von Vorteil)
1 Stk.	Backpapier
1 Stk.	Eigelb (größe L)
1 Stk.	Eiweiß (größe L)
1 Prise	Salz
1 TL	Vanilleextrakt
75 ml	Kondensmilch
1 Packung	Vanillezucker
100 ml	Kokosmilch
25 g	Kokosette

Für den Überzug

300 g	Kuvertüre (Zartbitter)
30 g	Kokosfett
150 g	Kokosette

Zubereitung

1. Für das **Kokos-Eiskonfekt** das Eigelb, das Vanilleextrakt, die Kondensmilch, den Vanillezucker und die Kokosmilch in einen Topf geben und gut verrühren.

2. Diesen anschließend auf den Herd stellen und unter rühren erhitzen, bis die Masse andickt, dabei darf sie aber NICHT kochen.

3. Als nächstes die Kokosette unterheben und die Creme (am besten in einem kalten Wasserbad) abkühlen lassen

4. Dann das Eiweiß mit dem Salz zu steifen Ei-Schnee schlagen und gründlich unter die Creme heben.

5. Die Masse danach in die Eiswürfelbehälter gießen, glatt streichen und mindestens 4 Stunden einfrieren.

6. Für den Überzug die Kuvertüre zusammen mit dem Kokosfett über einem Wasserbad temperieren.

7. Jetzt die Würfel aus der Form lösen, kurz in die Kuvertüre tauchen und anschließend in der Kokosette wälzen. Diese danach am besten auf einer Unterlage (wie z.B. ein Brett) mit Backpapier ablegen.

8. Das Kokos-Eiskonfekt hinterher nochmals im Gefrierfach durchkühlen lassen. Die Menge reicht für ca. 24 Stück, je nachdem wie groß die Formen sind.

Tipp

Wer das Kokos-Eiskonfekt süßer mag, kann auch zur Vollmilchkuvertüre greifen. Zudem wird die Creme etwas cremiger, wenn man die Kondensmilch durch Schlagobers ersetzt.