

The image shows five tropical ice cream sticks arranged vertically on a light blue background covered with white coconut flakes. Each stick is made of white ice cream with a yellow passion fruit sauce drizzle. The sticks are topped with fresh passion fruit pulp and seeds, and a dusting of white coconut flakes. A thin layer of white chocolate is drizzled over the top of each stick. The sticks are on wooden sticks.

TROPISCHES
EIS
AM STIEL

TROPISCHES EIS AM STIEL

mit Mango, Maracuja,
Kokos & Limette

Kontributor: **ROBERTA DALL'ALBA**

ZUTATEN

- 200 g Mango Fruchtfleisch
- 150 ml Kokosmilch aus der Dose
(voller Fettgehalt)
- 80 ml Kondensmilch *
- 25/30 g Maracuja Fruchtfleisch
- 1 Schale einer Bio Limette,
nach Geschmack
- 1 Stück weiße Schokolade,
zum Dekorieren

MAN BRAUCHT

Formen für Eis am Stiel



PORTIONEN

5 Eis am Stiel



KATEGORIE

Dessert



AUSGABE

sisterMAG51

- SCHRITT 1** Mango aufschneiden und das Fruchtfleisch pürieren. Auf die Seite stellen.
- SCHRITT 2** Kokosmilch und Kondensmilch miteinander verrühren.
- SCHRITT 3** In 3 Teile aufteilen (erster Teil: 50ml, zweiter und dritter Teil: 90ml)
- SCHRITT 4** Mango in ersten Teil (50 ml) einrühren.
- SCHRITT 5** Limettenschale zu einem anderen Teil geben.
- SCHRITT 6** Maracuja in den dritten Teil geben.
- SCHRITT 7** Die drei Mischungen abwechselnd in Schichten in die Eisformen geben.
- SCHRITT 8** Bis kurz vor dem Verzehr gefroren lassen.
- SCHRITT 9** Optional: mit weißer Schokolade dekorieren
- SCHRITT 10** *TIPP: Veganer können vegane Kondensmilch verwenden, die sich einfach selbst herstellen lässt: 80 ml Kokosmilch aus der Dose mit vollem Fettgehalt und 25 g Zucker bei niedriger Hitze in einem Topf auflösen. Rühren, bis die Mischung verdickt und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

