

Kokos Sorbet mit Wodka und Batida de Coco

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Karibisch, fruchtig, erfrischend, sowohl als Zwischengang vor dem Hauptgang oder als Dessert

Zutaten

- 1 Kokosnuss (Milch und 500 g Fruchtfleisch)
- 40 ml Batida de Coco
- 30 cl Wodka
- 100 g Puderzucker
- Saft 1 Zitrone, etwas Abrieb
- 1 Eiweiß, steif geschlagen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kokosnuss aufbrechen und 500 g Fruchtfleisch grob zerkleinern.

Schritt2

Mit dem Stabmixer und der Kokosmilch pürieren und durch ein Küchensieb streichen.

Schritt3

Die restlichen Zutaten unterrühren, zuletzt das Eiweiß unterheben, in einer Eismaschine frieren.

Schritt4

Sollte keine Eismaschine zur Verfügung stehen, ca. 4 Stunden ins Gefrierfach stellen, dabei jede Stunde mit dem Schneebesen durchrühren, damit das Sorbet glatt und geschmeidig bleibt.

Schritt5

Mit exotischen Früchten wie: Ananas, Mango, Papaya, Kiwi zu Tisch geben.

Rezeptart: Sorbet und Granitè

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kokos-sorbet-mit-wodka-und-batida-de-coco/>