

Himbeer Kokos Eis Cupcakes

Himbeer-Kokos-Eis-Cupcakes

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade

100 g Kokosnusscreme

100 g Sahne

100 g Milchmädchen

10 g Kokosflocken

20 g Zucker

6 Himbeeren

200 g Himbeeren

100 g Sahne

100 g Mascarpone

40g + 10 g Zucker

70 g Milchmädchen

Deko

Kokosflocken

6 Himbeeren

Zubereitung:

Schokolade hacken und überm Wasserbad schmelzen.

6 Silikonmuffinförmchen mit der geschmolzenen Schokolade nicht zu dünn auspinseln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Sahne steif schlagen und Zucker einführen. In einer separaten Schüssel Milchmädchen und Kokosflocken verrühren. Anschließend unter die Sahne rühren. Die Masse in die Muffinförmchen verteilen und jeweils eine Himbeere in der Mitte versenken. Die Förmchen für 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Himbeeren waschen und trocknen. Anschließend pürieren und durch ein Sieb passieren. Nach Geschmack zuckern ca. 40 g (abhängig von der Säure der Himbeeren). Ein Löffel Himbeerpüree beiseite stellen. Anschließend mit 70 g Milchmädchen verrühren. Sahne steif schlagen, Mascarpone und Zucker zufügen und gut verrühren. Danach das Himbeerpüree gut unterrühren und für 2 Stunden kalt stellen, damit die Masse nicht zu flüssig ist und man sie in Form spritzen kann.

Die Himbeermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Eis-Muffins spritzen und mit Himbeeren, Kokosflocken und Himbeerpüree dekorieren.

Die Eis-Cupcakes für einige Stunden, am besten über Nacht in den Gefrierschrank geben. Vor dem Servieren die Silikonförmchen entfernen.



