

Mango-Eis mit Schokosplittern

Es ist 34°C in Köln gewesen, als ich dieses Eis kreiert habe. Es ist auf der Basis gefrorener Mango hergestellt. Man braucht also keine Eismaschine dafür, was ich sehr praktisch finde. Die Cremigkeit kommt durch Kokosmilch und die Schokosplitter sind Kakaonibs.



Zutaten:

4 Datteln
200 g gefrorene Mango (TK)
2 g EL Kokosmilch (der richtig fettige Part, der sich oben in der Dose absetzt)
1 EL Kakaonibs

1. Die Datteln in gerade so viel Wasser einweichen, dass sie bedeckt sind.
Am besten über Nacht, mindestens 2 Stunden
2. Anschließend die Datteln, ohne das Einweichwasser mit der Mango und der Kokosmilch im Standmixer oder mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse pürieren.
3. Kakaonibs unterheben und servieren.

Ergibt 2 Portionen