



Confetteria  
**Raffaello**

# Kokos- Matcha- Latteeis

 ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Min.  GEFRIERZEIT: 4-5 Std.

## Zubereitung

Für das Matcha-Eis Kokosmilch, Vanillemark, Zucker und Ingwer aufkochen. Die Eigelbe in eine Schüssel über ein kochendes Wasserbad geben und die heiße Kokoscreme unterrühren und cremig aufschlagen. In einem kalten Wasserbad kalt schlagen. Das Matchapulver in etwas warmem Wasser auflösen und mit dem Limettensaft unter die Creme rühren. Die Sahne halbsteif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Gläser befüllen und 4-5 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

Die Milch erwärmen und mit einem Milchaufschäumer oder Schneebesen aufschäumen. Jeweils etwas Milchschaum und ein Raffaello in die Gläser geben und mit etwas Matchapulver bestäubt servieren.

## Tipp!

Nach dem Gefrieren 40 g Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Die Glasränder erst in Schokolade und dann in 40 g Kokosraspeln drücken.

## Zutaten

*4 Gläser a 250-300 ml  
für 4 Personen*

- 200 ml Kokosmilch
- Mark einer Vanilleschote
- 120 g Zucker
- 1/2 Tl. geriebener Ingwer
- 1 El. Limettensaft
- 3 Eigelbe ( L )
- 300 ml Sahne
- 1 El. Matchapulver
- 300 ml frische Vollmilch 3,5 %
- 4 Raffaello
- etwas Matchapulver zum Bestäuben