



## KOKOSIS MED KAFFESIRUP

Kaffe og kokos kan noget fantastisk sammen. Denne bløde runde kokosis toppes med en sød kaffesirup.

Server i halve kokoskaller for at fuldende oplevelsen.

### Det skal du bruge (6 pers):

4 dl kokosmælk

2½ dl piskefløde

2 æg (evt. pasteuriserede)

2 æggeblommer (evt. pasteuriserede)

150 g sukker

2 tsk. vaniljesukker

6 spsk. kokosmel

3 dl stærk Merrild kaffe

*Prøv Merrild Signature Blend no. 56 eller Merrild instant*

125 g sukker

3-4 tsk honning

### Sådan gør du:

**Kokosis:** Varm forsigtigt kokosmælk og piskefløde op i en lille gryde i ca. 3 minutter under omrøring – det må ikke koge. Sluk for blusset, og læg låg på gryden, så blandingen holder sig lun. Pisk æg, æggeblommer, sukker og vaniljesukker sammen med en elpisker i en varmekfast skål til en tyk, lys masse.



Sæt skålen med æggeblandingen over en gryde med lidt kogende vand i bunden. Pisk i æggeblandingen, mens du langsomt tilsætter den lune kokosmælkblanding. Pisk i ca. 8 minutter, til cremen tykner. Dyp en ske i blandingen – cremen er tyk nok, når den klæber til bagsiden af skeen. Vend kokosmel i.

Hæld blandingen i en stor skål, og stil den i fryseren i 2 timer. Rør rundt i isen hver halve time eller brug en ismaskine.

**Kaffesirup:** Kom kaffe og sukker i en gryde, og bring den i kog. Reducer kaffen til ca. 1,5 dl. Rør honningen i, og lad siruppen simre et par minutter. Vær opmærksom på, at den tykner, når den afkøles. Tag gryden af blusset, og lad siruppen køle lidt, før servering.

