

Röllchen aus Kokos, Mango mit Schokolade und Kokos-Eis

Für vier Personen

Für das Kokoseis:

100 ml Wasser	100 g Zucker	1 Vanilleschote
500 ml Kokospüree	6 cl Kokoslikör	1 Limette (Schale, Saft)

Für den Pfannkuchenteig:

70 g Kokospuder	(feines Mehl)	60 g Mehl
125 ml Kokosmilch	125 ml Milch	25 g flüssiges Kokosfett
$\frac{1}{2}$ EL Zucker	Prise Salz	2 EL Kokosfett

Für die Mangos:

2 gut gereifte Mangos

Für die Schokolade:

100 ml Sahne	100 ml Bitter-Schokolade 72%	1 TL frisch geriebener
Ingwer	Zitronenmelisse	50 g Kokosblütenzucker

Für das Kokoseis:

Wasser und Zucker mit dem ausgekratzten Vanillemark aufkochen und das Ganze einkochen lassen.

Anschließend zum Kokospüree hinzufügen. Die Schale, den Saft der Limette und den Kokoslikör ebenso zugeben und alles gut verrühren. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Pfannkuchenteig:

Alle Zutaten für den Pfannkuchenteig in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer zu einem feinen Teig pürieren. Wenn es Klumpen gibt, durch ein feines Sieb passieren. Der Teig sollte nicht zu dick sein. Bei Bedarf mit Milch verdünnen. Das Kokosfett erhitzen und ganz dünne Pfannkuchen (18 oder 24 cm Ø) backen.

Für die Mangos:

Mango schälen und mit der Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden.

Diese auf die Pfannkuchen legen und einrollen. In Alufolie einwickeln und fest drücken. Ca. 20 Minuten ins Kühlfach legen.

Für die Schokolade:

Die Sahne einmal aufkochen lassen und die klein geschnittene Bitter-Schokolade darin auflösen (ohne sie kochen zu lassen). Mit dem Ingwer abschmecken. Abkühlen lassen. Nun die Röllchen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Kokosblütenzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Die Schokosahne auf Tellern verstreichen, Mangostreifen und Zitronenmelisse auf der Schokosahne verteilen. Die Röllchen darauf setzen und noch einmal Schokosahne darüber geben. Das Eis in Nocken dazwischen setzen.

Johann Lafer am 01. April 2017