



SUNNY ALMOND ICE CREAM

ZUTATEN

Für 3 – 4 Portionen

Für das Eis:

100 Gramm Cashewkerne
30 Gramm Birkenzucker
1 TL Zimt
1/2 TL gemahlener Kardamom
2 TL Cashewmus
80 ml Kokosmilch
50 g iChoc Sunny Almond

Optional:

einige Kokosflocken
einige zusätzliche Stückchen
iChoc Sunny Almond

ZUBEREITUNG

1. Cashewkerne mit Birkenzucker, Zimt, Kardamom, Cashewmus und Kokosmilch zu einer cremigen Masse pürieren.
2. Währenddessen die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Hälfte zur Creme geben. Für 2 – 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
3. Anschließend mit restlicher Schokoladensoße und optional mit Kokosflocken und zerkleinerter Schokolade bestreut servieren.