**Pina-Colada-Eis**

200 ml Sahne

100 ml Ananasssaft

100 ml Kokosmilch

5 cl Batida de Coco

5 cl weißer Rum

20 g frisch geriebene Kokosflocken

30 g Kristallzucker

4 Eigelb

Sahne, Ananassaft und Kokosmilch aufkochen. Zucker und Eigelb schaumig schlagen.

Heiße Kokosmilch darübergießen, glatt rühren und zur Rose abziehen.

Kokosflocken, Batida und Rum einrühren. Auskühlen lassen und in einer Eismaschine cremig frieren.