

PIÑA COLADA IS ALA CAROLINE FIBÆK

Piña colada is opskriften stammer fra Caroline Fibæks e-bog, n'ICE CREAM – og vi har fået lov til at dele den med jer... 😊

Vi håber, at den kan være med til at kaste glans over din sommer, og hvis du er sulten efter flere lækkerier fra Caroline Fibæk, kan du læse meget mere nedenfor... God fornøjelse med blenderen!



PIÑA COLADA IS

Kokos Is:

2 dl cashewnødder
1 spsk. Lecithin
¾ dl agavesirup
5 dl vand
1 spsk. Husk Psylliumfrøskaller eller Skallin
3 spsk. kokosflager (og lidt ekstra til pynt)

Ananascoulis:

½ dl. tørret ananas
3 dl hakket frisk ananas
1 spsk. gurkemeje
1 spsk. Husk Psylliumfrøskaller eller Skallin

Blend alle ingredienserne til kokosisen og køl cremen ned i køleskabet.

Hæld den afkølede creme i din ismaskine, og følg instrukserne. Er du ikke den heldige ejer af en ismaskine, kan du også bare fryse cremen ned ca. 4 timer – men rør gerne i den hvert 20 min. til den er frossen. Hvis den alligevel bliver for hård kan du gøre den cremet igen ved at køre den hårde is gennem en food processor.

Imens isen fryser blander du alle ingredienserne til ananascoulis'en.

Server 2-3 kugler is med et par spiseskefulde coulis på og top gerne af med lidt kokosflager.

Og tilbage er der kun at sige: Nyd den – og vær ikke bange for at spise 2 portioner 😊

Om n'ICE CREAM:

- E-bogen indeholder en lang række skønne is-opskrifter, hvor man udelukkende rå og uopvarmede ingredienser
- Alle opskrifterne er uden mælk, sukker og gluten
- Til gengæld finder du masser af smag, sundhed og flotte farver – takket være de mange gode ingredienser
- Se, hvad du finder i årets mest revolutionerende is-opskrifts-samling og køb e-bogen [LIGE HER](#)

Shop ingredienser og andet økologisk og miljøvenligt gulf hos:

