

## **Kokossahne**

*1 Dose fette Kokosmilch (80-90% Kokosmilch)*

*Evtl. 1 EL Johannisbrotkernmehl*

*Die Dose Kokosmilch für mind. 24 Stunden im Kühlschrank kühl und fest werden lassen. Notfalls auch im Tiefkühlschrank für ca. 1 Stunde.*

*Nach der Kühlzeit das feste Kokosfett abschöpfen. Wenn es sich nicht von der flüssigen Kokosmilch trennt, dann könnt ihr diese nicht als Sahne verwenden, da sie nicht fett genug ist.*

*In einen hohen schmalen Rührbecher geben (am besten auch vorher kühlen). Die wässrige Kokosmilch aufheben und z.B. für Smoothies verwenden.*

*Evtl. mit 1 EL Johannisbrotkernmehl mit dem Stabmixer aufschlagen. Das dauert je nach Art und Konsistenz der Kokosmilch 3-5 Minuten. Danach nach Bedarf mit etwas Xylit süßen.*

*Idealerweise wird sie luftig ähnlich normaler Sahne. Ansonsten wenn sie zu flüssig bleibt als leckere Soße verwenden. Schmeckt super z.B. zu Schoko-Obst-Kuchen.*