



## Sanfter Engel mit Sekt

Für 6 Gläser (à 400 ml) benötigt ihr folgende Zutaten:

- 500 ml Kokosmilch
- 100 g Agavendicksaft
- 400 g Schlagsahne
- 1 Bio-Orange
- 500 ml Orangensaft
- 2 Flaschen (à 750 ml) Jules Mumm Medium Dry
- Eiswürfel

- 1 Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Vanillemark und Kokosmilch aufkochen. Mit Agavendicksaft süßen und auskühlen lassen. Sahne steif schlagen. Sahne vorsichtig unter die kalte Vanille-Kokomischung heben. Kokoscreme in einer Eismaschine

füllen oder ins Gefrierfach stellen und mindestens 4 Stunden einfrieren. Dabei gelegentlich umrühren.

- 2 Orange heiß waschen und trocken tupfen. Orangenschale in dünnen Streifen abziehen bzw. schneiden. Orange halbieren und den Saft auspressen. Frisch gepressten Orangensaft, Orangensaft und Jules Mumm Medium Dry kurz verrühren und in hohe Gläser füllen. Eiswürfel darauf geben. Jeweils etwas Kokoseis in die Gläser verteilen und mit Orangenschalenstreifen garnieren. Eventuell mit kleinen Eisschirmchen servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten

**Wartezeit:** mind. 4 Stunden

**Pro Glas** ca. 2980 kJ, 710 kcal. E 4 g, F 44 g, KH 36