**Batida de Coco**

* 330g Zucker
* 1L Kokosmilch
* 1L Sahne
* 100g Glukose
* 200g Eigelb
* 400g Batida

Zucker/Kokosnussmilch/Sahne aufkochen
Heisse Flüssigkeit langsam über das Eigelb geben.
Batida und Glukose hinzufügen, gefrieren.

***Blueberry Cheescake Eis***

***Zutaten:***

360 g Eigelb

600 g Frischkäse

600 ml Sahne

600 ml Milch

800 g Boiron Blaubeere

630 g Zucker

3 stk Zitronen

 Vanille

***Zubereitung:***

Eigelb und Zucker warm aufschlagen. Milch, Sahne, Frischkäse und Vanille zusammen vorsichtig aufkochen bis sich der Frischkäse aufgelöst hat.

Wenn das Milch-Sahne Gemisch etwas abgekühlt ist langsam zu der aufgeschlagenen Eiermasse geben.

Nun das Boiron Blaubeere dazu geben und den Saft von drei Zitronen.

Zum Schluss noch einen Schluck von dem Sosa Glicerina dazu geben.