

Kokoseis der Südsee - gesund und selbst gemacht

2010-07-14 17:09:57



Kokos-Himbeer-Eisbombe
[\[Bild in Originalgröße öffnen\]](#)
(PA) Hassloch, den 14. Juli 2010

Wer sich im sommerlich warmen Deutschland eine echte Südseebrise in den heimischen Garten holen möchte, der ist mit den neuen Dr. Goerg Premium Kokosnussprodukten bestens beraten. Denn die äußerst schonend hergestellten Produkte in Rohkostqualität zaubern den puren Geschmack einer frischen Kokosnuss auf den Teller und sorgen für ungeahnte Geschmackserlebnisse!

Deutschland im Hitzerekord! „Wer wünscht sich da nicht eine erfrischende Abkühlung mit einem Hauch von Südsee“ so Britta Diana Petri, Gesundheits- und Ernährungsberaterin der RainbowWay-Akademie aus Haßloch bei Mannheim. Und flux kreiert die erfahrene Vitalkostzubereiterin ein gesundes Eis aus Himbeeren, welches lediglich mit ein paar saftigen Medjol-Datteln gesüßt wird. „Das eigentliche Geheimnis liegt allerdings in den Kokosnussprodukten von Dr. Goerg“ verrät die Gesundheitsexpertin begeistert. Denn diese beinhalten den reinen Duft einer reifen Kokosnuss. „Der Grund dafür liegt in dem besonders schonenden Herstellungsverfahren“ erklärt Manfred Görg von Dr. Goerg Premium Bio-Kokosnussprodukte. „Das Kokosöl, Kokosmus und Kokospuder werden während der gesamten Herstellungskette nicht über 38° C erhitzt“ so Görg. „Das Besonder daran ist, dass damit die wertvollen Inhalts- und Geschmacksstoffe weitestgehend erhalten und der pure Kokosgenuss in jedem Gericht zur vollen Entfaltung kommt.“ Dies hat auch Britta Diana Petri im Frühjahr diesen Jahres sofort erkannt, als sie die Produkte von Dr. Goerg auf der Rohkostmesse Rohvolution in Berlin kennenlernen durfte. Seither zaubert sich sich so manchen kulinarischen Südseetraum auf den Teller, der nicht nur gesund ist, sondern auch noch herrlich nach frisch geknackten Kokosnüssen duftet.

Rezeptvorschlag von Britta Diana Petri – RainbowWay Akademie:

Himbeer-Kokos-Eisbombe mit Himbeer-Sauce und Mandel-Carob-Brösel

Zutaten für 2 – 3 Personen. Zubereitung: 30 min. + Gefrierzeit

Für das Eis:

500 g frische Himbeeren – einige Stunden einfrieren
3 EL Dr. Goerg Kokosmus
1 EL Dr. Goerg Kokosmehl
1-2 Medjol-Datteln – entsteint (z.B. von Keimling)

Für die Sauce:

200 g frische Himbeeren (ein paar für die Garnitur zurückbehalten)
1 kleine reife Banane

Für die Brösel:

1 handvoll Mandeln
1 handvoll grüne Rosinen
1 TL Carob

1. Die gefrorenen Himbeeren mit dem Kokosmus, Kokosmehl und den Datteln in eine Küchenmaschine geben (Food-Processor) und zu einer Art Eiscreme-Kuchenmasse verarbeiten. Anschließend auf einem Teller oder in einer Schüssel als Kuchen anrichten.

2. Die frischen Himbeeren mit der Banane im Blender/Mixer pürieren und über das Himbeer-Kokoseis geben.

3. Mandeln, Rosinen und Carob zu einer krümeligen Masse cuttern/mahlen und über die Soße streuen. Anschließend mit den zurück behaltenen frischen Himbeeren garnieren.

RainbowWay Akademie
Britta Diana Petri
Rannbahnstr. 126a

67454 Haßloch
<http://www.rainbowway.de> ↗

Dr. Goerg Premium Bio-Kokosnussprodukte
Hunsrückstr. 2
56410 Montabaur
<http://www.virgin-coconut-oil.de> ↗

Veröffentlich von PresseAnzeiger.de - <http://www.presseanzeiger.de>