# Pikante kokos parfait



## Ingrediënten

1,5 l

- ½ l ongezoete slagroom
- 50 g santen
- 1 dl eidooier
- 1 dl ei
- 475 g suiker
- 1 dl Malibu
- 50 g Bresc Rode peperpuree
- 1 handje gebakken klapper
- 1 vanillestokje

## Bereidingswijze

Sla de room op tot yoghurtdikte. Kook de 225 g suiker met de Malibu tot een stroperige massa. Meng ondertussen de 250 g suiker met het merg van 1 vanillestokje met het ei en de dooier. Klop dit au bain-marie tot 70°C. Los de santen en peperpuree hierin op.
Na het bereiken van de gewenste temperatuur, het mengsel koudkloppen samen met de stroop in de keukenmachine. Meng de slagroom met de koud geklopte massa. Spatel de klapper erdoor. Stort in de gewenste vormen en vries in.Eventueel na het storten nog met wat klapper bestrooien.

## Gebruikte bresc producten




Bresc Rode peperpuree
450g

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000