

## Kersen\_kokosnoot ijslollies / Cherry Coconut Popsicles



### **Kersenvulling**

250 gram kersen, vers of diepvries  
180 ml water  
50 gram fijne suiker

### **Kokosvulling**

90 ml kokosmelk  
90 gram yoghurt  
30 gram fijne suiker

### **2 theelepels vers limoensap Zo maak je kersen-kokos ijslolly's**

Bij verse kersen verwijder je de steeltjes en ontpit je de kersen.

Combineer alle ingrediënten voor de kersenvulling in een pan, op middelhoog vuur.

Breng het mengsel aan de kook en kook tot de kersen zacht zijn, in 10-15 minuten,

Zet de kersenvulling opzij en laat helemaal afkoelen.

Pureer de kersenvulling in een blender.

Zeef de rest van de stukjes kers eruit, zet de kersenvulling opzij voor het vullen van de vorm.

Klop in een andere kom alle ingrediënten voor de kokosvulling tot een gladde massa.

Giet het 1e kersenlaagje tot 1/3 van de vorm, trek er een dubbele laag aluminiumfolie over.

Maak inkepingen voor de stokjes en steek de stokjes er door tot op de bodem.

Het folie houdt de stokjes recht wanneer ze voor het eerst in de pops worden gevrozen.

Bevries 2 uur of tot net stevig genoeg om te voorkomen dat de kersenvulling gaat 'bloeden'.

Giet 1/3 kokosvulling bovenop de kersenlaag en bevries voor 1-2 uur of tot het stevig is.

Herhaal dit voor de resterende laag en bevries minimaal 2 uur na de laatste laag.

### **Wij zetten de lollies liever een nacht in de vriezer om zeker te zijn dat ze stevig zijn**

Hou de vormpjes 10-20 seconden onder warm water, dan trek je de ijslolly's er makkelijk uit.

## Kersen\_kokosnoot ijslollies / Cherry Coconut Popsicles



### **Cherry Filling**

250g cherries, fresh or frozen  
180 ml water  
50g caster sugar  
1 teaspoon fresh lime juice

### **Coconut Filling**

90 ml coconut milk  
90g plain yogurt  
30g caster sugar

### **How to make Cherry coconut pop sicles**

If using fresh cherries, pit and de-stem the cherries

Combine all of the cherry filling ingredients in a saucepan over medium heat. Bring to a simmer and cook until the cherries are soft, in 10-15 minutes, set aside and chill until fully cooled.

Puree the cherry filling in a blender.

Strain out any remaining cherry chunks using a wire mesh strainer.

Set the cherry juice aside for filling the pops.

In another bowl, whisk together all of the coconut filling ingredients until smooth.

Pull over a double layer of aluminum foil and make slits for the sticks.

That is to help keep the sticks straight, when first freezing them into the pops.

Pour the first layer of cherry juice into the pop mold and put the sticks into the pops.

Freeze for 2 hours or until just firm enough to keep the coconut filling from bleeding.

Pour a layer of coconut filling on top of the cherry layer.

Freeze for 1-2 hours or until firm enough to keep the next layer from bleeding into it.

Repeat for remaining layer and freeze for at least 2 hours after the final layer.

**We left the pops overnight in the freezer, to make sure they are solid before serving**

Hold the molds 10-20 seconds under warm water, then you pull the pops easily from the mold.