

SCHOKOLADENEIS DIY / SEHR SCHOKOLADIG & CREMIG



Eine unserer Lieblings-Eissorten ist Schokoladeneis. Meine Variante ist sehr schokoladig und cremig und mit nur wenigen Schritten hergestellt.



Zubereitungszeit

20 Minuten



Kühlzeit

3 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

ZUBEREITUNG

Verrühre das Eigelb mit dem Zucker in 4-5 Minuten weißcremig. Fülle die Milch in einen Topf und verrühre sie mit dem Kakaopulver. Lass die Milch aufkochen und nimm sie dann vom Herd herunter. Rühre die Herenschokolade ein und rühre so lange, bis die Schokolade geschmolzen ist.

Rühre die Schokoladenmilch vorsichtig in die Eiermasse ein. Fülle die Eier-Milchmischung wieder zurück in den Topf und erhitze sie auf 80 °C. Das geht einerseits in einer Küchenmaschine mit Temperatureinstellung, oder auch auf dem Herd bei mittlerer Hitze für etwa 3-4 Minuten und rühre ständig mit einem Schneebesen.

Fülle die Eismasse in eine Schüssel um und gib Sahne, eine Prise Salz und etwas Vanilleextrakt hinzu. Danach auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann im Kühlschrank auf Kühlschranktemperatur weiter abkühlen.

Fülle die Eismasse in eine Eismaschine um und lass sie in 20-40 Minuten fest werden.

Alternativ kann das Eis im Gefrierfach ohne Speiseeismaschine zubereitet werden. Fülle die Eismasse dafür in ein flaches Gefäß und stelle es in den Gefrierschrank. Rühre es mit einem Abstand von 30 Minuten immer wieder durch, bis es die perfekte Konsistenz erreicht hat. Fülle es in eine Schüssel mit Deckel um und stelle es ins Gefrierfach.

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN:

- 3** Eigelbe
- 150 g** Zucker
- 400 ml** Milch
- 30 g** Kakao
- 100 g** Herenschokolade
- 200 g** Sahne
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt



Das Eis bleibt etwa 1-2 Wochen frisch.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3