

## Einfaches Schokoladen - Eis

Kategorien: Süssspeise, Eis, Schokolade

Zutaten für: 500 Milliliter

25	Gramm	Kakao
75	Gramm	Zucker
250	ml	Milch
2-3	Tropfen	Rumaroma
200	Gramm	Suesse Sahne

### Anleitung:

Grundzubereitung

1. Den Kakao in ein Schaelchen sieben und mit dem Zucker mischen.
2. Die Milch zusammen mit der Kakao-Zuckermischung unter staendigem Ruehren aufkochen.
3. Den Topf vom Herd nehmen und die Kakao-Milch bei Raumtemperatur abkuehlen lassen. Das Rumaroma und die Sahne in die Kakao-Milch ruehren.

Zubereitung im Eis-Profi

4. Die Mischung zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 20 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
5. Anschliessend kurz mit dem Handruehrgeraet aufschlagen und in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine geben. Die Eismasse 30-40 Minuten gefrieren lassen. Eventuell das Schokoladen-Eis einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die Kakao-Milch wie zuvor beschrieben herstellen und abkuehlen lassen. Das Rumaroma zugeben. Die Sahne steif schlagen und behutsam aber gruendlich unter die Kakao-Milch heben. Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Die Eiscreme alle 30 Minuten mit einer Gabel gut durchruehren. Das Schokoladen-Eis vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.