

# Eis - Gugelhupf mit Schokolade und Rumrosinen

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 1 Rezept

## *SCHOKOLADENSAUCE*

---

1/8	Ltr.	Wasser
70	Gramm	Zucker
100	Gramm	Kochschokolade
		Rum

## *PARFAIT*

---

2		Eier
80	Gramm	Zucker
20	ml	Grand Marnier
400	ml	Geschlagene Sahne
30	Gramm	Rosinen
10	ml	Rum
30	Gramm	Geröstete Mandeln

### Anleitung:

Am Tag vorher: Rosinen im Rum einlegen.

Die Schokoladensauce: Wasser kochen lassen, Zucker dazugeben, Kochschokolade einkochen lassen und mit etwas Rum abschmecken.

Eis: Die Eier mit dem Zucker (im Wasserbad) bis zur Bindung aufschlagen. Danach kaltrühren. Mit Grand Marnier vermengen und dann die geschlagene Sahne darunterziehen. Eisgugelhupf: 1/3 der Eismasse in eine Gugelhupfform geben. 1/3 mit der Schokoladensauce, den Rosinen, die einen Tag in warmen Rum eingelegt worden sind, vermengen und in die Form geben. Zum Schluss das restliche Drittel darübergießen und etwa 6 Stunden bei minus 18 Grad gefrieren lassen. Danach stürzen und mit gerösteten Mandeln bestreuen.