

"Gourmet" Schokoladen - Eis

Kategorien: Süssspeise, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

100	Gramm	Zartbitterschokolade
2		Eigelb
1/2	Pack.	Vanillezucker
150	ml	Milch
200	ml	Süsse Sahne

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker in einer Glas- oder Edelstahlschuessel schaumig schlagen.
2. Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen, mit der Milch und 100 ml Sahne im heissen Wasserbad schmelzen.
3. Den Topf vom Herd nehmen und die Schokoladencreme rühren, bis eine glatte Masse entsteht.
4. Die Creme in die Eigelbmasse fliessen lassen und kräftig mit dem Schneebesen durchschlagen.

Zubereitung im Eis-Profi

5. Die Schokoladenmasse in ein kühles Gefäss füllen und abgedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
6. anschliessend die restliche Sahne zugeben, und die Mischung nochmals gut aufschlagen.
7. Die Eismasse in den gekuehlten Behälter der Eismaschine füllen und 20-30 Minuten gefrieren lassen.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die Schokoladenmasse wie zuvor beschrieben herstellen. Die Sahne mit dem Handruehrgeraet steif schlagen und vorsichtig, aber gruendlich unter die Schokoladenmasse heben. Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehälter füllen und zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Die Eiscreme alle 30 Minuten mit einer Gabel gut durchruehren. Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.

Varianten

Fuer weisses Schokoladeneis ersetzen Sie die Zartbitterschokolade durch weisse Schokolade.

Beim Vollmilch-Schoko-Eis wird die Zartbitterschokolade durch Vollmilchschokolade ersetzt.

Tip

Das "Gourmet" Schokoladeneis schmeckt besonders gut, wenn es etwas fester gefroren ist. Es empfiehlt sich deshalb, die Eiscreme nach der Zubereitung im Eis-Profi in einen Tiefkuehlbehälter umzufüllen und 1-2 Stunden im Gefriergeraet nachzufrieren. www.rezept.de

"Gourmet" Schokoladen - Eis

(Fortsetzung)