

## Old - Fashioned Ice Cream (Chocolate)

Kategorien: Eis

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Crème double
125	Gramm	Schokolade, zartbitter, gehackt
1	Essl.	Vanille, gemahlen

### Anleitung:

Eis nach alter Art (Schoko)Zubereitung: Creme double bei schwacher Hitze in einem Topf erwärmen. Die Schokolade unter Rühren darin schmelzen lassen, dann die Vanille dazugeben. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung abkühlen lassen. Die Masse in eine gefrierbeständige Schüssel geben und zugedeckt in das Tiefkühlgerät stellen. Das Eis mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten