

Schokoladen Chili-Sorbet

Kategorien: Dessert, Küche, Eis, Chili

Zutaten für: 6 Personen

ZUTATEN

300	Gramm	Butter
150	Gramm	Kakaopulver
750	Gramm	Zucker
1	Essl.	Kaffee-Extrakt
2	Teel.	Bird Eye oder Vogelaugenchilis

Anleitung:

Alle Zutaten in einen Edelstahl- oder Kupfertopf geben und aufkochen lassen. Wärmezufuhr reduzieren und 20 Minuten simmern. Darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Erkalten lassen. Nach Herstelleranweisung in der Eismaschine gefrieren. Dann in Gefrierdose umfüllen, abdecken und bis zur Verwendung im Gefrierschrank aufbewahren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten plus Kühlzeit.

INFO: Vogelaugen-Chili, auch Bird Eye oder Bird Pepper genannt, kann man mit den kleinen getrockneten Thai-Chilis aus dem Gewürzregal ersetzen.