

Schokoladen - Eis a la Maus

Kategorien: Cremeis

Zutaten für: 1 Rezept

2	Essl.	Schokoladenpulver oder Trinkschokoladenpulver (Kakao ist nicht so Empfehlenswert)
1/4	Ltr.	Sahne
1/4	Ltr.	Milch
3		Eigelb
100	Gramm	Zucker

Anleitung:

Sahne und Milch zusammen aufkochen und kleinschalten. Das Eigelb mit dem Zucker zu einer glatten Creme verrühren und erst dann das Schokoladenpulver unterrühren, bis die Creme gleichmässig durchgefärbt ist. Um es noch einmal zu erwähnen: mit dem Handmixer wäre diese Sache im Handumdrehen erledigt. Die Mischung in die heisse Milch (nicht kochend!) einfliessen lassen und weiterbehandeln, wie unter Nusseis beschrieben.