

Schokoladen - Mocca - Eis.

Kategorien: Eis, Cremeis, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

1	Ltr.	Sahne/Milch
1		Vanille von
2		Orangen di Schale
12		Eigelb
175	Gramm	Kuvertüre
4	Teel.	Instandkaffee
1/4	Ltr.	Orangensaft erst zu der Eismasse geben wenn kalt, (gerinnt sonst)

Anleitung:

Milch/Sahne erhitzen Zucker mit den Eigelben in der Anschlagmaschine schaumig rühren, die Milch in die aufgeschlagenen Eier, Zucker abpassieren, anschließend auf dem Feuer mit einem Schneebesen bis ca. 60-65° C zur Rose abziehen/aufschlagen gehackte Kuvertüre und den Instantcaffee zugeben. Rasch im Eiswasser abkühlen und durch ein Haarsieb passieren und in eine Eismaschine geben und den Orangensaft nach etwa 5 min Gefrierzeit zugeben und ausgefrieren.