

Stracciatella - Eis mit Joghurt

Kategorien: Süssspeise, Eis, Schokolade

Zutaten für: 700 Milliliter

300	Gramm	Sahne
50	Gramm	Weisse Schokolade
50	Gramm	Vollmilchjoghurt
50	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Zartbitterschokolade Geraspelt

Anleitung:

1. 100 g Sahne zusammen mit der in Stücke gebrochenen weissen Schokolade unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze in einem Topf erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
2. Topf vom Herd nehmen, Joghurt zugeben und die Masse gründlich glattrühren. Anschliessend zum Abkühlen in ein Rührgefäss füllen.
3. Restliche Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und zusammen mit der geraspelten Zartbitterschokolade unter die abgekühlte Schokoladenmasse ziehen.
4. Die Eismasse in den gekühlten Behälter Ihres Eis-Profi füllen und 30-40 Minuten gefrieren lassen.