

Stracciatella - Eis

Kategorien: Suessspeise, Eis, Schokolade

Zutaten für: 500 Milliliter

100	Gramm	Weisse Schokolade
200	ml	Milch
200	Gramm	Suesse Sahne
50	Gramm	Grob geraspelte Schokolade

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Schokolade in Stuecke brechen und mit der Milch und 100 g Sahne im heissen Wasserbad erwaermen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
2. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse mit dem Schneebesen glattruehren, anschliessend abdecken und bei Zimmertemperatur abkuehlen.
3. Die restliche Sahne mit dem Handruehrgeraet unter die abgekuehlte Schokoladencreme schlagen.

Zubereitung im Eis-Profi

4. Die Schokoladenmasse zugedeckt 1 Stunde in den Kuehlschrank oder 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.
5. Die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen und 15 Minuten gefrieren lassen.
6. Dann die geraspelte Schokolade mit einem Kochloeffel unter die Gscreme mischen.
7. Die Masse weitere 15 Minuten gefrieren lassen. Eventuell die Eiscreme einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die Schokoladencreme wie oben beschrieben vorbereiten. Die restliche Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die abgekuehlte Schokoladencreme heben. Die Eismasse ohne die geraspelte Schokolade in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Tiefkuehlfach 2 Stunden bei mindestens -18 Grad gefrieren lassen. Dann die geraspelte Schokolade unterruehren. Die Eismasse anschliessend zugedeckt 4-5 Stunden im Tiefkuehlfach festwerden lassen. Waehrend dieser Zeit die Masse unbedingt drei- bis viermal vorsichtig mit der Gabel durchruehren. Die Eiscreme vor dem Servieren ca. 10 Minuten in den Kuehlschrank stellen, damit sie weich wird.