

Toblerone - Eis

Kategorien: Eis, Cremeis

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Toblerone - Schokolade
2	Becher	Süße Sahne
6		Ei(er), davon das Eigelb
1	Pack.	Vanillezucker
20	ml	Schnaps, Pitu (Brasilianischer Zuckerrohrschnaps) Evt. Rum-Aroma Evt. Milch

Anleitung:

Schokolade in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad schmelzen. Im kalten Wasserbad herunterkühlen. Sahne u. Vanillezucker schlagen. Eigelb schlagen. In die geschmolzene Schokolade das Eigelb unterrühren. Wird die Konsistenz zu zäh, etwas Milch zufügen. Zuletzt vorsichtig die Sahne unterheben. Pitu (ersatzweise weißen Rum) und evtl. Rumaroma zugeben. In den Gefrierschrank geben und alle Stunde (2 - 3mal) durchrühren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten