

Weises - Schokoladen - Eis.

Kategorien: Eis, Cremeis, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

1	Ltr.	Sahne/Milch
120	Gramm	Zucker
12		Eigelb
250	Gramm	Weißer Kuvertüre
80	ml	Crem de Cacao

Anleitung:

Wie Vanilleis ohne Vanillestangen herstellen. Creme zur Rose abziehen, durchpassieren, Kuvertüre gehackt in die warme abgezogene Creme geben und rühren, bis die Kuvertüre aufgelöst ist, anschließend den Likör und im Eiswasser rasch abkühlen. In der Eismaschine gefrieren.