

Schokoladen-Eis

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g [Zartbitter-Kuvertüre-Callets „strong“](#)
- 200 ml Milch (3,8%)
- 200 g Sahne
- 1 Pr. Salz
- 80 g Zucker
- 30 g [Milcheis-Basis](#)



Zubereitung:

Milch, Sahne, Prise Salz, Zucker und Milcheis-Basis erhitzen. Vom Herd nehmen und die Kuvertüre-Callets in der Sahnemilch schmelzen. Mit dem Schneebesen kräftig aufschlagen. Im Eiswasserbad oder im Kühlschrank durchkühlen lassen. Die abgekühlte Masse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen*.

Zubereitung mit Abkühlzeit: 40 Min.

Frieren: 40-50 Min.

*Für die Eisherstellung ohne Eismaschine geben Sie die zubereitete Eismasse in eine große Metallschüssel und stellen diese dann für

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de

30 Min. ins Eisfach.

Herausnehmen und mit dem Schneebesen gründlich durchschlagen. Wieder ins Eisfach stellen und nach 30 Min. wieder durchschlagen. Diesen Vorgang noch 3-4mal wiederholen.

Variation Schokoladeneis mit Chili:

Wenige Tropfen Chili-Öl in die Schoko-Sahnemilch rühren.

Variation Mokka-Eis:

Wenigen Tropfen Kaffee-Öl in die Schoko-Sahnemilch rühren.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de