



Rezeptkarte

Eisschokolade mit Backstube - Schoko

Eisschokolade mit Backstube - Schoko

Zutaten (4 Personen):

Eisschokolade: 800 ml Milch, 3 EL Kakaopulver, 80 g Zucker, 3 TL Backstube - Schoko, 200 g dunkle Schokolade

Vanilleeis (10 große Kugeln): 1 L Sahne, 12 Eigelb, 250 g Zucker, 2 Vanilleschoten Planifolia

200 ml geschlagene Sahne, Schokoladenraspeln zum Garnieren

Zubereitung (ca. 1 Stunde plus 1 Stunde Auskühlzeit):

Für das Vanilleeis 2/3 der Sahne mit dem Zucker und den ausgekratzten Vanilleschoten aufkochen. Das Eigelb mit 1/3 der Sahne homogen mixen. Anschließend die Sahne-Zucker Masse mit der Sahne-Eigelb Masse zur Rose abziehen und zügig durch ein feines Sieb passieren. Anschließend die Masse in einer Eismaschine gefrieren.

Die Milch in einem Topf erhitzen. Die gehackte Schokolade, Kakao, Zucker und Backstube - Schoko hinzugeben, aufkochen, mixen und kaltstellen. Die kalte Eisschokolade in ein Glas füllen, 2 Kugeln Vanilleeis dazugeben und mit der geschlagenen Sahne verzieren. Zum Abschluss mit Backstube - Schoko bestäuben und mit Schokoladenraspeln verfeinern.