



Schokoladeneis

Zutaten für 8 Portionen

- » 500 ml Vollmilch
- » 250 ml Sahne
- » 90 g Zucker
- » 5-6 Eigelb
- » 50 g hochwertiger Backkakao
- » 1 Prise Salz
- » 2 TL Vanilleextrakt
- » 60 g fein gehackte Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Verquirle Eigelb, Zucker und Salz, bis eine cremige Masse entsteht.

2. Rühre den Kakao mit etwas Milch glatt und füge die restliche Milch und die Sahne hinzu.

3. Gib alles in einen Topf und erhitze es unter ständigem Rühren langsam auf 82 °C. Lass die Masse nicht kochen. Wenn sie den Rücken eines Löffels überzieht, nimm sie vom Herd und rühre den Vanilleextrakt ein.

4. Passiere die Eismasse durch ein feines Sieb und lasse sie mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank reifen.

5. Gib die Masse in die Eismaschine und lasse sie 30–40 Minuten gefrieren. Optional kannst du kurz vor Ende die gehackte Zartbitterschokolade hinzufügen. Wenn du keine Eismaschine hast, fülle die Masse in eine flache Form und rühre während des Gefrierens alle 30 Minuten kräftig um.