

CRÉMIGES SCHOKOLADENEIS

Crémiges Schokoladeneis

Sommer, Sonne, Eiscrème – die Eismaschine ist ein fleißiges Gerät und läuft und läuft und läuft. Diesmal hat sie ein Schokoeis gezaubert und das war wirklich super crémig. Eigentlich sollte es ein dunkles Schokoeis werden, aber irgendwie hatte ich dafür nicht mehr genug Zartbitterschokolade und so ist es ein Zartbitter-Vollmilch-Mix geworden. Ich wollte den Löffel nicht mehr weg legen...



Zutaten für 4 Personen:

250ml Milch

70g Mascarpone

70g Schlagsahne

2 Eigelb

90g Zucker

50g Kakaopulver

50g Zartbitterschokolade

100g Vollmilchschokolade

Zubereitung:

Das Prinzip ist das Gleiche wie immer – ich erhitze Milch, Sahne und Mascarpone bis die Milch dampft, aber nicht kocht. Das Eigelb mit Zucker aufschlagen.



Einige Löffel von der Milch unter das Ei rühren, dann die Ei-Milch in die restliche Milch einrühren. Die Schokolade klein hacken und mit dem Kakaopulver in die Milch geben. Erhitzen bis die Schokolade geschmolzen ist und die Milch auf dem Holzlöffel einen dicken Film hinterlässt.



Abkühlen lassen und dann für 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die abgekühlte Schokomilch in die Eismaschine füllen und für rund 50 Minuten frieren lassen. Dann kommt sie in einen verschließbare Plastikschüssel und darf noch 2 Stunden im Tiefkühler durchfrieren.



Wir waren ungeduldig und haben schon nach einer Stunde unser erstes Eis genascht – da ist es aber noch relativ schnell geschmolzen... das könnte aber auch an der Hitze gelegen haben.

Später war es auf jeden Fall deutlich fester.

Wer möchte eine Kugel?

