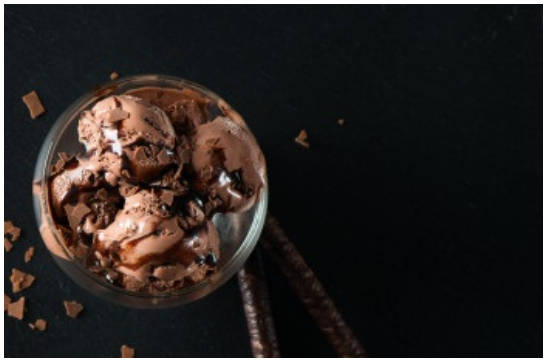
Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Dunkles Schokoladeneis

Dessert Gartenparty Geburtstag Valentinstag Vatertag Weihnachten

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Schokolade hacken und über Wasserbad schmelzen. Das Schlagobers schlagen. Die drei Eigelbe und das ganze Ei in eine Rührschüssel geben und mit dem Zucker für ca. 10 Minuten aufschlagen bis eine helle Creme entsteht.
Die geschmolzene Schokolade abkühlen lassen und nach und nach in die Ei Masse einrühren. Danach das geschlagene Obers langsam unter die Schokocreme ziehen. Die Masse in ein verschließbares Gefäß geben und für ungefähr 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Die Masse während des Gefriervorganges stündlich umrühren damit ein cremiges Eis entsteht.
Tipp: Dazu passen hervorragend Fandoro Röllchen.

Zutaten

- 100 g Schokolade 55% Kakaoanteil
- 60 g Schokolade 85% Kakaoanteil
- 75 ml Schlagobers
- 3 Eigelbe
- 1 ganzes Ei
- 60 g Puderzucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 kleine Prise Salz
- 1 Pkg. Auer Fandoro Röllchen