

Schokoladeneis

Zutaten: (für ca. 1l Eis) Vorbereitung / Zubereitung:

- 6 Eigelb
- 130 g Zucker
- 300 g Zartbitterschokolade
- 300 ml Vollmilch
- 300 g Sahne
- 1 Prise(n) Salz

Eigelb vom Eiweiß trennen.
Die Schokolade in kleine Stücke schneiden. Die Schokolade mit der Milch, Zucker, Eigelb und der Prise Salz erhitzen bis die Schokolade geschmolzen ist und die Masse dickflüssig wird.

Anschließend die Masse auf Zimmeremperatur abkühlen lassen oder im Kühlschrank (je kälter die Masse desto schneller wird das Eis fertig)

Die Sahne steifschlagen und der abgekühlten Masse unterheben.

In der Eismaschine ca. 50-60 Minuten zubereiten.

