Rezept

Kirscheis mit Schokolade

Ein Rezept von Kirscheis mit Schokolade, am 29.04.2024

Zutaten

- **200 g** entsteinte Süßkirschen
- **3 EL** Puderzucker
- **40 g** Zartbitterschokolade (70 % Kakao)
- **1 EL** Zitronensaft
- **150 g** Mascarpone
- **2 EL** getrocknete Sauerkirschen

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 Eis à 50 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen mit dem Zitronensaft, dem Puderzucker und dem Mascarpone in eine Rührschüssel geben. Alle Zutaten mit dem Pürierstab fein pürieren.

2. Die Eismasse in die Eisförmchen füllen und mindestens 4 Std. gefrieren lassen. Vor dem Servieren die Schokolade grob hacken und in einer kleinen Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Die getrockneten Sauerkirschen fein hacken.

3. Das Kirscheis aus den Formen lösen, die Spitzen kurz in die warme Schokolade tauchen und sofort mit den gehackten Sauerkirschen bestreuen. Auf Backpapier ablegen und kurz antrocknen lassen. Dann nochmals ca. 10 Min. in das Tiefkühlfach legen.