

## Rezept

# Veganes Rote-Bete-Ingwer-Eis mit Schokostückchen

Ein Rezept von Veganes Rote-Bete-Ingwer-Eis mit Schokostückchen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Rote Beten	<b>30 g</b> frischer Ingwer
<b>100 ml</b> Sojamilch	<b>80 g</b> brauner Rohrzucker
<b>2-3 EL</b> Zitronensaft	<b>200 ml</b> aufschlagbare Sojasahne
<b>1 Pck.</b> Sahnefestiger (bei Bedarf; Packungshinweis der Sahne beachten)	<b>100 g</b> Bitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Die Roten Beten putzen, schälen, würfeln und in einem Topf mit Dämpfeinsatz über kochendem Wasser 10 Min. dämpfen. Die gegarteten Roten Beten in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.
2. Den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Die Roten Beten und den Ingwer mit Sojamilch, Zucker und 2 EL Zitronensaft fein pürieren und die Masse durch ein feines Sieb passieren.
3. Die Sojasahne mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Sahnefestiger (falls verwendet) dazugeben und weiterschlagen, bis die Sahne steif und schaumig ist. Die Sahne unter die Rote-Bete-Masse rühren und nach Belieben noch mit etwas Zitronensaft abschmecken.
4. Die Rote-Bete-Creme in die Eismaschine geben und darin nach Geräteanweisung gefrieren lassen.
5. Inzwischen die Schokolade fein hacken und die Stückchen kurz vor Ende der Gefrierzeit zum Eis geben. Das fertige Eis vor dem Servieren falls nötig etwas antauen lassen und in Schälchen oder Gläsern servieren.