Rezept

Weisses Schokoladeneis

Ein Rezept von Weisses Schokoladeneis, am 03.05.2024

Zutaten

- **100 g** weiße Kuvertüre
- **250 g** Sahne
- **90 g** Zucker
- 1/4 l Milch
- **5** Eigelbe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 l Eis | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Ein Wasserbad vorbereiten. Die Kuvertüre grob hacken. Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen.

2. Die Eigelbe in einer Metallschüssel mit dem Zucker schaumig rühren. Die heiße Milch-Sahne-Mischung dazugießen, dabei zügig und gleichmäßig mit dem Schneebesen rühren. Die Eismasse über dem Wasserbad unter ständigem Rühren bis zur Rose abziehen.

3. Die Kuvertüre dazugeben und unterrühren Die Masse in 4 Std. abkühlen lassen, dann in der Eismaschine in 20-40 Min. gefrieren lassen. Dazu passt Schokoladenkuchen.