

Rezept

Double Chocolate Icecream

Ein Rezept von Double Chocolate Icecream, am 19.04.2024

Zutaten

50 g Vollmilchschokolade	100 g Zartbitterschokolade
250 g Sahne	3 Eigelb (Größe M)
50 g Zucker	2 Eiweiß (Größe M)
1/2 TL Zimtpulver (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Vollmilchschokolade und 50 g Zartbitterschokolade in Stücke brechen und mit 50 g Sahne in eine kleine Metallschüssel füllen. In einen Topf mit heißem Wasser stellen und bei mittlerer Hitze erwärmen und schmelzen lassen. Ab und zu umrühren. Schüssel aus dem Wasserbad heben und die Schokolade lauwarm werden lassen.
2. Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer schaumigen Creme aufschlagen. Die restliche Schokolade in kleine Stücke schneiden. Die Eiweiße und die übrige Sahne getrennt steif schlagen.
3. Die geschmolzene Schokolade unter die Eigelbcreme rühren. Den Eischnee und die Sahne mit den Schokostückchen und eventuell dem Zimt unterheben. Die Masse in der Schüssel ins Gefrierfach stellen und in ungefähr 4 Stunden fest werden lassen. Dabei jede Stunde einmal ganz gründlich durchrühren, damit die Schokostückchen gut verteilt werden.