

Rezept

Kakao-Eis mit heißen Himbeeren

Ein Rezept von Kakao-Eis mit heißen Himbeeren, am 19.04.2024

Zutaten

150 g saure Sahne	2 EL Puderzucker
1 EL Kakaopulver	1/2 TL Zimtpulver
100 g Sahne	Salz
200 g Himbeeren	2 EL Zucker
1 TL Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die saure Sahne mit dem Puderzucker, dem Kakaopulver und dem Zimt gründlich verrühren. Die Sahne mit 1 Prise Salz steif schlagen, unter die saure Sahne heben.

2. Die Masse in eine Schüssel füllen und im Tiefkühlfach oder im Gefrierschrank in ca. 4 Std. fest werden lassen. Dabei möglichst oft durchrühren, damit sich keine zu großen Eiskristalle bilden.

3. Zum Servieren die Himbeeren verlesen, also alle faulen Früchte aussortieren. Die Himbeeren möglichst nicht waschen. In einen Topf geben, mit dem Zucker und dem Zitronensaft mischen und zum Kochen bringen. Auf der abgeschalteten Kochplatte ein paar Minuten nachziehen lassen.

4. Vom dem Eis mit einem Eisportionierer Kugeln abstechen oder mit einem Löffel Portionen abteilen und auf tiefe Teller oder Dessertschalen verteilen. Die Himbeeren darauf verteilen und das Eis gleich servieren.