

Rezept

Klassisches Eiskonfekt

Ein Rezept von Klassisches Eiskonfekt, am 17.06.2024

Zutaten

100 g Vollmilchschokolade	100 g Kokosfett
100 g Puderzucker	1 EL dunkles Kakaopulver
1 Päckchen Vanillezucker	bunte Zucker- und Schokoladenstreusel zum Garnieren (nach Belieben)
ca. 70 bunte Stanniol-Kapseln	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 300 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen, das Kokosfett in Stücke schneiden und beides in eine Metallschüssel geben. Auf dem fast siedenden Wasserbad schmelzen.
2. Die Metallschüssel vom Wasserbad nehmen und den Puderzucker, das Kakaopulver und den Vanillezucker zur Schokoladenmasse geben und unterrühren.
3. Die Eisschokoladenmasse in die Stanniol-Kapseln füllen und 30 Min. abkühlen lassen. Dann nach Belieben mit Zucker- oder Schokoladenstreuseln garnieren. Die Eisschokolade im Kühlschrank in 2 Std. fest werden lassen und kalt genießen.