

Rezept

Schokoladen-Bananen-Eis

Ein Rezept von Schokoladen-Bananen-Eis, am 29.05.2023

Zutaten

100 g dunkle Kuvertüre	1/4 l Milch
250 g Sahne	5 Eigelbe
110 g Zucker	125 g Bananenfruchtfleisch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 750 ml Eis | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 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 schlagen. 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 mit dem Bananenfruchtfleisch zu der Eismasse geben, mit dem Mixer etwa 2 Min. verrühren und in der Eismaschine in 20-40 Min. gefrieren lassen. Oder die Metallschüssel mit der Eismasse 4-5 Std. ins Gefrierfach stellen. Die Masse alle 30 Min. kräftig durchrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden und das Eis cremiger wird.