

Rezept

Schokoladen-Nuss-Eis mit Mesquite

Ein Rezept von Schokoladen-Nuss-Eis mit Mesquite, am 02.05.2024

Zutaten

250 g Cashewnusskerne	75 g Kakaobutter (Bioladen)
200 g Ahorn- oder Reissirup	250 ml Nussmilch (oder Nussmilch mit Vanille)
60 g rohes Kakaopulver	60 g Mesquitepulver
40 g Rohschokolade	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Cashewnusskerne in kaltem Wasser ca. 2 Std. (besser 12 Std. über Nacht) einweichen. Cashewnusskerne abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Kakaobutter zerlassen, mit Nüssen, Ahorn- oder Reissirup, Nussmilch, Kakao- und Mesquitepulver pürieren.

2. Die Masse in einer Schüssel ca. 4 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Sobald die Masse beginnt fest zu werden, häufiger umrühren. Oder die Masse in einer Eismaschine in ca. 30 Min. gefrieren lassen. Kurz bevor das Eis fertig ist, Rohschokolade grob hacken und unterrühren.