

Rezept

Schokoladeneis Rocky Road

Ein Rezept von Schokoladeneis Rocky Road, am 27.04.2024

Zutaten

225 g Zartbitter-Schokolade	175 ml Milch (3,5 % Fett)
3 Eigelb (M)	25 g Zucker
175 g Sahne	25 g Haselnusskerne
2 EL Mini-Marshmallows	

Außerdem

Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal, 50 g F, 12 g EW, 25 g KH

Zubereitung

- 175 g Schokolade grob hacken und in einen Topf geben. Die Milch dazugießen, unter Rühren erhitzen und die Schokolade schmelzen lassen.
- Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Schokoladenmilch in zwei Portionen einrühren. Die Schüssel dann auf ein heißes Wasserbad setzen und die Eigelb-Schokoladen-Mischung unter ständigem Rühren auf 80° erhitzen. Dabei die Temperatur mit einem Küchenthermometer prüfen.
- Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Sahne einrühren. Die Masse zuerst in ca. 15 Min. auf Raumtemperatur abkühlen, dann in ca. 1 Std. 45 Min. im Kühlschrank ganz auskühlen lassen. Die kalte Schokoladenmasse in die Eismaschine füllen und in ca. 30 Min. cremig bis fest gefrieren lassen.
- Inzwischen übrige Schokolade (50 g) und Haselnüsse grob hacken. Das Eis aus der Maschine löffeln, Nüsse, Schokolade und Mini-Marshmallows untermischen. Das Eis im Tiefkühlfach in weiteren ca. 30 Min. vollständig durchfrieren lassen. Dann in vier Waffelhörnchen oder Schälchen anrichten und servieren. Alternativ in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.