

Rezept

Schokoladeneis mit kandiertem Ingwer

Ein Rezept von Schokoladeneis mit kandiertem Ingwer, am 26.04.2024

Zutaten

1 Vanilleschote	100 ml Milch (3,8 % Fett)
400 g Sahne	200 g Zartbitterkuvertüre
1 EL Kakaopulver	3 Eigelbe (Größe M)
60 g Zucker	2 kandierte Ingwerstäbchen (10 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 700 g Eis | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Schote und Mark mit Milch und Sahne in einem kleinen Topf aufkochen lassen. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten.
2. Die Zartbitterkuvertüre grob hacken. Mit dem Kakaopulver in die heiße Sahnemilch rühren und darin schmelzen lassen.
3. Eigelbe und Zucker in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die Schokosahne zügig unter Rühren in die Eigelb-Zucker-Mischung gießen. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen und mit einem Gummispatel zur Rose abziehen.
4. Die Schokomasse durch ein feines Sieb in eine kalte Schüssel streichen. Die Schüssel auf ein kaltes Wasserbad setzen und die Masse kalt rühren. Die kalte Schokomasse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen.
5. Inzwischen die Ingwerstäbchen möglichst fein schneiden. Die Ingwerstückchen zuletzt unter das Schokoladeneis rühren. Das fertige Eis aus der Maschine schaben und sofort servieren oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen.