

Rezept

Schokoladorsbet

Ein Rezept von Schokoladorsbet, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1 Vanillestange | 350 g Rohrohrzucker (ersatzweise weißer Haushaltszucker) |
| 3 EL Kakaopulver | 1 EL Instant-Kaffeepulver |
| 4 cl Kakaolikör nach Belieben | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Vanillestange längs aufschneiden und das Mark auskratzen. 600 ml Wasser mit dem Vanillemark und dem Zucker ca. 3 Min. kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

2. Inzwischen den Kakao mit 3 EL kaltem Wasser glatt rühren, in den Topf gießen und alles nochmals aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, Instantkaffee und Likör zugeben und die Mischung abkühlen lassen.

3. Das Sorbet in der Eismaschine cremig gefrieren lassen oder in eine bauchige Schüssel umfüllen, diese für 4 Std. in das Gefriergerät stellen und die Mischung alle 30 Min. mit dem Schneebesen durchrühren.