

Rezept

Tartufo selber machen

Ein Rezept von Tartufo selber machen, am 25.04.2024

Zutaten

900 ml Schokoladeneis

Kakaopulver zum Bestäuben

900 ml Haselnusseis

Für den Schokoladenkern

100 ml Schlagsahne

100 g Zartbitterschokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Silikonförmchen mithilfe der Rückseite eines Löffels mit einer dünnen Schicht Schokoladeneis auskleiden und die Form ca. 1 Stunde ins Gefrierfach legen.
2. Förmchen aus dem Gefrierfach nehmen und nun mit Haselnusseis füllen. In der Mitte eine Mulde für den Schokokern lassen und erneut ca. 1 Stunde gefrieren lassen.
3. In der Zwischenzeit für den Schokoladenkern die Sahne in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze erwärmen (nicht aufkochen lassen!). Topf vom Herd nehmen. Schokolade hacken, zur Sahne geben und zu einer glatten Masse verrühren. Sauce auf einen tiefen Teller gießen, mit Frischhaltefolie bedecken und vollständig abkühlen lassen.
4. Anschließend die Sauce in eine Dosierflasche oder einen Spritzbeutel füllen. Die bereits gefüllten Silikonförmchen aus dem Gefrierfach nehmen und die Mulde mit der Schokoladensauce füllen. Förmchen dann erneut für eine halbe Stunde ins Tiefkühlfach legen.
5. Wieder aus dem Gefrierfach holen, als letzte Schicht Schokoladeneis in die Förmchen geben und alles glatt streichen. Die Tartufo-Halbkugeln nun nochmals für eine Stunde gefrieren.
6. Tartufo-Eis direkt vor dem Servieren auf kleine Teller stürzen und mit Kakao bestäuben.