

Sensationelles Schokoladeneis

Zutaten

- 50 g Zartbitterschokolade
- 400 ml Milch
- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 40 g Kakaopulver

Zubereitung

Am einfachsten lässt sich dieses Eis mit einer Eismaschine zubereiten. Wer keine hat, muss die Masse alle 20-30 Minuten umrühren, damit sich beim Gefrieren keine Kristalle bilden. Das kann allerdings viel Zeit in Anspruch nehmen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, dann das Kakaopulver unterrühren. Danach die Milch dazu geben und erhitzen (nicht kochen).

Währenddessen die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, das Mark der Vanilleschote und die heiße Milch dazu geben und dann gemeinsam erwärmen, bis die ganze Masse leicht andickt (nicht kochen).

Über Nacht kalt stellen, bevor die Masse in die Eismaschine kommt.