



Schokoladen-Sahne-Eis

Ca. 1 Liter

350 ml Vollmilch

4 Eier

125 g extrafeiner Zucker

250 g Schokolade 54%

300 ml Schlagsahne

Schokolade in Stücke brechen

Milch aufkochen und etwas abkühlen lassen. In einem Schlagkessel Eier und Zucker verquirlen. Die heiße Milch zügig unter Rühren zufügen. Unter Rühren über Wasserdampf auf max. 75° (Thermometer!!!) erhitzen. Schokolade zugeben, gelegentlich rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Creme auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, evtl. kaltes Wasserbad oder Kühlschrank zu Hilfe nehmen. In die Eismaschine geben, bis ein cremiges Eis entstanden ist (ca. 30 Min.). Fertiges Eis in einem Vorratsbehälter füllen und einfrieren. Vor dem Servieren evtl. leicht antauen lassen.