Zartbitter-Schokoladeneis

Zutaten (für 4 Personen):

- 50 g Zartbitter-Schokolade
- 125 ml Milch
- 1 Eigelb
- 40 ml Reissirup
- 1 Messerspitze Speisestärke
- 75 ml Sahne
- 1 TL schwach entöltes Kakaopulver

Die Schokolade mit einer Reibe fein raspeln.

Milch, Eigelb, Reissirup und Speisestärke in einen kleinen Kochtopf geben und verrühren. Die Mischung unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Nach dem Aufkochen sofort von der Kochplatte nehmen. Die geraspelte Schokolade unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Die Masse abkühlen lassen und dabei ab und zu umrühren.

Inzwischen die Sahne steif schlagen und anschließend unter die erkaltete Masse heben.

Die Masse in Förmchen, zum Beispiel aus Silikon, füllen und 4 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Vor dem Verzehr das Eis stürzen und mit Kakaopulver bestäuben.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs
Sendetermin: 25.09.2023
Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen