

REZEPTIDEE

Schokoladen-Eis mit gerösteten Erdnüssen und Eistüten von DECOR ON ICE



Bildquelle: DeBeukelaer/Catrins Baking Studio

Zutaten:

- 250ml Sahne
- 100ml Milch
- 1 Tropfen Vanillearoma
- 30g Zartbitterschokolade
- 10g Backkakao
- 1 Ei
- 35g Zucker
- 25g Erdnüsse
- Eistüten von DECOR ON ICE

REZEPTIDEE

Zubereitung:

1. Sahne, Milch, Vanillearoma, Schokolade und Kakao in einem Topf erhitzen. Die Mischung sollte gut dampfen, aber noch nicht kochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Das Ei mit dem Zucker so lange verrühren, bis die Flüssigkeit hellgelb und schaumig ist. Die Mischung zur Sahne hinzugeben und alles gemeinsam wieder so lange erhitzen, bis es stark dampft, aber nicht kocht. Anschließend muss die Masse wieder abkühlen. Das gelingt am besten, wenn sie 2-3 Stunden steht und zwischendurch immer mal wieder umgerührt wird.
3. Die abgekühlte Eismischung in der Eismaschine nach Anweisung gefrieren lassen – oder im Gefrierfach kaltstellen. Im Gefrierfach muss die Masse während der ersten Stunde alle 10 Minuten umgerührt werden, damit sie schön cremig bleibt.
4. Erdnüsse grob hacken und in einer fettfreien Pfanne kurz anrösten, bis sie anfangen stark nach Erdnuss zu riechen.
5. Kurz bevor das Eis fest wird, Erdnüsse unterheben. Schokoladen-Eis mit gerösteten Erdnüssen in Eistüten von DECOR ON ICE von DeBeukelaer servieren.