# Chocolat-Passion



Chocolat-Passion ist ein Eis mit voller Schokoladen Note. Der echte Schokoladengeschmack kommt hier so ausgeprägt rüber, wie bei keinem anderen Schokoladeneis das ich kenne. Man hat das Gefühl von einer wunderbaren dunklen Schokolade, die einem im Munde zergeht.  Ein muss für jeden Schocklagenliebhaber.
Das Eis ist ein cremiger Schokoladentraum!

Hier gibt es die Chocolat-Passion auch ohne Zucker

## Zutaten für 1000 g:

#Version 1# 100 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 95 g Zucker 140 g Schokolade mit 100% Kakaoanteil 650 g Milch 1,5% #Version 2# 100 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 90 g Zucker 150 g Schokolade mit 75% - 85% Kakaoanteil 645 g Milch 1,5%

## Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--
Schokolade grob hacken.--
Milch erwärmen und die Schokolade darin schmelzen.--
Die trockenen Zutaten dazugeben und alles bei höchster Stufe 2 min. mixen.--
Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.--
Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.

Rezept erstellt am 14. April 2020 von Andreas Thomä