

Crema Schoko-Variegato Grundrezept



Schoko-Variegato Grundrezept: Einfache Zubereitung mit unzähligen Möglichkeiten

Entdecke die leckere Schokoladenvielfalt in diesem einfachen Schoko-Variegato Grundrezept. Um das Schoko-Variegato herzustellen, kombinieren wir unser weißes Schokoladen-Variegato mit Kakao. So entsteht ein verführerisches Schoko-Variegato, das zu vielen Eiskreationen passt. Diese cremige Variegato verleiht deinem Eis nicht nur einen unwiderstehlichen Schokoladengeschmack, sondern auch eine geschmeidige Textur, die auf der Zunge zergeht. Aber auch die Zubereitung ist super einfach. Mische unser weißes Schokoladen-Variegato mit etwas Kakao, um so ein leckeres Schokoladen-Variegato zu erhalten. Mit weniger Kakao erhält das Eis einen milden Milkschokoladengeschmack, während mehr Kakao dem Variegato einen zartbitteren Hauch verleiht. Das Schoko-Variegato ist ideal für kreative Eiskreationen, bei denen Schokolade im Mittelpunkt steht. In meinem Grundrezept habe ich zwei Varianten für dich vorbereitet. Eine mit einem Vollmilchschoko-Geschmack und die andere mehr in die Zartbitter-Richtung. Du kannst natürlich auch selbst mit der Kakao menge experimentieren und es auf deinen Geschmack abstimmen.

Spiele mit verschiedenen Toppings

Du kannst das Variegato zusätzlich mit knusprigen Extras wie Nussstückchen, Keksbrösel oder Waffelstücken verfeinern. Besonders Kekse oder Waffeln harmonieren perfekt mit dem cremigen Variegato und verleihen dem Eis eine

besondere Textur und einen leckeren crunch. Obwohl die Kekse und Co. normalerweise im Eis aufweichen, bleiben diese kleinen Extras, dank dem Variegato im Eis knackig und verlieren nicht ihre knusprige Konsistenz. Mit unserem Schoko-Variegato und deiner Fantasie sind der Kreativität in der Eisswelt keine Grenzen gesetzt. Teste es in verschiedenen Eisrezepten und Kombinationen, um deine persönlichen Favoriten zu entdecken. Ob du ein Fan von klassischen Schoko-Variationen bist oder nach ausgefalleneren Eiskreationen suchst - mit diesem Schoko-Variegato kannst du all deine Eiswünsche erfüllen. Bereite deinen Lieben und dir selbst ein besonderes Eisvergnügen und überrasche sie mit den vielfältigen Möglichkeiten, die unser Schoko-Variegato bietet.

Lass dich von der einfachen Zubereitung und den verführerischen Ergebnissen begeistern und verwandle deine Eisküche in ein Paradies für Schokoladenliebhaber.

Zutaten für 150 g:

#Vollmilch Variante# 139 g weißes Schokoladen-Variegato Movito 11 g Kakao evt 1 TL neutrales Pflanzenöl #Zartbitter Variante# 125 g weißes Schokoladen-Variegato Movito 25 g Kakao 2-3 TL neutrales Pflanzenöl

Zubereitung:

Das weiße Schokoladen Variegato einfach mit der Kakao verrühren.

#TIPP#

Bitte richtigen Kakao verwenden. Keine Trink-Schokolade wie Kaba oder ähnliches. Du kannst auch mehr oder weniger Kakao ausprobieren. Einfach nach deinem Geschmack abschmecken. Wenn das Variegato zu fest wird, kannst etwas neutrales Pflanzenöl dazu geben.