Zartbitter Stracciatella Eis

Sehr cremiges Zartbitter Stracciatella Eis ?

Zutaten für 1000g:

100g Perfecto plus 19g Eigelb frisch Prise Salz 70g Zucker 55g Backkakao 60g Zartbitter Schokolade 75% 675g Vollmilch 3,5% 15g Bindemittel Perfecto 5g Vanille Paste, selbst gemacht 100g geschmolzene Zartbitter Schokolade

Zubereitung:

Trockene Zutaten mischen -- Milch, Vanille Paste, Eigelb und trockene Zutaten mixen und alles zusammen mit der Schoki Unter stetigem Rühren aufkochen und 10-15 Minuten bei niedriger Temperatur (ideal 85 Grad) ziehen lassen. Gelegentlich umrühren. Vorsicht, dass es nicht anbrennt.-- Die fertige Eisbasis mindestens drei Stunden im Kühlschrank reifen lassen.-- Mit der Eismaschine oder der Handmethode gefrieren -- Zartbitter Schokolade im Wasserbad schmelzen-- Kurz vor Ende des Gefriervorgang die geschmolzene Schokolade einrieseln lassen -- Nu das fertige Eis in einen Gefrierbehälter umfüllen und 24 Stunden im Froster bei -18 Grad nachgefrieren-- Genießen

Rezept erstellt am 8. März 2020 von Nici Brl