

Dark Chocolate Eis / Dunkles Schokoladeneis



Dark Chocolate Eis / Dunkles Schokoladeneis Rezept sehr intensiv schokoladig. Durch den hohen dunklen Schokoladen und Kakao Anteil, kommen Schokofans voll auf Ihre Kosten. Das Eis ist wie immer dank den Perfecto-Zutaten sehr cremig. Aber am besten probierst du es selbst.

Weiter leckere Schokoladeneis Rezepte findest du [hier](#)

Zutaten für 1000 g :

610 g Wasser 130 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 95 g Zucker 75 g Dunkle-Kuvertüre 75 g Kakao 1 Prise Salz

Zubereitung:

Den Kakao und die grob gehackte Kuvertüre mit dem Wasser aufkochen und 2-3 Min leicht köcheln lassen.-- Die restlichen trockenen Zutaten mischen.-- Das Schokoladen-Wasser und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.