

intensive Schokoladen Eis mit Crunchy Salzstangen



Ein Eis für Schokoliebhhaber.

Es gab einmal eine dunkle Schokolade, zusammen mit Salzstangen. Leider nicht mehr verfügbar. Die Erinnerung an den Geschmack blieb.

Ebenso Sonntagmorgen eine Laugenstange zusammen mit Nougatcreme.

Ich denke über solche Vorlieben lässt sich streiten, genauso wie Nougatcreme mit oder ohne Butter.

Die einen lieben es, die anderen hassen es.

Daher hier:

Schokolade, gepaart mit dem Salz des Laugengebäckes. Für mich eine Geschmacksexplosion in dieser Kombination.

Das Gebäck der Salzstangen als Crunsh.

Dunkle Schokolade mit 80 ergeben einen intensiven schokoladigen Genuss.

Zutaten für 1000 g:

65 g Zucker 2 g Salz 15 g Bindemittel-Perfecto 98 g Perfecto Plus 120 g Edel-Bitterschokolade 80% 90 g Sahne 100 g Kondensmilch 510 g Milch 1,5% 5 g Cremosa-Perfecto #Zutaten Variegato# 100 g Crema-Cioccolato-Variegato 100 g Salzstangen wer möchte, kann noch etwas mehr Salzkörner untermischen

Zubereitung:

#Zubereitung Eis#

trockene Zutaten mischen-

Milch, Kondensmilch und Sahne zusammen mit der Schokolade auf 85°C erwärmen-

trockene Zutaten untermischen und kurz pürieren-

über Nacht im Kühlschrank reifen lassen-

mit Handmehtode oder Eismaschine einfrieren-

#Zubereitung Variegato#

Salzstangen in 2-3 mm große Stücke zerkrümeln-

zusammen mit dem Crema-Cioccolato mischen (hier hinein mischen, dann weichen die Stücke nicht auf)-

wer möchte, kann noch etwas mehr Salzkrümel untermischen-