



Sehr cremiges Schokoeis

Dieses Schokoeis Rezept ist super cremig. Ich habe das Schokoeis mit etwas kondensmilch gemacht. Daher hat es einen unvergleichlich cremigen Schmelz. Ein muss für jeden Schokoeis Liebhaber.

Das zu passen auch sehr gut die [Schoko-Chips](#). Davon einfach 50-100g zum Schluss in fertige Eis geben.

Zutaten für 1000 g:

580 g Vollmilch 3,5% 100 g Kondensmilch 10% (Alternativ zur Kondensmilch 50% Milch / 50% Sahne | Mit Kondensmilch wird das Eis cremiger!) 60 g Sahne 30% 80 g Zucker 50 g Kakao 105 g Perfecto-Plus 15 g Bindemitte-Perfecto 1 Prise Salz

Zubereitung:

Denn Kakao zusammen mit der Milch aufkochen.-- Die restlichen trockenen Zutaten mischen.-- Die Kakao-Milch, Kondensmilch und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Jetzt die Sahne dazugeben und kurz unter mixen.-- Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.