Zartbitter-Schokoladen Eis



Leckeres Zartbitter-Schokoladen Eis Rezept. Schönes cremiges Schokoladen Eis Rezept aus Zartbitter-Schokolade.

Zutaten für 1000 g:

680 g Vollmilch 3,5% 140 g Zartbitterschokolade 75% 120 g Perfecto-Plus 10 g Bindemitte-Perfecto 30 g Zucker 20 g Vanillezucker 20 g Kakao Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Schokolade grob hacken.-- Milch und die trockenen Zutaten mixen und alles zusammen mit der Schokolade unter stetigem Rühren aufkochen und 15 min. bei niedriger Temperatur (ideal 85 °C) ziehen lassen. Gelegentlich umrühren. Vorsicht, dass es nicht anbrennt!-- Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.

Rezept erstellt am 14. Februar 2019 von Andreas Thomä