

# Schokoladeneis vom Feinsten ♥ ... eine dunkle Verführung



## Zutaten und Zubereitung für ca. 1 Liter Schokoladen-Eis

Zuerst bereiten wir die Schokoladensoße zu:

- 50 g Kakaopulver ungesüßt
  - 120 ml frisch gebrühter Kaffee oder wenn es noch etwas kräftiger sein soll frisch zubereiteten Espresso
  - 90 g Zucker
  - 40 g Schokolade fein herb, in grobe Stücke gehackt
  - 40 g Frischkäse Doppelrahmstufe
  - 1 Prise Meersalz
1. Das Kakaopulver, den Zucker und den frischen Kaffee oder Espresso in einem kleineren Topf bei mittlerer Hitze aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Einige Sekunden kochen lassen und den Topf vom Herd nehmen. Die gehackte Schokolade dazu geben und glatt rühren
  2. Den Frischkäse mit dem Meersalz in einer mittleren Schüssel verrühren und die noch warme Schokoladensoße dazu geben und glatt rühren. Dann beiseite stellen

### **Jetzt bereiten wir die Eismasse zu:**

- 450 ml Vollmilch ab 3,5%
  - 1½ gestrichene EL Speisestärke
  - 230 g süße Sahne
  - 2 EL [\\*Glucosesirup](#)
  - 80 g Zucker
1. von den 450 ml Milch 2 -3 EL abnehmen und in einer kleinen Schüssel mit der Speisestärke glatt rühren und beiseite stellen
  2. In einem größeren Topf die restliche Milch, die Sahne, den Zucker und den Glucosesirup aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Aufpassen, dass nichts überkocht
  3. Jetzt den Topf von der Herdplatte nehmen und die Speisestärke langsam einrühren
  4. Den Topf erneut auf die Herdplatte stellen und alles noch einmal unter Rühren 1 Min. aufkochen, bis die Eismasse etwas eindickt, dann den Topf von der Herdplatte nehmen
  5. Jetzt die heiße Eismasse langsam in die Schüssel mit der Schokoladensoße füllen und schön glatt rühren
  6. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen

### **Am nächsten Tag:**

Die gekühlte Eismasse kurz durchmixen und in die laufende Eismaschine geben. Die Maschine laufen lassen, bis sie abschaltet (meine tut das), oder das Eis schön dick und cremig ist. Das fertige Eis nun in einen gefrier geeigneten Behälter geben. Mit einem luftdichten Deckel verschließen und für ca. 4 Stunden in den Gefrierschrank geben. Und dann....

♥ Lasst es Euch schmecken ♥