

Dunkles Schokoladeneis

[Dessert](#)[Gartenparty](#)[Geburtstag](#)[Valentinstag](#)[Vatertag](#)[Weihnachten](#)

ZUBEREITUNG

Die Schokolade hacken und über Wasserbad schmelzen. Das Schlagobers schlagen. Die drei Eigelbe und das ganze Ei in eine Rührschüssel geben und mit dem Zucker für ca. 10 Minuten aufschlagen bis eine helle Creme entsteht.

Die geschmolzene Schokolade abkühlen lassen und nach und nach in die Ei Masse einrühren. Danach das geschlagene Obers langsam unter die Schokocreme ziehen. Die Masse in ein verschließbares Gefäß geben und für ungefähr 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Die Masse während des Gefriervorganges ständig umrühren damit ein cremiges Eis entsteht.

Tipp: Dazu passen hervorragend Fandoro Röllchen.

SCHWIERIGKEIT:

ZUTATEN

100 g Schokolade 55%
Kakaoanteil

60 g Schokolade 85%
Kakaoanteil

75 ml Schlagobers

3 Eigelbe

1 ganzes Ei

60 g Puderzucker

½ TL Vanilleextrakt

1 kleine Prise Salz

1 Pkg. Auer Fandoro
Röllchen

