

Eis von Zartbitter-Schokolade und Haselnüssen



Rezept für [Haselnuss-Eis](#) im Rezept-Teil

Schokoladen-Eis

Zutaten:

- 650 g Milch (3.6 % Fett)
- 100 g Sahne (30 % Fett.)
- 85 g Eigelb (von 4-5 Eier)
- 130 g Zucker
- 100 g Invertzucker
- 150 g dunkle Schokolade 78 % Kakaoanteil
- einen Hauch Tonka-Bohnen-Abrieb

Zubereitung:

Die zerkleinerte Schokolade im Wasserbad schmelzen. In einem separaten Topf Milch und Sahne vorsichtig auf 30° C erwärmen, dann den Zucker und den Invertzucker einrühren. Rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Die Milch weiter erwärmen und bei 35-40° C das Eigelb hinzugeben. Jetzt alles gut mit einem Kochlöffel einrühren. Bei 55-60° C unter ständigem Rühren die geschmolzene Schokolade und den Tonka-Bohnen-Abrieb in die Milchmasse rühren. Alles zusammen auf 85-90°C erhitzen. Wirklich nur sehr, sehr wenig von der Tonka-Bohne hinein reiben, sonst schmeckt sie vor!!

Wenn die Temperatur erreicht ist die Creme "zur Rose abziehen", d.h., die Masse über die Rückseite eines Esslöffels laufen lassen und leicht auf die Creme pusten. Wenn sie feine Wellen bildet, die stehen bleiben, hat die Creme die richtige Konsistenz. Die Masse darf nicht kochen, sonst gerinnt das Eigelb, dann ist alles hin!!

Zum Abkühlen die Creme in eine kalte Schüssel gießen und gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet. Danach sollte die Creme am besten einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank stehen. Die Aromen entwickeln sich dann besser.

Jetzt die Masse in die Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen. Natürlich kann man sie auch im Gefrierschrank gefrieren lassen, dann wird sie jedoch nicht cremig.

Lasst es Euch schmecken 😊