



Zutaten

- 200 ml Sahne
- 1 Dose gesüßte Kondensmilch (300 ml)
- 1 Tasse entsteinte, klein geschnittene Süßkirschen
- 40 g VIVANI „Feine Bitter 75%“ Schokolade
- 1 Prise Salz

Stracciatella-Kirsch-Eis

So wird's gemacht

- 1) Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen.
- 2) Eine Prise Salz zu der Sahne geben und in einer großen Schüssel steif schlagen.
- 3) Die Kondensmilch langsam unterheben und vorsichtig rühren bis eine homogene Masse entstanden ist.
- 4) Die Süßkirschen dazu geben und ebenfalls vorsichtig untermischen.
- 5) Die Hälfte der Eismasse in eine Auflaufform geben und die Hälfte der geschmolzenen Schokolade mit einem Löffel in die Creme fließen lassen. Dann den zweiten Teil der Eismasse darüber geben und mit der restlichen flüssigen Schokolade abschließen. Umso feiner die Schokolade auf die Eismasse geträufelt wird, umso dünner und zarter sind nachher die Schokoladensplitter.
- 6) Am besten über Nacht ins Tiefkühlfach stellen – zwischendurch umrühren ist nicht notwendig!