

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Das dunkelste Schokoladeneis mit Waldfrucht-Sauce und Zirbenlikör (optional)

Zutaten

Für 4-6 Eishörnchen (je nach Größe der Kugeln)

Für die Eiscreme:

500 ml Vollmilch
250 g Sahne
4 Eigelb
140 g Zucker
4 EL Backkakaopulver
300 g VIVANI Edel Bitter 100 % Cacao + Nibs
Schokolade

Für die Waldfrucht-Sauce (optional):

300 g Waldfrüchte (frisch oder tiefgekühlt)
6 cl Zirbenlikör
2 TL natürliches Vanille-Aroma / Vanilleextrakt
etwas brauner Zucker
2 TL Speisestärke

Nach Belieben:

6 Eiswaffelhörnchen

So wird's gemacht

01 Die Milch mit der Sahne in einen Topf geben, erhitzen aber nicht kochen lassen. Immer wieder umrühren.

02 Die Eigelbe in einer Schüssel mit einem Handmixer verrühren. Zucker dazugeben und weiter rühren, bis eine helle, cremige und luftige Masse entstanden ist.

03 Die Schokolade fein hacken.

04 Die Milch vom Herd nehmen und mit dem Kakaopulver vermischen.

05 Die gehackte Schokolade zugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

06 Die geschmolzene Schokolade langsam mit der Eiermasse im Topf vermengen.

07 Alles noch einmal erhitzen und verrühren. Es darf auf keinen Fall kochen! Die Eiscreme über Nacht in den Kühlschrank stellen. Anschließend in einen passenden Behälter umfüllen und bis zum Verzehr in den Gefrierschrank stellen.

08 Für die Waldfrucht-Sauce (optional) die Waldfrüchte in einem Topf mit etwas Wasser zum Köcheln bringen.

09 Natürliches Vanille-Aroma / Vanilleextrakt hinzufügen und - wenn gewünscht - auch noch etwas braunen Zucker hinzugeben.

10 Die Früchte weichkochen lassen und anschließend pürieren. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und unter die Früchte mischen. Unter Rühren noch einmal kurz aufkochen lassen, damit die Sauce andickt.

11 Nun nach Wunsch etwas Zirbenlikör unterrühren. Dann abkühlen lassen und abgedeckt im Kühlschrank lagern.

12 Das Eis nach Belieben in Kugeln geformt im Hörnchen und mit Sauce getoppt servieren.