

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Das dunkelste Schokoeis aller Zeiten

mit Waldfrucht-Sauce und Zirbenlikör

### Zutaten

für 4-6 Eishörnchen

#### Für die Eiscreme

- 500 ml Vollmilch
- 250 g Sahne
- 4 Eigelbe
- 140 g Zucker
- 4 EL Bio-Kakaopulver
- 300 g VIVANI "Edel Bitter 100 %"  
Schokolade

#### Für die Waldfrucht-Sauce

- 300 g Waldfrüchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 6 cl Zirbenlikör\*
- 2 TL Vanille-Aroma
- 2 TL Speisestärke

#### Für die Vollendung (optional)

- 6 Eiswaffelhörnchen

## So wird's gemacht

- 01** Die Milch mit der Sahne in einen Topf geben, erhitzen und nicht kochen lassen (immer mal 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. Die gehackte Schokolade zugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.
- 05** Die geschmolzene Schokolade langsam mit der Eiermasse im Topf vermengen.
- 06** Alles noch einmal erhitzen und verrühren. Es darf auf keinen Fall kochen!  
Die Eiscreme über Nacht in den Kühlschrank stellen. Dann die Eiscreme in einen passenden Behälter umfüllen und bis zum Verzehr in den Gefrierschrank stellen.

### WALDFRUCHT-SAUCE (optional beschwipst mit Zirbenlikör):

- 01** Die Waldfrüchte in einem Topf mit etwas Wasser zum köcheln bringen. Vanille-Aroma hinzufügen und - wenn gewünscht - auch noch etwas braunen Zucker hinzugeben.
- 02** Die Früchte weichkochen lassen und pürieren. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und zu den Früchten geben. Es sollte alles etwas andicken.
- 03** Auf Wunsch nun den Zirbenlikör dazugeben und unterrühren.
- 04** Die Waldfrüchte abkühlen lassen, mit Klarsichtfolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.