

Rezept von Helmut Gote

Schokoladeneis

4 Portionen

Zutaten

200 g Schokolade mit mindestens 55% Kakaoanteil, 3 Eier, 3 Eigelbe, 100 g Zucker, 200 ml Schlagsahne, 2 Blatt Gelatine

Zubereitung

am Vortage

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Esslöffel lauwarmen Wasser auflösen
2. Schokolade klein hacken
3. Topf zweifingerbreit mit Wasser füllen und eine Metallschüssel für das Wasserbad aufsetzen
4. Wasser im Topf zum Kochen bringen
5. währenddessen Eier und Eigelbe mit dem Zucker zusammen in der Küchenmaschine auf höchster Stufe schaumig schlagen
6. Gelatine in die Eimasse einrühren
7. Sahne steif schlagen
8. Schokolade unter ständigem Rühren in der Metallschüssel schmelzen
9. wenn alles flüssig ist, die Schokolade langsam in die Eimasse einrühren
10. Schlagsahne mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Ei-Schokoladenmasse heben
11. alles in Schälchen füllen und in der Tiefkühltruhe über Nacht gefrieren lassen

am Tage

12. 30 Minuten vor Verzehr die Schälchen aus der Tiefkühltruhe nehmen und im Kühlschrank Temperatur annehmen lassen

Zeitbedarf

45 Minuten

dazu paßt

Erdbeersauce

