

Eis aus weißer Schokolade



Rezept für 15 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weißer Schokolade	250 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	5 Esslöffel
Feinkristallzucker	3 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 g

Zubereitung:

Den Zucker unter Rühren bei schwacher Hitze im Wasser auflösen und anschließend wenige Minuten zu Sirup einkochen. Dann den Topf vom Herd nehmen.

Im nächsten Schritt die Schokolade zerkleinern und im Wasserbad erweichen. Darauf folgend die geschmolzene Schokolade unter Rühren im Sirup auflösen. Vor dem nächsten Arbeitsschritt die Masse etwas abkühlen lassen. Anschließend das Eigelb unter kräftigem Rühren mit der Schokolademasse vermengen bis diese völlig abgekühlt ist.

Dann die geschlagene Sahne und den geschlagenen Eischnee vorsichtig per Hand unterheben. Nun die Masse in die mit Frischhaltefolie ausgelegte Form bzw. Silikonform füllen und über Nacht einfrieren.

Das fertige Eis aus weißer Schokolade mit frischen Früchten oder Schokosauce servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1538-Eis-aus-weisser-Schokolade.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at