



Leider richtig geil: cremigstes Schokoeis (ohne Eismaschine)

Description

Es wird waaaarm! Höchste Zeit für Schokoeis im Schokohimmel. Vorab: Entschuldigung, falls ich nachher zu sehr ins Schwärmen gerate. Aber ich schreibe diesen Beitrag wenige Minuten nach dem Eisgenuss – meine Sinne (? Geschmacksnerven) sind noch benebelt und vor allem hochentzückt ? .

Das Rezept habe ich bei [Dandelion Dream](#) gefunden. Da ist's ein Kaffeeis, ich habe mich für Kakao entschieden.



Zutaten Schokoeis



supercremig Schokoeis



Schokolade. Eis.



Schokoeis ohne Eismaschine
cremigstes Schokoeis (ohne Eismaschine)

Recipe Type: Eis

Author: Schokohimmel

... sündhaft cremiges Schokoeis

Ingredients

- 310 g gezuckerte Kondensmilch
- 250 g Mascarpone
- 5 g Back-Kakaopulver
- 3 EL Schokoladenraspeln + etwas für die Deko

Instructions

1. Gezuckerte Kondensmilch mit der Mascarpone und dem Kakao glattrühren. Am besten nehmt ihr einen Schneebesen und rührt so lang, bis alles schön klümpchenfrei ist.
2. Die Schokoraspedn unterrühren und die Eismasse in kleine Silikon-Muffinförmchen füllen. Ab in die Tiefkühltruhe damit – und nach ca. 4 Stunden könnt ihr schlemmen. Mit Schokoraspedn bestreuen und genießen.

Serving size: 8 Kugeln (8 Muffinförmchen)

Notes

Natürlich könnt ihr die Eismasse auch in eine große Gefrierdose füllen. Ich finde die Silikon-Muffinförmchen einfach praktisch, weil die „Kugeln“ so direkt einzeln entnehmbar sind. Zwei auf einmal kann man sich ruhig gönnen! ?

Joah, wie in der Überschrift schon angekündigt: leider richtig geiles Zeug, dieses Eis ? . Okay, es ist keine hohe Kunst und hat vielleicht nichts mit „richtiger“ Eisherstellung zu tun, aber hier zählt das Endergebnis. Und das ist hammerlecker, megacremig und sehr schokoladig. Blitzschnell gemacht, mit wenigen Zutaten und ohne Eismaschine. Einfacher geht es nicht. Worauf wartet ihr? ?

Das Schokoeis ist übrigens so cremig, dass es noch nicht mal wirklich antauen muss. Raus aus der Truhe, raus aus den Förmchen, Löffel rein... Glück kann so einfach sein!

Übrigens: Ähnlich fix gemacht ist auch das [Giotto-Eis](#). Genießt das Sommerwetter!

Category

1. Dessert
2. Eis
3. Schokolade

Tags

1. Dessert
2. Eis
3. Mascarpone
4. Schokoeis
5. Schokolade

Date Created

23. August 2016

Author

schokohimmel

default watermark