



Leider richtig geil: cremigstes Schokoeis (ohne Eismaschine)

Description

Es wird waaaarm! HÄŕichste Zeit fÄ¼r Schokoeis im Schokohimmel. Vorab: Entschuldigung, falls ich nachher zu sehr ins SchwÄ¼rmen gerate. Aber ich schreibe diesen Beitrag wenige Minuten nach dem Eisgenuss – meine Sinne (â†’ Geschmacksnerven) sind noch benebelt und vor allem hochentzÄ¼ckt öŸ€ .

Das Rezept habe ich bei [Dandelion Dream](#) gefunden. Da ist's ein Kaffeeeis, ich habe mich fÄ¼r Kakao entschieden.



Zutaten Schokoeis



supercremig Schokoeis



Schokolade. Eis.



Schokoeis ohne Eismaschine
cremigstes Schokoeis (ohne Eismaschine)

Recipe Type: Eis

Author: Schokohimmel

... sÄ¼ndhaft cremiges Schokoeis

Ingredients

- 310 g gezuckerte Kondensmilch
- 250 g Mascarpone
- 5 g Back-Kakaopulver
- 3 EL Schokoladenraspeln + etwas f¼r die Deko

Instructions

1. Gezuckerte Kondensmilch mit der Mascarpone und dem Kakao glattr¼hren. Am besten nehmt ihr einen Schneebesen und r¼hrt so lang, bis alles sch¼n kl¼mpchenfrei ist.
2. Die Schokoraspeln unter¼hren und die Eismasse in kleine Silikon-Muffinf¼rmchen f¼llen. Ab in die Tiefk¼hltruhe damit – und nach ca. 4 Stunden k¼nnt ihr schlemmen. Mit Schokoraspeln bestreuen und genieÅ¼en.

Serving size: 8 Kugeln (8 Muffinf¼rmchen)

Notes

Nat¼rlich k¼nnt ihr die Eismasse auch in eine groÅ¼e Gefrierdose f¼llen. Ich finde die Silikon-Muffinf¼rmchen einfach praktisch, weil die „Kugeln“ so direkt einzeln entnehmbar sind. Zwei auf einmal kann man sich ruhig g¼nnen! öÿ™,

Joah, wie in der Überschrift schon angekündigt: leider richtig geiles Zeug, dieses Eis ö~€ . 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? ö~Ž

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

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