



Cremiges Schoko-Espresso-Eis [OHNE Eismaschine]

Description

Man kann von gezuckerter Kondensmilch halten, was man will, aber: Ihr Einsatz garantiert cremigstes Eis ohne Eismaschine. Und das ist es doch, was wir im Sommer wollen, oder? ? Die weiteren Zutaten (außer der Sahne) sind frei wählbar. Jegliche Kombinationen sind denkbar. Für mich muss es halt meistens Schokolade sein ?, also habe ich mich für Schoko-Espresso-Eis entschieden. Und das geht so:



Schoko-Espresso-Eis

default watermark



[Rezept drucken](#)

5 from 1 vote

Schoko-Espresso-Eis ohne Eismaschine

Schoko-Espresso-Eis

Rezept drucken
Eis ohne Eismaschine

Es geht's um: Dessert, Eis, Nachspeise

Hauptzutaten: gezuckerte Kondensmilch, Sahne, Schokolade

Portionen: 7 Muffinförmchen

Autor: Schokohimmel

Zutaten

default watermark

- 100 g Schokolade meine: 81 % Kakaogehalt
- 170 g gezuckerte Kondensmilch
- 5 g lösliches Espressopulver
- 200 g Sahne
- Topping nach Belieben ich: Schoko-Espressobohnen

So wird's gemacht

1. Die Schokolade schmelzen. Ich hab es vorsichtig in der Mikrowelle gemacht.
2. Schokolade und gezuckerte Kondensmilch miteinander vermengen. Das Espressopulver unterrühren.
3. Die Sahne in einer separaten Rührschüssel steif schlagen (Handmixer). Vorsichtig mit einem Teigspatel unter den Schokomix heben.
4. Masse in Muffinförmchen (aus Silikon) füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und ab in den Tiefkühler damit. Nach ein paar Stunden habt ihr (portionsgerecht!) Schokoeis parat ?

Schokohimmlische Randnotizen

Ihr könnt natürlich statt der Muffinförmchen auch eine kleine Kastenform zum Kühlen nehmen (dann schneidet ihr das Eis wie Kuchen in Scheiben). Oder ihr nehmt direkt eine geeignete Dose. Die Muffinförmchen haben den Vorteil, dass man das Ganze direkt mundgerecht aus dem Tiefkühlfach holen kann.

Was soll ich sagen? Das Rezept ist in jeglicher Variante gelingsicher. Hier ist es pure, schokoladige Cremigkeit, hergestellt in wenigen Minuten. Der feine Espressogesmack steuert das gewisse Etwas bei. Natürlich könnt ihr die Zutatenangaben beliebig hochskalieren für noch mehr Eis.

Wer es weniger schokoladig mag, sollte unbedingt das [Giotto-Eis](#) testen. Außergewöhnlich wird es mit dem nussigen [Tahini-Eis](#). Oder ihr macht ein [supersahniges, weißes Schoko-Parfait](#).

So oder so: Der Sommer ist noch lang, also ran an die Eis“produktion“! Lasst es euch schmecken! ?

Category

1. Dessert
2. Eis
3. Schokolade

Tags

1. Eis
2. Espresso
3. gezuckerte Kondensmilch
4. Sahne

5. Schokolade

Date Created

16. Juli 2023

Author

schokohimmel

default watermark