

Stracciatella-Eis



Cremiges Stracciatella-Eis aus nur 5 Zutaten ganz einfach selber machen!

ca. 10 Kugeln

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 3 Std

Backzeit:

ZUTATEN

1. 250 ml Sahne
2. 400 ml Vollmilch
3. Mark 1 Vanilleschote (oder 1 TL Vanille-Paste)
4. 100 g Puderzucker
5. 100 g Zartbitter-Schokolade (alternativ Schokoladenraspel)

ZUBEREITUNG (MIT EISMASCHINE)

1. Alle Zutaten bis auf die Schokolade mit einem Handrührgerät verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
2. Nun die Masse in die Eismaschine geben und für 25-30 Minuten gefrieren lassen.
3. Inzwischen die Schokolade hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Kurz bevor das Eis seine gewünschte Konsistenz erreicht hat, die Schokolade in einem dünnen Strahl zur Eismasse geben. Die Eismaschine dabei aber weiterühren lassen. (Alternativ an dieser Stelle die Schokostreusel dazugeben). Jetzt hat das Eis die Konsistenz wie Softeis. Wer es fester mag, der füllt die Masse in eine geeignete flache Form, deckt sie ab stellt sie für 2-3 Stunden ins Gefrierfach.

ZUBEREITUNG (OHNE EISMASCHINE)

1. Ihr gebt Milch, Zucker und Vanillemark in einen Topf und erwärmt alles, bis sich der Zucker gelöst hast. Nachdem ihr dem Topf vom Herd genommen habt, rührt ihr die Sahne unter und lasst die Masse abkühlen.
2. Füllt alles in eine flache, gefriergeeignete Schüssel und stellt diese für 1 Stunde die Tiefkühle, dabei nach 30 Minuten 1 x durchrühren.
3. Nach 1 Stunde Kühlzeit könnt ihr die geschmolzene Schokolade portionsweise in einem dünnen Strahl auf das Eis geben und es direkt danach verrühren. Den Schritt solange wieder holen, bis die Schokolade verbraucht ist. Alternativ könnt ihr nach dieser Zeit auch die Schokoraspel untermischen. Die Eismasse richtig durchfrieren lassen (dauert ca. 5-8 Stunden) , dabei stündlich umrühren um die Kristallbildung zu vermeiden.