

Eiswunder selber machen

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



für 4 Portionen

50 g Zartbitterschokolade
50 g Kokosfett oder Kokosöl

Versetz dich in deine Kindheit zurück: Du hast deine kleine Schüssel voll beladen mit Vanilleeis und jetzt kommt die Krönung! Langsam fließt die dunkle **Schokosauce** auf dein Eis und umhüllt die Kugeln. Fasziniert schaust du zu, **wie sie direkt fest wird**. Mit dem Löffel knackst du die dicke Schokoschicht und beamst dich auf Eiswolke Sieben. Nur eine Frage lässt dich ratlos zurück: Warum zum Teufel wird die Eissauce so schnell fest?!

Auch mich ließ dieses **Phänomen** jahrzehntelang nicht los und jetzt - mit Anfang 30 - kann ich dir feierlich sagen: Ich habe die Rezeptur vom sogenannten **Eiswunder** geknackt - im wahrsten Sinne des Wortes. Was noch viel wundersamer ist: Mein Eiswunder besteht aus gerade einmal **2 Zutaten** und ist in **10 Minuten** fertig zum Zaubern. Zartbitterschokolade sorgt für den schönen schokoladig-herben Geschmack und **Kokosfett**, nun ja, ist das ganze Geheimnis des Spektakels. Es wird fest bei Temperaturen unter 24 °C und lässt die Sauce **innerhalb**

von Sekunden "gefrieren". Perfekt um Popsicles in ein **glänzendes Schokogewand** zu hüllen oder Eiskugeln unter einer dicken Schokoschicht zu begraben. Probier's schnell selbst aus und versetz Freunde und Familie in Erstaunen!

- 1 -

Schokolade und Kokosfett hacken. Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren schmelzen. Topf vom Herd nehmen und Masse auskühlen lassen.

- 2 -

Sauce über Eis geben oder Eis am Stiel darin eintunken und genießen.