

Ein Schokoladeneis, so cremig wie Mousse au Chocolat

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 5 Portionen

300 g Zartbitterschokolade
300 ml Vollmilch
300 ml Schlagsahne
40 g Zucker
6 Eigelb

Besonderes Zubehör

Eismaschine

Ja, deine Chocoholic-Träume werden endlich wahr! Denn es gibt tatsächlich ein Schokoeis, das ganz genauso schmeckt wie Mousse au Chocolat: genauso cremig, genauso schokoladig, genauso unwiderstehlich gut. Doch anders, als der französische Klassiker kommt die süße Schokocreme in eine Eismaschine. Innerhalb einer Dreiviertelstunde verwandelt sie sich in eine Eiskreation, wie du sie sonst nur aus Italien kennst. Eine französisch-italienische Liebelei quasi.

Mehr zum Thema Eis selber machen erfährst du in unserem Guide [hier](#).

Wusstest du, dass Schokoladeneis vermutlich die älteste Eissorte der Welt ist? Aufzeichnungen über italienische

Eisrezepte mit Schokolade gehen bis ins 17. Jahrhundert zurück. Und auch heute noch gehört Schokoeis zu den beliebtesten Eissorten!

- 1 -

Milch erwärmen. Schokolade grob hacken und in der Milch schmelzen.

- 2 -

Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen und 2 EL der Schokomilch untermengen. Masse nach und nach unter die heiße Schokomilch rühren. Unter Rühren auf 75 °C erhitzen, auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.

- 3 -

Sahne unter die Eismasse rühren, und auf Kühlschranktemperatur herunterkühlen lassen. In die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten gefrieren lassen.