

Schokoladen- & Brownie-Eiscreme

Ingrédients

- 35g Zartbitterschokolade mit 70% Kakao
- 30g Butter
- 1 Ei
- 40g Zucker
- 30g Mehl
- 1 Prise Salz
- 200g Zartbitterschokolade mit 66% Kakao
- 250g Vollmilch
- 4 Eigelb
- 100g Zucker
- 250g flüssige Sahne

Préparation

1. Ich konnte endlich die Schüssel meiner Eismaschine in den Gefrierschrank stellen, also bin ich zurück mit neuen Eisrezepten für diesen Sommer!
2. Ich fange mit diesem Schokoladen- und Brownie-Eis an: ein schön cremiges und schokoladiges Eis, das mit Brownie-Stücken durchzogen ist, sehr einfach zuzubereiten!
3. Wie immer bei hausgemachtem Eis empfehle ich, es ein paar Minuten vorher herauszunehmen, um eine gute Konsistenz beim Servieren zu haben.
4. Ausstattung: Thermometer Ich benutze die Eismaschine Kenwood, die zu meinem Chef-Titanium-Roboter passt.
5. Zutaten: Ich habe die Schokoladen Caraïbes & Guanaja von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (Partner).
6. Zubereitungszeit: ca.
7. 30 Minuten + Abkühlzeit + 10 Minuten Backzeit Für ca.
8. Eis: Der Brownie: Zartbitterschokolade mit 70% Kakao Butter 1 Ei Zucker Mehl 1 Prise Salz
Schokoladenstückchen oder knusprige Perlen oder Nüsse nach Geschmack Schmelzen Sie die Schokolade mit der Butter.
9. Schlagen Sie das Ei mit dem Zucker, dann fügen Sie die geschmolzene Butter und Schokolade hinzu.
10. Fügen Sie schließlich das Mehl, die Stückchen/Perlen und das Salz hinzu und verteilen Sie es auf einem Blech mit einer Dicke von etwa 1 cm.
11. Backen Sie es 5 bis 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es in kleine Quadrate schneiden.
12. Schokoladeneiscreme: Zartbitterschokolade mit 66% Kakao Vollmilch 4 Eigelb Zucker flüssige Sahne Lassen Sie die Schokolade langsam schmelzen.
13. Erhitzen Sie die Milch.
14. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker, dann gießen Sie die heiße Milch darüber.
15. Gießen Sie alles zurück in den Topf und kochen Sie es wie eine Crème Anglaise bei 85°C.
16. Gießen Sie die Crème Anglaise über die Schokolade, mixen Sie alles, um eine gut homogene Creme zu erhalten, und kühlen Sie sie dann vollständig im Kühlschrank ab.
17. Schlagen Sie anschließend die flüssige Sahne zu Schlagsahne und fügen Sie sie vorsichtig zur Schokoladencreme hinzu.

18. Gießen Sie die Mischung in Ihre Eismaschine und wenn das Eis fest ist, fügen Sie nach und nach kleine Brownie-Stücke hinzu.
19. Gießen Sie es in eine Wanne und bewahren Sie es im Gefrierschrank auf.
20. Am Ende holen Sie die Hörnchen heraus und genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com