



STRACCIATELLAEIS MIT SAHNE UND KIRSCHEN

30 min Leicht

Gefrieren mind. 3 h

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

1 Vanilleschote
400 ml MinusL H-Milch 3,8 % Fett
100 g Zucker
7 frische Eigelb
80 g Zartbitterschokolade
300 ml MinusL frische Schlagsahne

Zum Anrichten:
100 g MinusL frische Schlagsahne
6–8 Cocktailkirschen

ZUBEREITUNG

Die Vanilleschote längs aufschneiden. Mit der Milch, dem Zucker und den Eigelben über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Anschließend von der Hitze nehmen und kalt rühren (eventuell im Eiswasser).

Die Schokolade klein hacken sowie die Sahne (300 ml) steif schlagen. Die Vanilleschote aus der Creme entfernen und die steif geschlagene Sahne mit den Schokostückchen unterziehen.

Die Eiscreme mind. 3 Stunden ins Gefrierfach stellen und gelegentlich umrühren (oder in der Eismaschine fertig stellen).

Zum Servieren mit einem Eisportionierer Kugeln formen und auf Schälchen verteilen. Die übrige steif geschlagene Sahne in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und jeweils einen Tuff auf das Eis spritzen. Nach Belieben mit einer Cocktailkirsche garniert servieren.