

Dunkles Schokoladen-Rosmarin-Eis

Ein heimlicher Favorit und mehr...



Zutaten:

Ergibt ca. 950g

- 355 ml Milch
- 355 g Sahne
- 150 g Zucker
- 10 g frischen Rosmarin, gehackt
- 1/4 TL Salz
- 1 Vanilleschote - der Länge nach halbiert u. ausgekratzt
- 20 g ungesüßtes Kakaopulver
- 4 Eigelb (oder entsprechend Eigelb-Pulver angerührt)
- 170 g Zartbitterschokolade (70% Kakao) feingehackt

Zubereitung:

1. Milch, Sahne, Zucker, Rosmarin, Salz und Vanillemark in einen großen Topf geben und verrühren. Die Mischung bei mittlerer Hitze unter gelegentlichen Rühren erwärmen, dann vom Herd nehmen und etwa 30 Minuten ziehen lassen.
2. Die aromatisierte Mischung durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und die Mischung bei mittlerer Hitze aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und das Kakaopulver unterrühren.
3. Die Eigelbe in eine kleine Schüssel geben und schaumig schlagen. Nach und nach 120 ml der warmen aromatisierten Mischung unterrühren. Die Mischung zur übrigen Milch-Sahne-Mischung in den Topf geben und alles bei mittlerer Hitze köcheln - aber nicht kochen! - lassen, bis die Mischung leicht eindickt. Die Eisbasis vom Herd nehmen und die gehackte Schokolade unterrühren.
4. Abkühlen lassen und dann die Eisbasis im Kühlschrank mindestens 4 Stunden oder noch besser über Nacht durchkühlen lassen. Die gekühlte Eisbasis in die Eismaschine geben und nach Gebrauchsanweisung zu einem cremigen Eis rühren lassen.

Lasst es euch schmecken!! 😊