SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

Schokoladeneis mit Blömboom - bio, intensiv & ganz ohne Eismaschine

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 6 h

Gesamtzeit: 6 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Zutaten für ca. 4 Portionen:

200 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

400 ml Sahne

100 ml Vollmilch oder eine pflanzliche Alternative

80 g Zucker

1 Prise(n) Salz

1 Teelöffel Vanilleexrakt

Kakaopulver, Kokosraspeln, Nüsse, Chilli

Zubereitung vom Schokoeis:

1.

Schokolade schmelzen:

Schmelzen Sie die Blömboom Dark Hot Chocolate Drops über einem Wasserbad und lassen Sie diese etwas abkühlen.

2.**Sahne erhitzen:**

Erwärmen Sie Sahne, Milch, Zucker und eine Prise Salz bei mittlerer Hitze. Achte Sie jedoch darauf, dass die Mischung nicht kocht.

3.**Schokolade einrühren:**

Rühren Sie die geschmolzenen Blömboom Dark Hot Chocolate Drops in die Sahnemischung ein, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Nun können Sie auch das Vanilleextrakt nach Wunsch ergänzen.

4.

Abkühlen & einfrieren:

Lassen Sie die Masse vollständig abkühlen und frieren Sie diese dann für mindestens 6 Stunden ein. Damit das Eis besonders cremig wird, rühren Sie dieses Zwischendurch 2–3 Mal um.

Tipp:

1.

- Für noch mehr Schokoladentiefe: 1 TL **Blömboom Pure Cocoa** untermischen.

- Als Topping passen karamellisierte Haselnüsse, ein Hauch Fleur de Sel oder selbstgemachte Schokoraspel.
- Vegan? Verwenden Sie Kokosmilch und eine vegane **Schokoladenalternative von Blömboom**.