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/



Cremiges Schoko-Eis am Stiel – der perfekte Sommergenuss

Zubereitungszeit: 4 min

Kochzeit: 6 h

Gesamtzeit: 6 h 4 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zutaten

60 ml Milch nach Wahl

4 Esslöffel BIO Dark Hot Chocolate Pulver

120 ml Griechischer Joghurt

60 g Dattelsirup

Für das Eis

1.

Gib alle Zutaten in dieser Reihenfolge in einen starken Mixer und blende alles fein, bis eine vollkommen glatte, homogene Schokoladenmasse entsteht.

2.

Fülle die Mischung gleichmäßig in Eisformen und setze die Stiele ein.

3.

Stelle die Formen für mindestens 6 Stunden ins Gefrierfach, bis das Eis cremig-fest durchgefroren ist.

4.

Vor dem Servieren die Form kurz unter lauwarmem Wasser halten, damit sich das Eis leicht lösen lässt und direkt genießen.

Variationen

1.

Schoko-Kokos-Eis

Mit zusätzlichen Kokosraspeln und etwas Vanille erhält das Eis eine tropische Note.

2.

Schoko-Nuss-Eis

Gehackte Haselnüsse oder Mandeln sorgen für einen knackigen Kontrast zur cremigen Eisbasis.

3.

Schoko-Bananen-Eis

Eine reife Banane macht das Eis noch cremiger und verleiht natürliche Süße.