

Schoko-Eis mit Orangensoße

Dessert » Eis-Becher » Tropische Früchte

Zutaten (4 Personen)

- » 125ml Milch
- » 2 Eigelb
- » 1 Vanilleschote(n)
- » 180g Zucker
- » 60g Schokolade (zart-bitter)
- » 100ml Schlagsahne
- » 1 TL Kakao
- » 300ml Orangensaft
- » Orangenschale
- » 50ml Orangenlikör
- » 2 EL Schokoladensplitter

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Milch aufkochen lassen. Eigelbe mit Vanillemark, 40g Zucker dickschaumig schlagen. Die heiße, nicht mehr kochende Milch unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen unter die Eigelbmasse rühren. In den Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis die Masse dicklich wird. Sie darf nicht kochen! Vom Herd nehmen.

2. Schokolade mit 3EL Sahne im warmen Wasserbad schmelzen, sofort mit dem Kakao unter die Eicreme rühren. Abkühlen lassen, 60min kalt stellen. Übrige Sahne schlagen, unterziehen. Schokomasse in einer Eismaschine gefrieren lassen oder im Tiefkühler unter häufigem Rühren zu Eiscreme verarbeiten.

3. Orangensaft, -schale, übrigen Zucker aufkochen, ca. 3min einkochen lassen. Likör unterrühren. Eis in Kugeln mit Soße, Schokosplitttern servieren, evtl. mit etwas Grün garnieren.

Nährwerte: 470kcal/E6g/F17g/KH70g pro Portion

angelegt am: 26.01.2004

Rezept-Nr: 864

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke