Stacciatella



Zutaten:
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
200 g Vollmilch
100 g Sahne
50 g Zartbitterkuvertüre
1 Eigelb

Zubereitung:
Die Vollmilch mit dem Zucker, der Sahne und dem Eigelb unter ständigem Rühren in einen kleinen Topf aufkochen lassen.
Durch einen feinmaschigen Sieb in eine Schüssel sieben. Für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und dünn auf eine Alufolie streichen. Im Kühlschrank gut fest werden lassen. Danach die Schokoladenplatte ablösen und schnell in kleine Stücke hacken. Schokoladenstücke in die abgekühlte Milch-Sahne-Mischung geben.
In die Eismaschine füllen, und rühren lassen, bis das Eis fest geworden ist.

Tipp:
Wer keine Eismaschine hat, stellt das Eis in das Gefrierfach und rührt es zwischendurch des öfteren und am Schluss noch einmal kräftig mit dem Handrührgerät durch, dadurch wird Luft

eingearbeitet, so dass das Eis locker wird. Dieser Vorgang kann 8-12 Stunden (je nach Menge) dauern.

© lecker-backen.de