## Zutaten

- 555 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 75 g ungesüßter, sehr guter Kakao
- eine Prise Salz
- 170 g Zartbitterkuvertüre

Dessert

# Schokoladensorbet

Entdecken Sie unser himmlisches Schokoladensorbet-Rezept! Genießen Sie den Schokoladengenuss und lernen Sie bei Kochateliers, wie es geht.

## So wird’s gemacht:

1. Für das Schokoladensorbet 375 ml Wasser im Topf zusammen mit Zucker, Kakao und Salz erhitzen und unter kräftigem Rühren aufkochen lassen. Die Kuvertüre dazu geben und die Eismasse mit dem Zauberstab einige Minuten mixen. Dann die Eismasse in der Eismaschine gefrieren lassen.