

Zutaten

- 80 g Vollmilch Kuvertüre
- 40 g Zartbitter Kuvertüre
- 400 g Sahne
- 40 g Zucker
- 3 Eigelb
- 20 ml Likör 43
- 1/2 Orange (Abrieb)

Dessert

Milchschokoladen-Eis

Entdecken Sie unser cremiges Milchschokoladen-Eis Rezept! Bereiten Sie es selbst zu und genießen Sie den Genuss. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Sahne und Zucker mit dem Orangenabrieb aufkochen lassen. Dann die heiße Sahne zum Eigelb geben, dabei mit einem Schneebesen kräftig rühren. Die Schokolade hinzufügen und auflösen. Mit Likör 43 verfeinern und in einer Eismaschine gefrieren lassen.