

Zutaten

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

Dessert

Schoko-Sherry Eiscreme

Entdecken Sie unser Rezept für cremige Schoko-Sherry Eiscreme. Perfekt für Gourmets! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Sahne und Zucker mit dem Orangenabrieb aufkochen. Nun die kochend heiße Sahne in einem großen Schluck zum Eigelb geben. Dabei mit einem Schneebesen kräftig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. In der warmen Sahne-Ei-Masse die Schokolade schmelzen lassen und mit Sherry verfeinern. Anschließend die ausgekühlte Eismasse in einer Eismaschine gefrieren lassen.