

Zutaten

- 80 g Vollmilch Kuvertüre
- 40 g Zartbitter Kuvertüre
- 400 g Sahne
- 40 g Zucker
- 3 Eigelb
- 20 ml Brandy
- 1/4 Orange (Abrieb)

Dessert

Schokoladen-Brandy Eiscreme

Entdecken Sie unser Rezept für cremige Schokoladen-Brandy Eiscreme! Perfekt für heiße Tage. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Sahne und Zucker mit dem Orangenabrieb aufkochen und in einem großen Schluck über das Eigelb schütten. Dabei fleißig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden.
2. Kuvertüre hinzugeben, schmelzen lassen und dann mit Brandy verfeinern. In der Eismaschine gefrieren lassen.