



## Zutaten

- 250 ml Sahne
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 50 g dunkle Kuvertüre, geschmolzen

## Dessert

# Stracciatella-Eis

Entdecken Sie unser köstliches Stracciatella-Eis Rezept! Einfach nachzumachen und perfekt für heiße Tage. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

## So wird's gemacht:

1. Sahne mit Zucker aufkochen und vom Herd nehmen.
2. Eigelb mit einem kleinen Schuss der heißen Sahne anrühren und anschließend mit der restlichen Sahnemasse vermengen.
3. Auskühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren lassen.
4. Wenn das Eis fertig gefroren ist, die geschmolzene Schokolade einlaufen lassen.