

Zutaten

- Eis:
- 60 g Vollmilch Kuvertüre
- 60 g Zartbitter Kuvertüre
- 400 g Sahne
- 40 g Zucker
- 3 Eigelb
- Füllung:
- 80 g Mascarpone
- 20 ml Sahne
- 2 cl Amaretto
- 20 g Vanille-Zucker
- 150 ml Sahne
- 50 g dunkle Kuvertüre 54% Kakaoanteil
- 50 g dunkle Kuvertüre 70% Kakaoanteil

Dessert

Tartufo Cioccolato

Entdecken Sie unser köstliches Tartufo Cioccolato Rezept! Genießen Sie Schokoladeneis und lernen Sie mehr in unseren Kochateliers. Jetzt ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Sahne und Zucker aufkochen lassen. Dann die heiße Sahne zum Eigelb geben, dabei mit einem Schneebesen kräftig rühren. Die Schokolade hinzufügen und auflösen. In einer Eismaschine gefrieren lassen.
2. Alle Zutaten miteinander verrühren. Die Füllung auf 4 Dessertgläser aufteilen. Dann die Tartufo Eiskugeln darauf verteilen. Mit der Schokoladen-Canache übergießen.
3. Die Sahne aufkochen, und die gehackte Kuvertüre hinzugeben. Mit einem Schneebesen verrühren, bis die Schokolade komplett aufgelöst ist.