



EIS	
ZUTATEN	ARBEITSSCHRITTE
<p>125 g Schokolade (weiß oder braun)</p> <p>400 g Sahne</p> <p>4 Eigelb</p> <p>50 g Zucker</p> <p>nach Belieben Vanillemark</p> <p>Dieses Eis schmeckt super und ist sehr schnell zubereitet.</p> <p>Sahne und Früchte runden dieses Dessert optimal ab.</p>	<p>Vorbereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Schokolade in Wasserbad schmelzen lassen✓ Eier und Zucker schaumig rühren✓ Sahne steif schlagen <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Ei-Zuckermasse und Sahne mit Schneebesen in flüssige Schokolade einrühren✓ in Gefriergefäß umfüllen und auskühlen lassen✓ verschließen und tiefgefrieren (mind. 4 Std., am besten über Nacht) <p>Tischfertig machen</p> <ul style="list-style-type: none">✓ mit Eislöffel Kugeln ausstechen✓ servieren