

Schoko-Eis „Simpel“ (ohne Eis-Maschine)

Ergibt ca. **7 Eiskugeln** (80 g / Kugel) – **Gesamtdauer:** 1 – 1,5 h

Zucker 140 g

Maisstärke 6 g

Kakao (alkalisiert) 40 g

Eigelb 2

Milch (1,5%) 160 g

Schlagsahne (32%) 200 g

Zucker, Maisstärke und Kakao in einem kleinen Topf vermischen um später beim Auflösen in der Milch die Klumpenbildung zu verringern.

Geben Sie die Eigelbe in den Topf (→ *Hinweis auf Seite 2*)

Geben Sie nun die Milch in den Topf dazu und erhitzen alles auf hoher Stufe. Dabei ständig Rühren damit sich die trockenen Zutaten auflösen und nichts anbrennt.

Bringen Sie die Masse kurz (30 – 60 Sekunden) zum kochen bis der Eismix eine **dicke Creme-Konsistenz** hat.

Der Eismix sollte wieder auf Zimmertemperatur gekühlt werden (*s.h. Seite 2*)

Schlagen Sie jetzt die Sahne in einer (kalten) Schüssel steif (*s.h. Seite 2*)

Jetzt den Eismix mit der Schlagsahne vermischen:

Nach und nach immer eine kleine Portion Eismix über der Schlagsahne verteilen und dann mit einem der Rührbesen vorsichtig vermischen.

Zum Schluss den Behälter für das Eis aus dem Gefrierschrank holen und die Masse in diesen Behälter umfüllen.

Den Behälter wieder in den Gefrierschrank stellen und min. 12 h dort gefrieren lassen.

→ *Servierhinweise auf Seite 2*

Tipps & Hinweise

Eiertrennen

Wenn Sie Eier der Größe S oder M verwenden, können Sie diese sehr einfach mit einem Esslöffel trennen: Schlagen Sie dazu das Ei auf und geben es dann in einen kleinen Behälter (z.B. eine Nachtschüssel). Platzieren Sie einen Esslöffel unter dem Eigelb, heben dieses hoch und warten kurz bis das restliche Eiklar abtropft und/oder kratzen Sie es am Behälterrand ab.

Eismix abkühlen

Mit einem Wasserbad und einer Leitungswassertemperatur von ca. 10 ° (im Winter) können Sie den Eismix in ca. 15 Minuten auf 16 – 18 ° abkühlen. Im Sommer dauert das ganze etwas länger und kann auch nicht so tief abgekühlt werden, da das Kaltwasser deutlich wärmer ist.

So geht das Abkühlen im Wasserbad:

Lassen Sie das Wasser so lange laufen bis es nicht mehr kälter wird und füllen dann ein Spülbecken. Der Wasserhöhe sollte ca. 1 cm niedriger als die Topfhöhe sein.

Stellen Sie den Topf vorsichtig ins Wasser. Es sollte möglichst kein Wasser in den Eismix kommen! Falls der Topf nur auf einer Seite einen Henkel/Griff hat, achten Sie darauf, dass der Topf nicht umkippt. Falls der einseitige Griff zu schwer ist können Sie diesen z.B. mit einem auf der anderen Seite platzierten (schweren) Löffel, Teigschaber etc. ausgleichen.

Um das Abkühlen noch etwas zu Beschleunigen, rühren Sie ab und zu den Eismix um – insbesondere zum Schluss, da sich Abkühlen verlangsamt umso näher die Eismixtemperatur sich der Wassertemperatur angleicht.

Sahne schlagen

Die Sahne sollte relativ steif sein. Um aber zu vermeiden, dass sie zu fest (hart) wird, schlagen Sie zunächst auf höchster Stufe und verringern dann die Geschwindigkeit mit zunehmender Steifigkeit. Kurz vor dem Ende am besten auf niedrigster Stufe fertige schlagen. Prüfen Sie dann auch öfters die Konsistenz, da Sahne relativ schnell zu fest werden kann.

Servieren

Nachdem das Eis auf -18° gefroren wurde, ist es zu hart zum essen, da **die Serviertemperatur dieser Eiscreme bei -14°** liegt! Bevor Sie das Eis essen, stellen Sie es deshalb am besten in den Kühlschrank (außerhalb des Kühlschranks erwärmt es sich sehr ungleichmäßig).

Wie lange es das Aufwärmen dauert, hängt hauptsächlich von 3 Faktoren ab:

- die Ausgangstemperatur der Eiscreme (in der Regel -18 °)
- die Kühlschranktemperatur in dem Fach in dem das Eis steht (Temperatur fällt von oben nach unten)
- das Behältermaterial (Glas erwärmt schneller als Kunststoff)

Sie können sich an folg. Beispiel orientieren:

Eistemperatur -18°

Kühlfachtemperatur ca. 6°

Behältermaterial Glas

Aufwärmzeit auf -14° .. ca. 30 Minuten