

dolce  4 | GELATO AL CIOCCOLATO

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std.
Ergibt ca. 8 dl

SCHOKOLADEGLACE

4 **frische Eigelbe**
100 g **Zucker**
5 dl **Milch**

100 g **dunkle Schokolade**, zerbröckelt

mit dem Schwingbesen gut verrühren
aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen,
etwas abkühlen

in die heisse Milch geben, Schokolade
schmelzen, unter Rühren nach und nach
zur Eigelb-Zucker-Masse giessen. Creme
zurück in die Pfanne giessen, unter
ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis
vors Kochen bringen. Pfanne von der
Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren.
Creme durch ein Sieb in eine Chrom-
stahlschüssel giessen, auskühlen. Creme
zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei
3-mal durchrühren

Schneller: Creme in einer Glacemaschine nach Anleitung gefrieren.

Lässt sich vorbereiten: Glace ca. 1 Woche im Voraus zubereiten.
Ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Pro Person: 19 g Fett, 8 g Eiweiss, 45 g Kohlenhydrate, 1603 kJ (384 kcal)

