

Espresso-Eis



Stufe 1



Zubereitungszeit: 20 Min.
Ruhezeit: 330 Min.



Zutaten:

125 ml Espresso
500 g Ricotta
4 Eigelb
120 g Zucker
100 g Schlagsahne
zum Servieren
Schokoladensauce
zum Servieren Schokolade



Bialetti Espressokocher Moka
Express



Cilio Cappuccinotasse Roma in gold



Rösle Schneebesen



KitchenAid Handrührer rot



Riess Schüssel aus Emaille in rosa

1

125 ml Espresso kochen und vollständig auskühlen lassen.

2

Ricotta abtropfen lassen und mit dem Espresso verrühren.

3

Das Eigelb in eine Schüssel geben und zusammen mit dem Zucker mit einem Schneebesen und Handmixer schaumig schlagen.

4

In einer zweiten Schüssel die Schlagsahne steig schlagen.

5

Die Espresso-Masse mit der Eigelbcreme verrühren, die Sahne unterheben. Die Creme im Tiefkühlfach 5 Stunden gefrieren lassen.

Für 350 ml Schokoladensauce in einem Topf 125 g Kakaopulver mit 150 g Zucker und nach Belieben 1 Prise Salz mischen. 250 ml Wasser dazu gießen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und 1 TL Vanillesirup oder etwas Vanillearoma einrühren. Abkühlen lassen. In einem sterilisierten Schraubglas hält sich die Sauce im Kühlschrank 2–3 Wochen.