



Selbstgemachtes Toffifee-Eis

Unser schokoladig-cremiges Toffifee Eis ist der perfekte Abschluss eines leckeren Ostermenüs oder auch eine willkommene Abkühlung an warmen Frühlingstagen. Probier´s aus!

Zutaten:

für 8 Portionen:

- 10 Toffifee Standard, grob gehackt
- 10 Toffifee White Chocolate, grob gehackt
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 500 ml Schlagsahne
- 200 ml Kondensmilch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Kakaopulver

für das Topping:

- 100 g Zartbitterschokolade,
- 10 Toffifee Standard, grob gehackt
- 10 Toffifee White Chocolate, grob gehackt
- 50 g gehackte Haselnüsse

Und so geht's:

1. Toffifee Standard und Toffifee White Chocolate grob
2. Die Sahne in eine große Rührschüssel geben und mit einem Handmixer steif schlagen, bis sie Spitzen bildet. Die Kondensmilch und das Vanilleextrakt zur geschlagenen Sahne hinzufügen. Das Kakaopulver darüber sieben und alles vorsichtig mit einem Spatel unterheben, bis die Masse gleichmäßig braun ist.
3. Die gehackten Haselnüsse, Toffifee Standard und Toffifee White Chocolate unter die Eisbasis heben. Die Masse in einen Behälter füllen, der für den Tiefkühler geeignet ist und mit einem Deckel verschließen. Das Ganze nun mindestens 4 Stunden gefrieren lassen, bis das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
4. Die Zartbitterschokolade in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Das Eis etwa 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. Die angerichteten Portionen jeweils mit geschmolzener Zartbitterschokolade beträufeln und mit gehackten Haselnüssen sowie Toffifee garnieren, fertig!

Gesamtzeit:

3 Eier

Davon aktiv:

3 Eier

Schwierigkeit

3 Eier

