

Delicious Double-Chocolate-Eis

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Eis:

¼ l kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Schokolade
Schoko Chunks weiß
5 zerkleinerte Nusspralinen (nach Wahl)

Zum Bestreuen:

125 g Brombeeren
30 g Haselnüsse
30 g grob gehackte Haselnüsse
Schoko Chunks weiß
3 grob gehackte Nusspralinen
Dr. Oetker Streudekor Schoko & Crispies Mix

1 Eis:

Milch mit Eispulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 3 Min. aufschlagen. Schoko-Chunks und Pralinen mit dem Kochlöffel unterrühren. Das Eis in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen.

2 Zum Bestreuen:

Das Eis vor dem Servieren ca. 10 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen und mit Brombeeren, Haselnüssen, Schoko-Chunks, Pralinen und Streudekor bestreuen.