Schokolade mit rotem Pfefferschoten-Milcheis

Zutaten

1,5 l

- ¾ l Sahne
- ¼ l Vollmilch
- 250 g Zucker
- 125 g Eigelb
- 200 g Zartbitterschokolade
- 30 g Bresc rode peperpuree (rotes Pfefferschotenpüree)

Zubereitung

Sahne, Milch, und 125 g Zucker in einen großen Topf geben. Aufkochen lassen. Das Eigelb und den Rest des Zuckers auf höchster Stufe in einer Schüssel weiß schlagen. Die warme Masse unter Rühren auf die weiß geschlagenen Eigelbe gießen.
Die Masse gut umrühren. Die Mischung wieder in den Pfanne geben und auf ca. 75 bis 80°C erhitzen. Die Schokolade und Pfefferschotenpüree darin auflösen. So schnell wie möglich zurückkühlen. Mit einer Eismaschine alles zu Eis verarbeiten.

Tipp: Das Gericht ist schmackhafter, wenn die Masse eine Nacht durchzieht, bevor in die Eismaschine kommt.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000