



Mokka-Schoko-Eiscreme

Zeit gesamt
🕒 4h 35min

Zubereitungszeit
🕒 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kaffee	1 TL
Schokolade, Zartbitter	125 g
Eier	4 St.
Schlagsahne	200 g
Zucker	75 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, kleine Auflaufform

1. In einer Tasse Kaffeepulver mit etwa 100 ml heißem Wasser überbrühen. Schokolade fein hacken. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einem Topf Kaffee, Sahne und Zucker auf mittlerer Stufe unter Rühren ca. 4 Min. erhitzen.
2. Inzwischen in einer Schüssel Eigelb verquirlen, 3 EL heiße Mokkasahne unter Rühren zufügen. Eiersahne dann unter Rühren zur übrigen Mokkasahne im Topf geben und bei niedriger Stufe ca. 1–2 Min. erhitzen, bis die Creme eindickt, aber nicht aufkocht. Dabei die ganze Zeit rühren, damit das Eigelb nicht ausflockt.
3. Topf vom Herd nehmen und Schokolade darin schmelzen. Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen. Masse unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen.
4. In eine flache Schale geben und ca. 4–5 Std. tiefkühlen. Dabei nach etwa 60 Min., wenn die Masse vom Rand her zu gefrieren beginnt, gut durchrühren und diesen Vorgang etwa alle 30 Min. wiederholen, bis das Eis fertig ist.
5. Mokka-Schoko-Eis zu Kugeln portionieren und nach Belieben in Eiswaffeln servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Alternativ Schoko-Mokka-Sahne in eine Eismaschine geben und darin nach Geräteanweisung zu Eiscreme gefrieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	401 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	24 g