

Schokoladeneis

Ein Rezept von Florian Löwer aus Hösbach.

Zutaten:

- 80 g Zartbitterschokolade
- 40 g Kakao
- 40 g Agavendicksaft
- 200 g Kondensmilch
- 250 g geschlagene Sahne
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Schokolade schmelzen. Kakaopulver, Salz und Kondensmilch zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren. Die geschlagene Sahne unterheben und ins Gefrierfach stellen. Am nächsten Tag genießen!