

Chocolate Chips Ice Cream bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Crème double, 100 gr Zartbitterschokolade, 1 Vanilleschote, 2 Esslöffel Schokostückchen.

Die Vorbereitungen:

Crème double im Topf erwärmen und die Zartbitterschokolade darin schmelzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark zur Mischung geben und unterrühren.

Die Zubereitung:

Die Schoko/Creme-Mischung abkühlen lassen, die Schokostückchen (z.B. Vollmilkschokolade) unterrühren und im Tiefkühlfach zugedeckt rund 4 Stunden kühlen.

Guten Appetit!