

Schokoladen-Walnuss-Eis



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Kohlenhydrate: 0

Zubereitung:

- 1.** In einer Pfanne bei mittlerer Hitze das Wasser mit dem Zucker und dem Kakao zum Kochen bringen und dabei stetig rühren.
- 2.** Die Hitze reduzieren und alles köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst und der Kakao gleichmäßig verteilt ist (ca. 1 Minute). Von der Herdplatte ziehen und die Schokolade unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Die Masse abkühlen lassen.
- 3.** Die Walnüsse in der Pfanne rösten und abkühlen lassen. Die Orangenschale und Walnüsse unter die Schokoladenmasse mischen.
- 4.** Die Masse in ein frostbeständiges Gefäß füllen, abdecken und ca. 4 Stunden gefrieren lassen. Dann die Masse mit einem Löffel in ein flaches Metallgefäß umfüllen und weitere 3 Stunden gefrieren lassen, bis das Eis fast fest gefroren ist.
- 5.** Die Eismasse zerbröckeln und in einer Küchenmaschine pürieren. Dann in einen luftdichten Behälter füllen und ca. 1 Stunde gefrieren lassen, bis das Eis fest ist.
- 6.** Alternativ die abgekühlte Masse in eine Eismaschine umfüllen und entsprechend den Anweisungen der Bedienungsanleitung das Eis herstellen.

Tipp: Wichtig ist eine gute Schokoladenqualität. Verwenden Sie für dieses Rezept keinesfalls Kuvertüre, wie man sie zum Backen benutzt.

Zutaten für 8 Portionen :

750 ml Wasser
125 ml Zucker
30 g Kakao
90 g Zartbitterschokolade, gehackt
1 TL geriebene Orangenschale
125 g gehackte kalifornische Walnüsse