

Rezept für Kirscheis mit Schokostückchen

Zutaten für die Herstellung ohne Eismaschine oder Thermomix:

FÜR DAS EIS

200 g entsteinte Süßkirschen, frisch
 150 g Mascarpone
 40 g Zartbitter-Schokolade in Stückchen
 (70 Prozent Kakaoanteil)
 1 EL Zitronensaft
 3 EL Puderzucker

UTENSILIEN

Rührschüssel
 Pürierstab
 6 Eisförmchen

ALS TOPPING

je nach Belieben Kokosjoghurt, Streusel,
 Schokosauce, kleine Eiswaffeln oder
 kleine Kekse

Zubereitung:

In eine Rührschüssel Puderzucker, Kirschen, Zitronensaft und Mascarpone geben. Alle Zutaten fein mit einem Pürierstab pürieren.

Die Eismasse in kleine Eisförmchen füllen und mindestens 4 Stunden in den Tiefkühler geben und hier gefrieren lassen.

Gefrorenes Eis aus den Eisförmchen in einen Becher drücken und mit Zartbitter-Schokoladenstücken (nach Geschmack) bestreuen und/oder Deko wie beispielsweise Kokosjoghurt, Streusel, kleine Eiswaffeln nutzen.

Zutaten für die Herstellung mit Thermomix:

FÜR DAS EIS

400 g Kirschen, TK
100 g Zartbitter-Schokolade in Stückchen
(70 Prozent Kakaoanteil)
100 g Sahne
50 g Puderzucker oder 50 g
Agavendicksaft

UTENSILIEN
Thermomix
Spatel

ALS TOPPING

je nach Belieben Kokosjoghurt, Streusel,
Schokosauce, kleine Eiswaffeln oder
kleine Kekse

Zubereitung:

Kirschen, Schokolade, Sahne und Zucker in den Mixtopf geben, 7 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Dann 20 Sek./Stufe 5 verrühren.

Fertiges Eis aus dem Thermomix entnehmen und in einen Eisbecher geben. Das Eis mit Zartbitter-Schokoladenstücken (nach Geschmack) bestreuen und/oder Deko wie beispielsweise Kokosjoghurt, Streusel, kleine Eiswaffeln nutzen.