Schokoladen-Walnuss-Eis

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Kohlenhydrate: 0

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

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.