



**mahoko**  
liqueur

## GENUSSVORSCHLAG

# mahokoschoko

### ZUTATEN

150 g Bitterkuvertürelinen  
100 g Milchkuvertürelinen  
250 ml Milch (3,8 %)  
250 g Schlagobers  
4 Eigelb (Größe M)  
90 g Zucker  
80ml Mahoko



### ZUBEREITUNG

Milch und Schlagobers erhitzen, kurz aufkochen Bitterkuvertüre- und Milchkuvertürelinen in der heißen Masse auflösen und mit Mahoko Aromatisieren. Abkühlen lassen.

In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten.

Eigelbe und Zucker in einen Schlagkessel geben

und mit einem flachen Schneebesen glatt verrühren. Die leicht abgekühlte Schlagobersmilch (sie darf nicht zu heiß sein, damit das Eigelb nicht stockt) in die Eigelb-Zucker-Mischung gießen und zügig unterrühren. Die Schüssel mit der Eiermilch auf das heiße Wasserbad setzen, ohne dass sie das Wasser berührt. Die Eismasse mit einem flachen Schneebesen cremig aufschlagen. Das dauert 8-10 Min. Darauf achten, dass das Wasser nicht überkocht.

Die Schüssel mit der Eismischung zum Abkühlen

in ein eiskaltes Wasserbad stellen und in 6-8 Min. kalt rühren. Zum vollständigen Durchkühlen noch 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Die Eismaschine nach Gebrauchsanweisung vorbereiten. Eismasse in den Eisbehälter füllen und cremig fest frieren lassen. Das dauert ungefähr 45-60 Min. Inzwischen die Eisbehälter im Tiefkühlfach vorkühlen. Abfüllen und etwas abkühlen lassen.

Vor dem Servieren das Schokoladeeis mit Schokoraspeln und etwas mahoko betrüffeln.