

Erdbeer - Blitz - Eis mit Schokolade

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine schnelle Variante und doch so lecker hm...

Zutaten

- 300 g tiefgefrorene Erdbeeren
- 1 EL Pistazienkerne, gehackt
- 7 g Puderzucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 EL Zitronensaft
- 250 g flüssige Sahne
- 50 g Zartbitter - Schokolade, geschmolzen
- 1 leistungsfähiger Stabmixer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Erdbeeren, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronensaft und die Sahne in einen hohen Mixbecher geben.

Schritt2

Mit dem Stabmixer und zunächst sanftem, aber dann gesteigertem Druck alles pürieren. Für 10 - 15 min. in den Tiefkühler stellen.

Schritt3

(Sollten die Früchte noch zu sein oder der Stabmixer es nicht schaffen, noch etwas warten, antauen lassen und etwas Sahne zufügen)

Schritt4

Die Schokolade mit 2 EL Sahne auf einem Wasserbad schmelzen lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Mit einem in heißem Wasser erwärmten Esslöffel, schöne ovale Nocken ausstechen und mit der Schokolade überziehen; die Pistazienkerne darüber streuen, sofort servieren.

Rezeptart: Sorbet und Granitè **Tags:** erdbeeren, schnelle variante, Vanillezucker, Zitronensaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-blitz-eis-mit-schokolade/>