



# 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/>