

## Milcheis „Schokolade“ für Thermo

Rohstoffe:

675g Milch

100g Sahne

150 Zucker

70g Gelato della Casa „Milch“

65g dunkle Kuvertüre

30g Kakaopulver

### Mixbereitung:

Den Zucker, das Kakaopulver, die Kuvertüre in Stücken und Gelato della Casa „Milch“ in den Mixtopf geben und kurz **3-6 Sek/Stufe 10** mischen.

Rühraufsatz aufsetzen und 400g Milch dazugeben. **10Sek/Stufe 2** mischen.

Restliche 275g Milch, 100g Sahne dazugeben und **10Min/90°/Stufe 2** pasteurisieren.

Danach den fertige Mix in die Eiskübeln geben und ausfrieren.

### Eisbereitung:

Die ausgefrorenen Eiskübeln in den „gekühlten“ Thermomix **10-20 Sek/Stufe 10** (Nach Gehör) zu Eis schlagen.

Zunächst ist der Thermomix sehr laut, dann folgt eine Art Leerlauf und zum Schluss hat man das Gefühl das der Thermomix fast stehen bleibt. Fertig!