Cremiges und sehr „schokoladiges“ Schokoladeneis

Menge	Zutaten	Zubereitung
3	Eigelb	Eier trennen, aus dem Eigelb und dem Zucker eine helle, feste Schaummasse schlagen.
150 g	Zucker	
1	Vanillezucker	
400 ml	Milch	Milch mit dem Kakao in einem Topf aufkochen.
30 g	Kakao	
100 g	Zartbitterkuvertüre	klein schneiden und in die heiße Milch geben, solange rühren, bis sie aufgelöst ist. Schokoladenmilch langsam zur Schaummassen geben, verrühren und wieder zurück in den Topf gießen. Vorsichtig und unter ständigem Rühren auf 80°C erhitzen, Masse darf auf keinen Fall kochen, da die Eier sonst ausflocken können! Kühl stellen.
200 ml	Sahne	zugeben, in die Eismaschine füllen oder in einer flachen Schale einfrieren und dann beim Gefriervorgang alle 30 Minuten umrühren bis die Eismasse gefroren ist!