

Passionsfrucht-Eis

Zutaten:

750 g Sahne

750 g Fruchtmark (Ponthier)

330 g Zucker

18 St. Eigelb

150 g Inspiration-Passionsfrucht-Schokolade (Valrhona)

Zubereitung:

Sahne und das Fruchtmark aufkochen lassen.

In einer Schüssel das Eigelb
und den Zucker verrühren.

Dann alles zusammen verrühren, zur Rose abziehen
und zum Schluss die Schokolade unterrühren.

Alles in Pacojet Behälter abfüllen und einfrieren.

