

# Delicious Double Chocolate-Eis

## Schokoladen-Eis mit weißen Schoko-Stücken

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



### Zutaten:

#### Zutaten:

etwa 14 Pralinen , z. B.  
Nusspralinen  
50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
250 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver  
Schokolade

### 1 Vorbereiten:

Etwa 4 Pralinen für die Dekoration beiseitestellen. Weiße Kuvertüre und übrige Pralinen grob zerkleinern.

### 2 Zubereiten:

**Kalte** Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Zerkleinerte Kuvertüre und Pralinen unterrühren. Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18° C** gefrieren.

### 3 Verzieren:

Eis vor dem Servieren **etwa 10 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Eis portionieren und mit restlichen Pralinen und nach Belieben mit frischen Früchten dekorieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Pralinen je nach Geschmack verwenden, z. B. Ferrero-Küsschen® Toffifee® oder Kinderschokolade®.

