

# schokoladeneis mit pistazien

*Dieses Eis schmeckt fast wie ein Schokoladenpudding am Stiel! Die Speisestärke hat hier ungefähr dieselbe Aufgabe wie die Eigelbe im Pudding: Sie macht die Eismasse schön cremig und sämig.*

## **Ergibt 4–6 Stück**

### **EIS:**

*2½ EL Speisestärke*

*375 ml Milch*

*40 g Zucker*

*2 TL ungesüßtes Kakaopulver*

*1 Prise Salz*

*50 g Zartbitterschokolade (70%), gehackt*

### **SCHOKOLADENÜBERZUG:**

*100 g gehackte Schokolade nach Wahl*

*40 g Pistazien, fein gehackt*

### **EIS:**

Die Speisestärke mit 50 ml der Milch glatt rühren. Die verbliebene Milch mit Zucker, Kakao und Salz in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und die Speisestärke unter Rühren in einem dünnen Strahl dazugießen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren 1–2 Minuten köcheln, bis die Masse andickt. Die Schokolade hinzufügen und unter Rühren schmelzen.

Leicht abkühlen lassen, dann auf Eisformen verteilen. Mit den Formen leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, um eventuelle Luftblasen zu entfernen. 1–1½ Stunden tiefkühlen, dann die Eisstiele einsetzen und das Eis weitere 3–4 Stunden gefrieren.

Die Formen aus dem Tiefkühlfach nehmen, kurz in ein Glas mit heißem Wasser tauchen und das Eis vorsichtig aus den Formen ziehen. Auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte legen und tiefkühlen.

### **SCHOKOLADENÜBERZUG:**

Die Schokolade über einem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und etwas abkühlen lassen. Das Eis mit der Spitze in die Schokolade tunken oder diese dekorativ über das Eis hinunterlaufen lassen. Sofort in den gehackten Pistazien wenden und gleich servieren oder in einem verschließbaren Gefrierbehälter im Tiefkühlfach aufbewahren.