



# S'Mores Eis mit Schokolade, Keksen und Baiser



## Rezeptinfo

### Zutaten für 10 Stück

Zubereitungszeit: 45 Min. + mind. 4 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2009 kJ, 479 kcal, 50 g Kohlenhydrate, 7,3 g Eiweiß, 29,7 g Fett, 72,7 mg Cholesterin, 3,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



## Zubereitung

Du hast Lust auf ein leckeres Eis am Stiel? Dann wird dich dieses Schokoeis umhauen! Es ist nämlich nicht irgendein Eis mit Schokolade, sondern ein ganz besonderes! Mit Keksen und einer Baiser-Creme schmeckt das S'Mores Eis einfach himmlisch gut! Als Krönung wird das Baiser zum Schluss flambiert und sorgt für einen fluffig cremigen Geschmack! In Den USA gehören S'Mores zu einem beliebten Nachtisch, der als Eisvariante unbedingt einmal ausprobiert werden muss! Viel Spaß beim Nachmachen. Los geht's:

### Step 1:

Die Sahne lässt du in einem Topf einmal aufkochen. In der Zwischenzeit 100 g der Schokolade hacken. Dann nimmst du die Sahne vom Herd und rührst 100 g Zucker, den Vanillezucker, eine Prise Salz, das Kakaopulver und die gehackte Schokolade ein. So lange mischen, bis sich alles aufgelöst hat.

### Step 2:

Nun füllst du die Masse in Eisförmchen und lässt sie mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht gefrieren.

### Step 3:

Danach die restliche Schokolade ebenfalls hacken und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Dann vom Herd nehmen und wieder abkühlen lassen. Die Kekse hackst du im Universalzerkleinerer mittelgroß.

### Step 4:

Das Eis am Stiel aus der Form holen, mit Schokolade verzieren und die Kekse aufstreuen. Dann frierst du es nochmal kurz ein. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und 100 g Zucker sehr steif schlagen.

### Step 5:

Zum Schluss gibst du das steife Eiweiß auf die Eis-Spitze und musst es anschließend zügig mit einem Bunsenbrenner flambieren. Sofort servieren.

## Zutaten

### Menge

2	Eiweiß
800 ml	Sahne
100 g	Butterkekse
200 g	Zartbitterkuvertüre
200 g	Zucker
70 g	Salz
1 Päckchen	Kakaopulver
	Vanillezucker