



Eiscreme-Kracher

Zutaten

800 ml Eiscreme nach Wahl
300 g Schokolade nach Wahl
40 ml Sonnenblumenöl
40 g gehackte Nüsse nach Wahl
200 ml Schlagsahne
6 Kirschen mit Stiel
oder frische Beeren



Zubereitung

Mit Hilfe eines Eisportionierers sechs Kugeln aus der Eiscreme formen und anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder einen Teller setzen.
Im Gefrierfach 1,5 Stunden durchkühlen lassen.

Für die Schokohülle die Schokolade hacken und über einem heissen Wasserbad schmelzen lassen.
Öl in einem dünnen Strahl unterrühren und Nüsse dazugeben.
Abkühlen lassen.

Eiscremekugeln auf ein Abtropfgitter setzen und mit der Schoko-Nuss-Mischung begießen.
Alternativ die Eiscremekugeln zügig in der Schokomasse wenden.
Kugeln anschließend zurück auf das Blech/den Teller setzen und erneut 30 Minuten gefrieren lassen.

Schlagsahne steif aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
Die Eiscreme-Kracher kurz vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen und mit Schlagsahne, Schokoguss, Nüssen und einer Kirsche oder Beeren der Saison garnieren.

