

Stracciatella Halbgefrorenes

Zutaten für:

8 Portionen

250	ml	Rahm
70	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Schokolade
3		Eiweiss

Zubereitung:

Den Puderzucker in eine kleine Schüssel sieben und zur Seite stellen.
Schokolade mit einer Raffel reiben und zur Seite stellen.

Den kalten Rahm in eine Schüssel geben und schlagen. Wenn er anfängt, steif zu werden den Puderzucker löffelweise dazugeben und weiterschlagen, bis er fest ist. Dann vorsichtig die Schokolade unterheben.

Das Eiweiss steif schlagen und unter den Rahm heben.

Diese Masse in eine Cakeform oder in kleine Portionenförmli abfüllen und ca. 2 Stunden lang tiefkühlen.

Die Cakeform vorher mit einem Backtrennpapier auslegen.