

Tartufo-Eis (Aus Italien)

100g Bitterschokolade

schmelzen und unter rühren etwas abkühlen lassen. Dann löffelweise unterrühren und

400g Quark

2EL Vanillezucker

und

3EL Kakaopulver

hinzugeben. Die Masse mit einem Mixer kräftig aufschlagen.

150ml Sojasahne

aufschlagen und unter die Masse ziehen.

Die Tartufo-Masse auf Portionsschalen verteilen und für mind. 6 Stunden einfrieren. Kurz vor Ablauf der Zeit weitere

70g Bitterschokolade

zusammen mit

50g Sojasahne

schmelzen. Die Eiscreme in der Mitte aushöhlen und die Schokolade hineinspritzen.

Dann das Loch mit etwas Eiscreme wieder bedecken und erneut einfrieren. Etwa 15 Minuten vor dem servieren das Eis aus dem Gefrierschrank nehmen, jeweils auf einen Teller stürzen und dick mit

Kakaopulver

bestreuen.

Ergibt: 4 Portionen

Zubereitungszeit: Ca. 35min.

Gefrierzeit: Mind. 7 Stunden