

# Eisschokolade

## mit Schoko-Karamell-Bonbons

Zubereitung  
10 Minuten

Anzahl  
2 Stück

Das benötigt Ihr an Zutaten:

400 ml	Milch
3-4 EL	Kakaopulver
6 Kugeln	Vanilleeiscreme
100 ml	Schlagsahne
etwas	Schokoladensoße
10 St.	Schoko-Karamell-Bonbons



Und so wird es gemacht:

Zunächst das Kakaopulver zusammen mit der Milch gründlich zu einem Kakao verrühren. Dann in einem Mixer den Kakao zusammen mit 4 Kugeln Vanilleeiscreme auf niedrigster Stufe vermengen. Das Eis sollte sich dabei nicht ganz auflösen, sondern noch leicht stückig bleiben. Wer es noch schokoladiger mag, der kann natürlich auch gerne Schokoladeneiscreme verwenden.

Nun geht's auch schon ans Anrichten der Eisschokolade: Hierzu die Schokoladensoße in das Glas geben und durch Drehen des Glases im Inneren spiralförmig am Rand verteilen. Dann den Kakao eingießen und jeweils mit einer Kugel Vanilleeis bestücken. Jetzt nur noch die Schlagsahne auf die Gläser geben, noch mehr Schokoladensoße darüber verteilen und mit den Schoko-Karamell-Bonbons dekorieren. Fertig ist der sommerliche Gaumenschmaus!