

# **Lauwarmer Schokoladenkuchen mit weissem Kaffeeis**

## **Zutaten Schokoladenkuchen**

- 125g dunkle Schokolade
- 125g Butter
- 2 Eier
- 100g Zucker
- 25g Mehl
- 1Msp. Mondamin

## **Zubereitung**

- Schokolade auf dem Wasserbad schmelzen
- Eier und Zucker leicht aufschlagen
- Butter und Schokolade dazugeben
- Mehl und Mondamin unterheben
- Masse in kleine gefettete Förmchen geben und gefrieren
- In gefrorenem Zustand bei 188°C 7 Minuten backen.

## **Zutaten Eis**

- 250ml Milch
- 125ml Sahne
- 200g Kaffeebohnen
- 200g Zucker
- 10 Eigelb

## **Zubereitung**

- Milch, Sahne und Bohnen über Nacht bei Zimmertemperatur einlegen
- Alles abpassieren und einmal aufkochen lassen
- Eigelb und Zucker über dem Wasserbad schaumig aufschlagen
- Milchgemisch dazugeben und zur Rose schlagen (85°C)
- Danach unter ständigem rühren kalt schlagen
- Einfrieren oder in der Eismaschine zu Eis rühren