

## Schokolade-Sorbet



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 1 Stunde

GEFRIEREN: ca. 6 Stunden

FÜR 6–8 Personen

Evtl. Glacemaschine

4 dl Wasser

1 dl Espresso

125 g Rohzucker

1 Pk. Vanillezucker

225 g (vegane) Osterhasen-Schokolade,  
 dunkel oder eine Mischung aus dunkler  
 und Milkschokolade, zerbröckelt

1 ½ EL Kakaopulver

Kakaopulver und Zuckereili, gehackt, zum  
 Garnieren, nach Belieben

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

Wasser und alle Zutaten bis und mit Vanillezucker unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Schokolade in eine Schüssel geben, Kakao dazusieben. Flüssigkeit unter Rühren dazugeben, glatt rühren, auskühlen lassen. 1 Stunde kühl stellen. In der Glacemaschine gefrieren. In einen tiefkühlgeeigneten Behälter füllen und tiefkühlen.

### OHNE GLACEMASCHINE:

Schokoladenmasse in einem tiefkühlgeeigneten Behälter 5–6 Stunden einfrieren, dabei gelegentlich umrühren. Sorbet nach Belieben in Stücke schneiden, im Mixglas/Blender cremig aufmixen. Bis zum Servieren tiefkühlen. Aus dem Sorbet Kugeln formen, in Bechern anrichten. Nach Belieben garnieren.