

Schoko-Sahne-Eis

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

1 Pk (200 ml) Sojasahne
2 Pk Sahnesteif
3 EL Zucker
1 1/2 EL Kakao

- Die Sahne mit den übrigen Zutaten steifschlagen.
- In eine Frischhaltedose füllen und im Tiefkühlfach oder Gefrierschrank für mindestens 8 Stunden gefrieren lassen.

Hinweis: Dieses Eis kristallisiert in der Regel nicht aus beim Tiefkühlvorgang, so daß es nach der Entnahme aus dem Gefrierschrank direkt verzehrfertig ist.