

Eiskonfekt „Schwarzwälder Kirsch“



Zutaten:

- 250 ml gutes Vanilleeis
- 100 g Schokolade
- Ca. 20 Kirschen (frisch oder aus dem Glas oder getrocknet)
- Wer möchte: 4 cl Schwarzwälder Kirschwasser



Zubereitung

Das Vanilleeis aus dem Tiefkühler nehmen und 15-20 Minuten antauen lassen.

Die Schokolade klein hacken und über warmen Wasserbad langsam schmelzen. (Tipp: Mit einer Reibe ein bisschen Schokoladeraspel zur Deko beiseitestellen)

Eine Silikonform (oder leere Pralinenform oder weicher Eiswürfelbehälter) mit der flüssigen Schokolade gut auspinseln.

Getrocknete Kirschen (frische Kirschen vorher entsteinen) mit 4 cl Schwarzwälder Kirschwasser marinieren.

Das cremige Vanilleeis mit einem Teelöffel in die schokolierten Mulden füllen. Mit Schokoraspeln bestreuen. Jeweils eine Kirsche auf das Eiskonfekt setzen.

Die Form im Tiefkühler für mindestens 2 Stunden frieren.

Anschließend... genießen!