# Double Chocolate Chip Cookie Kaffee Eis



## **Einkaufsliste**

### Für ca. 20 Cookies:

120g brauner Zucker 30g Rohrohrzucker 110g weiche Butter 1Ei 30ml Milch 130g Mehl 60g Kakao 1/2 TL Natron Prise Salz

1TL Vanillemark

100g dunkle Schokolade 100g weiße Schokolade

#### Für das dunkle Mokka Eis

180ml Kaffee 200g dunkle Schokolade 50g Kakao 4 Eigelb 110g Rohrohrzucker 500ml Sahne 1TL Vanillemark

## Für das helle Mokka Eis

180ml Kaffee 200g weiße Schokolade 4 Eigelb 70g Rohrohrzucker 450ml Sahne 1TL Vanillemark

# So wird's gemacht

Für die Cookies Weiche Butter und beide Zuckersorten cremig schlagen, Ei und leichtem rühren hinzufügen. Sobald das Ei mit der Buttermasse vermengt ist, die Milch unterrühren. Mehl, Natron, Kakao und Prise Salz sowie Vanillemark mischen und zu dem Butter-Ei-Gemisch geben, vorsichtig unterrühren. Beide Schokosorten in etwa größere Stücke hacken und in die Masse geben, unterheben. Cookie Teig mit Hilfe eines Teelöffels löffelweise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, Abstand lassen. Etwa 9-10 Cookies pro Blech. Bei vorgeheiztem Ofen (190°C) ca. 8-12 Minuten backen. Backpapier mit Cookies sofort vorsichtig vom Backblech entfernen und vollständig auskühlen lassen.

Für das dunkle Eis Kaffee brühen und mit der Schokolade erhitzen, 250ml Sahne sowie den Kakao hinzugeben und unter rühren alles schmelzen lassen, leicht abkühlen lassen. Zucker und Eigelbe in eine Schüssel geben und sehr hell aufschlagen. Kaffee-Gemisch unter ständigem rühren unter die Eigelbmasse rühren bis alles vermengt ist. Die Creme in den Topf geben und unter ständigem rühren! Erhitzen bis die Masse eindickt. Masse über Nacht abkühlen lassen. Nun die restliche Sahne unter die Masse geben und entweder in die vorbereitete Eismaschine geben und ca. 30 Minuten in der Eismaschine zu Eis rühren lassen, die Hälfte Menge der Cookies zerbröseln und unter die Eismasse geben. Eis in eine verschliebare Schüssel geben und im Kühlfach durchkühlen lassen.

Wenn das Eis per Hand gemacht wird, die Masse in eine verschließbare Form geben und in das Eisfach stellen, alle 30-45 Minuten sehr gut umrühren bis die Masse wieder eben wird, so lange wiederholen bis die Masse schon sehr fest und dennoch cremig ist. Die Hälfte der Cookies zerbröseln und untergeben. Nochmals gut verrühren und im Kühlfach durchkühlen. Das helle Eis wie das dunkle Eis zubereiten, jedoch den Kakao weglassen und die Sahne- und Zuckermenge anpassen.