



## Schokoladen-Minz-Eis

### Zutaten

Für ca. 900 g Eis

410 g Konditorsahne  
380 g gesüßte Kondensmilch  
2 TL natürliches Pfefferminz-Extrakt  
100 g VIVANI Feine Bitter Pfefferminz  
Schokolade

### So wird's gemacht

**01** Die Kondensmilch und das Pfefferminz-Extrakt einer Schüssel verrühren.

**02** Die Pfefferminz-Schokolade hacken und beiseite stellen.

**03** Mit einem Standmixer die Konditorsahne solange schlagen, bis sich steife Spitzen ziehen lassen. Einige Esslöffel der Sahne zur Kondensmilch-Mischung geben und einrühren, bis sich alles verbunden hat. Zurück zur Sahne geben und vorsichtig unterheben.

**04** Zum Schluss die Schokolade zugeben und mit einem Spatel unterziehen. Die Masse in eine rechteckige Form füllen, z. B. Kastenform. Glattstreichen und zum Festwerden ins Eisfach stellen.

**05** Servieren, wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist oder aber bis zum Servieren im Eisfach lagern.

**Tipp:** Vor dem Servieren einige Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen, bis die perfekte Konsistenz erreicht ist. Mit einem Ess- oder Eislöffel portionieren.