



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.