

After-Eight-Eis mit Pfefferminze



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

150 g dunkle hochwertige
Schokolade

300 ml Milch

150 ml Schlagobers

2 Eidotter

2 Eier

100 g Zucker

wenige Tropfen lebensmittelechtes
Pfefferminzöl

ZUBEREITUNG DES AFTER-EIGHT-EISES

Milch, Schlagobers und gehackte Schokolade langsam erwärmen. Zucker, Eier und Eidotter über Wasserbad schaumig schlagen und einige Minuten warm schlagen (aber Vorsicht!)

Schokolademilch und Eimasse kaltschlagen, vermischen, mit dem Minzöl verfeinern und in der Eismaschine frieren. Mit Schokolade und frischer Pfefferminze servieren.

Wir wünschen
guten Appetit!

