

Schoko-Minz-Eis

Für zwei Personen

3 Minzschokoladentäfelchen 1EL Crème-fraîche 100 ml kalte Milch
200 ml Schlagsahne 4 EL Kakaotränkpulver

Die kalte Milch mit dem Kakaotränkpulver und der Crème-fraîche verrühren. Die Sahne mit einem Rührgerät steif schlagen. Die Hälfte der geschlagenen Sahne unter die Kakaocreme rühren und zwei kleingehackte Minzschokoladentäfelchen hinzugeben. Die Masse in die Eismaschine geben, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat. Das fertige Eis in ein Dessertglas geben, mit der restlichen Schlagsahne dekorieren und das Minzschokoladentäfelchen halbieren und darauf stecken. Das Schoko-Minz-Eis servieren.

Theresa Weiß am 24. Oktober 2013