

Chocolicious Mint-Eis

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Creme-Eis:

- 150 ml kalte Milch
- 150 ml flüssiges Schlagobers
- 1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme Schokolade
- 50 g zerkleinerte Pfefferminz-Schokoladentäfelchen (z. B. After Eight®)

1 Creme-Eis:

Milch mit Schlagobers und Paradiescremepulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Schokoladentäfelchen mit dem Kochlöffel kurz unterrühren. Die Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen.

2 Creme-Eis portionieren:

Das Creme-Eis vor dem Servieren ca. 10 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen, portionieren und servieren.