

## Schoko - Mint - Eis

Kategorien: Süssspeise, Eis, Schokolade, Minze

Zutaten für: 500 Milliliter

50	Gramm	Schoko-Mint-Taefelchen
150	ml	Milch
200	Gramm	Suesse Sahne
20	ml	Pfefferminzlikoer
50	Gramm	Dunkle Schokoladenstreusel

### Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Schoko-Mint-Taefelchen mit der Milch und 100 g Sahne im Wasserbad erwärmen, bis die Schokolade sich aufgelöst hat.
2. Den Topf vom Herd nehmen und die Schoko-Mint-Masse glattrühren, anschliessend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Dann die restliche Sahne unter die Schoko-Mint-Masse rühren.

Zubereitung im Eis-Profi

4. Die Masse zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank oder 20 Minuten im Gefrierfach vorkühlen.
5. Kurz vor dem Einfüllen in den gekühlten Behälter der Eismaschine den Pfefferminzlikoer zugeben.
6. Die Eismasse 30 Minuten gefrieren lassen.
7. Dann die Schokoladenstreusel zugeben und das Eis weitere 30-40 Minuten gefrieren lassen. Eventuell das Schoko-Mint-Eis einige Minuten im Eisbehälter nachfrieren, dabei das Rührwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergerät

Die Schoko-Mint-Masse wie zuvor beschrieben herstellen und mit dem Pfefferminzlikoer mischen. Die restliche Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehälter füllen und zugedeckt im Tiefkühlfach etwa 2 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Dann die Schokoladenstreusel unterrühren und die Eismasse weitere 6-7 Stunden gefrieren lassen. Während dieser Zeit die Masse öfter mit einer Gabel durchrühren. Dabei die gefrorenen äusseren Schichten nach innen rühren. Die Eiscreme vor dem Servieren 10 Minuten im Kühlschrank weich werden lassen.