

Schokoladen - Minz - Eis

Kategorien: Eis, Küche, Dessert, Schokolade

Zutaten für: 6 Portionen

2	Essl.	Pfeffeminzblaetter Mentha piperata
25	Gramm	Zucker
100	ml	Milch
100	Gramm	Halbbitterkuvertuere
4		Eigelb
50	ml	Schokolade-Minz-Likoer; evt. Doppelte Menge
250	Gramm	Schlagsahne
25	Gramm	Halbbitterkuvertuere; Geraspelt
4		Eiweiss
50	Gramm	Zucker

DEKORATION

Pfefferminz-Bluetenaehren
Halbbitterkuvertuere

Anleitung:

Die Pfefferminzblaetter zusammen mit dem Zucker im Moerser mahlen, diese Mischung in der heissen Milch ziehen lassen, anschliessen abkuehlen. Die Kuvertuere im Wasserbad schmelzen, mit den Eigelb verquirlen, bis eine schaumige Masse entsteht, die leicht gebunden ist. Auch diese abkuehlen lassen. Die aromatisierte Milch zusammen mit dem Schokoladen-Minz-Likoer unter die Schokoladenmasse ziehen, Schlagsahne sehr steif schlagen und vorsichtig mit der geraspelten Kuvertuere (fuer dunkelbraune "Sprenkel" im fertigen Eis) unterziehen.

Diese Masse in die Eismaschine giessen und fuer 10 Minuten laufen lassen. Unterdessen die Eiweiss mit dem Zucker halbsteif schlagen (wenn das Gefrierfach fuer die Zubereitung benutzt wird, muss das Eiweiss so steif wie moeglich sein), die Eismaschine kurz ausstellen, das Eiweiss dazugeben. Weitere 10-15 Minuten in der Eismaschine drehen. (Die benoetigte Gefrierzeit velaengert sich eventuell durch den Alkoholzusatz und durch das nur halbsteif geschlagene Eiweiss).

Dieses aeusserst delikate Eis mit Pfefferminz-Bluetenaehren, kurz in geschmolzene Kuvertuere getaucht, auf Pergamentpapier getrocknet, servieren.