

Rezept

Pfefferminz-Eis mit Schokolade

Ein Rezept von Pfefferminz-Eis mit Schokolade, am 03.10.2023

Zutaten

1 Bund Pfefferminze

300 g Sahne

1 Eiweiß

3 EL Zucker

2 cl Minzelikör

40 g Borken-Schokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Minzeblätter abspülen und trockentupfen. Die Blättchen abzupfen und mit Zucker im Mixer pürieren. Die eiskalte Sahne mit der Hälfte des Minzezuckers und dem Minzelikör steif schlagen.

2. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen, den restlichen Minzezucker dabei einrieseln lassen. Eiweiß unter die Sahne heben, die Masse in eine kleine Kastenform füllen und im Tiefkühlfach 2 Std. gefrieren lassen. Herausnehmen und mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in Scheiben schneiden. Mit der Borken-Schokolade bestreuen und servieren.