

AFTER EIGHT EIS

AFTER EIGHT EIS

Sollte ich jetzt schreiben: „super schokoladiges After Eight Eis“ oder „minziges After Eight Eis“? Nein, ich habe mich ohne viel Schnickschnack nur für ein klares After Eight Eis entschieden – weil es passt! Was verbinde ich mit After Eight? Zartbittere Schokolade und Minze – das muss doch auch als Eis gehen. Geht es auch, frische Pfefferminze aus dem Garten trifft auf beste Zartbitterschokolade und wandert in das Tiefkühlfach. Später beim Naschen hat man dann erst ganz deutlich die dunkle Schokolade auf der Zunge, bevor die Frische der Minze alles umwirft. Super lecker und ein gelungenes Experiment aus der Gelateria! Und weil es so schön kalt ist passt es auch wunderbar zum aktuellen Event in Zorras Kochtopf – ihr Motto für das 112. Event ist nämlich heiß & kalt und da bin ich mit dieser eiskalten Leckerei gerne dabei.



Zutaten für 1L After Eight Eis:

2 Eigelb

90g Zucker

250g Milch, hier fettarm

70g Mascarpone

70g Schlagsahne

200g Zartbitter Schokolade (80-85% Kakaoanteil)

30 Minzblätter

Zubereitung:

Die Milch, den Mascarpone und die Schlagsahne in einen kleinen beschichteten Topf geben und unter rühren erhitzen bis die Milch dampft.

Die Minze klein hacken, zur Milch geben und das Ganze mit dem Stabmixer fein pürieren.



Die klein gebrochene Schokolade in die warme Minz-Milch geben und unter Rühren schmelzen.



Die Eier trennen und die Eigelb mit dem Zucker schaumig aufschlagen.



Etwas Schokomilch unter die Eimasse rühren, dann die Eiermilch in den Topf geben. Dabei gut rühren.



Die Milch vollständig auskühlen lassen und dann durch ein Sieb zu streichen um die Minze zu entfernen.

Die Eismasse für mindestens 6 Stunden oder besser über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

Die Eismasse in die Eismaschine geben, wo sie ungefähr 45 Minuten ihr Runden drehen darf. In eine Plastikdose geben und im Tiefkühler ungefähr 2 Stunden lang fertig frieren lassen.

Je nach Lust und Laune mit leckerer Schokoladensauce und etwas frischer Minze servieren. Das Eis schmeckt genau so wunderbar wie die kleinen Schokoplättchen.

Eine feine Erfrischung!



Trotzdem muss ich sagen: das Salbei Schokolade Eis bleibt mein Favorit, aber ich bin auch ein

wirklich großer Fan von Vollmilchschokolade...

heiss&kalt
elmex SENSITIVE PROFESSIONAL™
www.kochtopf.me