

# My-Tai-Eis

## **Für zwei Personen**

### **Für das Eis:**

60 ml Rum (Havanna Club)	200 ml Sahne	0,75 ml Orangeat, Mandelsirup
10 ml Zuckersirup, Grenadine	15 ml Orangenlikör (Curacao)	1 Apfelsinen
100 g Mascarpone	2 Eier, davon das Eigelb	1 Schale crushed Ice
5 Eiswürfel		

### **Für die Garnitur:**

4 Blätter Minze

Für das „My Tai“-Eis die Sahne mit der Grenadine aufschlagen. Die Apfelsine halbieren, den Saft auspressen und unter die geschlagene Sahne heben. Den Rum, Orangeat, Orangenlikör, Mascarpone sowie die Eigelbe zu der Sahne zugeben, vermengen und alles in der Eismaschine zu einem Eis verarbeiten.

Das „My Tai“-Eis in Cocktailgläsern anrichten, mit frischer Minze garnieren und servieren

Pascal Dieckmeyer am 15. Oktober 2015