

Schokoladenlikör-Eis

Für zwei Personen

Für das Schokoladenlikör-Eis:

250 ml Schokoladenlikör

250 ml Sahne

50 ml Milch

80 g Zucker

Für die Deko:

200 g TK-Himbeeren

100 g Puderzucker

100 g weiße Schokolade

2 Zweige Minze

Für das Schokoladenlikör-Eis:

Alle Zutaten in einer Schüssel gut miteinander verrühren und in die Eismaschine geben bis es gefroren ist.

Für die Deko:

Himbeeren mit dem Puderzucker zu einer Sauce pürieren. Schokolade raspeln. Minze zupfen.

Himbeersauce auf Tellern anrichten, das Eis darauf geben und weiße Schokolade darüber streuen und mit Minze dekorieren.

Doreen Hoppe am 14. Februar 2018