

Minttu-Suklaa -jäätelö

Itse tehty jäätelö hurmaa vieraat ja tämä minttu-suklaa -resepti on takuuvarma suosikki. Jäätelöjauheen avulla herkkä onnistuu vaivattomasti!

4 annosta



Vaikeustaso 1

up to 20 Min.



Ainekset::

Ainekset:

50 g piparminttusuklaata (esim. After Eight®)
2,5 dl kevytmaitoa
1 ps Dr. Oetker Suklaa
Jäätelöjauhetta

- 1 Paloittele suklaa.
- 2 Laita kylmä maito vatkauskulhoon. Lisää jäätelöjauhe ja sekoita sähkövatkaimella noin 3 minuutin ajan. Sekoita joukkoon suklaa. Aseta seos pakastuksen kestäväseen, kannelliseen rasiaan ja pakasta vähintään 4 tuntia (-18°C.)
- 3 Anna jäätelön pehmetä noin 10 minuuttia huoneenlämmössä ennen tarjoilua. Annostele, koristele ja nauti.