

# Pebermynteis med After Eight®

750 - 850 ml



nem

Op til 15 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
fryseegnet beholder

### Pebermynteis med After Eight chokolade:

2 ½ dl letmælk  
1 brev Dr. Oetker Basis Bourbon-Vanilla Ismix  
2 tsk. Dr. Oetker Naturlig Pebermynteekstrakt  
ca. 20 dråber Dr. Oetker Concentrated Green Colour  
15 After Eight® breve

## 1 Pebermynteis med After Eight chokolade:

Hæld letmælk i en stor skål. Tilsæt indholdet fra et brev Basis Bourbon-Vanilla Ismix og pisk kort blandingen med en håndmixer ved lav hastighed. Pisk derefter ved højeste hastighed i 3 minutter til massen er tyk og luftig.

Rør Naturlig Pebermynteekstrakt og Concentrated Green Coluri ismassen. Rør til farven er jævnt rørt ud.

Hak After Eight chokoladen groft og rør det i massen.

Hæld isen i en fryseegnet beholde og sæt den i fryseren i mindst 4 timer.

## 2 Servering:

Tag isen ud af fryseren ca. 10 minutter før servering og server kugler af isen, pynt evt. med et stykke After Eight Chokolade.

## Tip:

Få mere inspiration til nemme hjemmelavede is [her](#).