

Pâte à Brillat mit Schokoladentröpfchen und eisiger Minze



Informations

Zubereitung : 10 min.

Zutaten

- 500 g pâte à Brillat double crème
- 150 g Schokoladentröpfchen (Zartbitter-, Vollmilch-, weiße Schokolade)
- 2 Tropfen ätherisches Öl Eisminze
- 40 g Zucker
- ½ Bund frische Minze

Zubereitungsschritte

1. Den Käse in die gut gekühlte Schüssel der Küchenmaschine mit Flachrührer geben.
2. Den Käse 1 bis 2 Minuten glattrühren.
3. Den Zucker und das ätherische Minzöl dazugeben.



4. Unter ständigem Weiterühren die Schokoladentröpfchen unterühren. Sobald alles gut homogen ist, mit den frischen Minzblättern verzieren und kühl stellen.