



EIS AM STIEL – POPSICLES / JOGHURT-EIS MIT KNACKIGER SCHOKOLADENHÜLLE



Unter der knackigen weißen Schokoladenschicht verbirgt sich ein cremiges Joghurt Eis mit karamallisierten Aprikosen. Wenn du dieses Eis gegessen hast, möchtest du kein Magnum mehr essen!



Zubereitungszeit

1 Stunden



Kühlzeit

6 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

ZUBEREITUNG APRIKOSENSCHICHT

Halbiere die Aprikosen und entferne den Stein. Brate die Aprikosen in einer Pfanne an bis sie leicht karamellisieren und füge dann den Honig hinzu. Lass die Aprikosen mit dem Honig ein wenig einkochen und püriere sie dann in einem hohen Gefäß. Verrühre sie mit dem Zitronensaft. Lass das Aprikosenpüree abkühlen.

APRIKOSENSCHICHT:

- 600 g** Aprikosen
- 2 EL** Honig
- 2 TL** Zitronen (Saft)

ZUBEREITUNG JOGHURTEIS

Verrühre den Joghurt mit Puderzucker, Vanilleextrakt, Zitronenschale und Saft. Gib nun abwechselnd die Aprikosen- und Joghurtmasse in kleine Eisbehälter (Eis am Stiel Formen). Alternativ kannst du Silikonformen oder auch eine mit Frischhaltefolie ausgelegte eckige Form verwenden. Stecke Holzstiele hinein und friere die Formen für mindestens 4-8 Stunden ein, bis das Eis vollständig gefroren ist.

JOGHURTEIS:

- 500 g** Joghurt (10 %)
- 2 EL** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- Zitronen (Abrieb, unbehandelt)
- 1 TL** Zitrone (Saft)

DEKORATION

Schmilz die Kuvertüre mithilfe der Impfmethode: Erwärme dafür 2/3 der gehackten Kuvertüre über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel und das Kokosfett ein. Rühre so lange, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Fülle sie in ein hohes Gefäß und tauche das Eis einzeln hinein. Bestreue es direkt mit den gestifteten Mandeln. Wenn du möchtest, kannst du sie erneut in Kuvertüre tauchen, damit die Mandeln bedeckt werden. Lass die Kuvertüre im Gefrierschrank festwerden.

DEKORATION:

- 200 g** weiße Kuvertüre
- 10 g** Kokosöl
- 100 g** Mandeln (gestiftet)

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3