

ERDBEER EISKONFEKT



Diese süßen Teilchen sind die perfekte Erfrischung an heißen Tagen. Die fruchtige Joghurtmasse wird in Eisbehältern eingefroren und bekommt so ihre Form, hier könnt ihr ganz nach Belieben auch einfach Eiswürfel oder andere Formen nutzen. Dann wird das Konfekt mit weißer Kuvertüre ummantelt und bekommt so eine knackige Hülle. Lagere das Konfekt tiefgekühlt.



Zubereitungszeit

20 Minuten



Gefrierdauer

4 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 15

ERDBEEREIS

Entferne das Grün der Erdbeeren und würfle sie fein. Verrühre die Erdbeerwürfel mit dem Joghurt und Vanilleextrakt. Fülle die Masse in Eisbehälter und streiche sie glatt. Friere die Formen für etwa 4 Stunden ein.



Statt Joghurt kannst du auch Skyr verwenden oder beides mischen.

ERDBEER EISKONFEKT:

- 100 g** Erdbeeren
- 100 g** Joghurt
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 200 g** weiße Kuvertüre

EISKONFEKT

Temperiere die Kuvertüre, schmilz dazu zwei Drittel über einem warmen Wasserbad oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad und rühre das übrige Drittel ein, bis es geschmolzen ist. Löse die Eis-Sticks aus der Form und tauche sie in die Kuvertüre, bis sie vollständig umschlossen sind. Nimm das Konfekt dann aus der Kuvertüre und lege es auf eine Dauerbackfolie. Gib das Konfekt wieder in den Gefrierschrank und hole es kurz vor dem Servieren heraus. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!