

REZEPTIDEE

Erdbeersorbet und Frozen Joghurt

im Waffelbecher von DeBeukelaer Decor on Ice



Bildquelle: DeBeukelaer/Catrins Baking Studio

Zutaten:

Für das Erdbeersorbet:

- 840 g Erdbeeren (frisch oder tiefgefroren)
- 45 g Puderzucker
- 2 Spritzer Zitronensaft
- 55 g Joghurt (1,5 % Fett)
- 1 Prise Salz

Für den Frozen Joghurt:

- 500 ml Griechischer Joghurt
- 500 ml Joghurt (1,5 % Fett)
- 150 g Zucker
- 2 Limetten
- 1 Prise Salz

REZEPTIDEE

Zubereitung:

1. Für das Erdbeersorbet können frische oder tiefgefrorene Früchte verwendet werden. Tiefgefrorene Erdbeeren antauen lassen und das Wasser auffangen. Die Beeren pürieren und mit den übrigen Zutaten für das Sorbet vermischen. Für 45 Minuten in die Eismaschine geben.
2. Für den Frozen Joghurt die beiden Joghurtsorten mit dem Zucker zu einer cremigen Masse verrühren. Den Saft der beiden Limetten unterrühren und mit einer Prise Salz abschmecken. Für 60 Minuten in die Eismaschine geben und zusammen mit dem Erdbeersorbet in Waffelbechern von DeBeukelaer Decor on Ice servieren.

Unser Tipp: Wer keine Eismaschine hat, muss nicht auf die Erfrischung verzichten! Die Mischung einfach in eine flache Schüssel füllen und sicher in das Gefrierfach stellen. Während der ersten Stunde alle 10 Minuten umrühren, damit die Mischung cremig wird. Anschließend so lange in der Kühlung lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist – das dauert ca. vier bis fünf Stunden.