

Joghurt-Eiskonfekt



DESSERT



TIPP

Die kleinen Eiskonfekte sind mit einem Haps im Mund – ohne Kleckern und Tropfen. Perfekt für heiße Sommertage.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 Tafel EXCELSIOR Vollmilch-
oder Zartbitterschokolade
½ BIO SONNE Zitrone
400 g LANDFEIN Vanillejoghurt
200 ml LANDFEIN Schlagsahne
2 EL Puderzucker

Deko:
RIVER VALLEY Beeren
(nach Wahl)

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Sahne steif schlagen.
2. Den Joghurt mit Saft und Abrieb der Zitrone sowie Puderzucker und Sahne zu einer glatten Masse verrühren.
3. Alles auf reguläre Eiswürfelformen verteilen und über Nacht gefrieren lassen.
4. Am nächsten Tag die Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
5. Außerdem eine Tupperdose mit möglichst großer Fläche mit Back-

papier auslegen und im Gefrierfach kalt stellen.

6. Die gefrorenen Joghurtstücke aus den Eiswürfelformen lösen und nacheinander mit einem Zahnstocher kurz in die flüssige Schokolade tauchen.
7. Dann zügig in die vorbereitete Dose setzen und wieder ins Gefrierfach geben.
8. Das Konfekt noch mindestens eine Stunde fest werden lassen und dann mit frischen Beeren servieren.