




Knuspriges Joghurt-Eis

Cremiges Joghurt-Mascarpone-Eis mit einer knusprigen Schicht aus selbst gemachtem Eiskonfekt.

etwa 6 Portionen    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Vollmilchschokolade
20 g Kokosfett
50 g Puderzucker
500 g Joghurt
250 g Mascarpone
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Vorbereiten:

Eine Schale (Ø 16 cm) mit Frischhaltefolie auslegen.

2 Schokolade schmelzen:

Schokolade grob zerkleinern und mit dem Kokosfett in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.

3 Joghurt-Mascarpone-Eis zubereiten:

Puderzucker sieben, mit dem Joghurt, Mascarpone und Vanillin-Zucker gut verrühren. Den Gefrierbeutel mit der Schokolade trocken tupfen, durchkneten und eine kleine Ecke abschneiden. Etwas Joghurt-Mascarpone-Creme in die Schale geben, darauf die Schokolade sprenkeln, wieder etwas Creme darauf verteilen, schichtweise so fortfahren, dabei etwas von der Schokolade zurücklassen. Das Dessert etwa 4 Std. gefrieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Dann das Joghurt-Mascarpone-Eis auf eine Platte stürzen und die Folie abziehen. Die restliche Schokolade nochmals erwärmen und das Eis damit besprenkeln. Das Joghurt-Mascarpone-Eis nach Belieben mit frischen Früchten servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie das Eis über Nacht gefrieren lassen, nehmen Sie es etwa 1 Std. vor dem Verzehr raus.
- Sie können das Kokosfett in der Schokolade auch mit 1 TL Sonnenblumenöl ersetzen.

