

Yogurette® Eis

Dieses leckere selbstgemachte Yogurette® Eis mit Schoko, frischen Erdbeeren und Yogurette® schmeckt einfach himmlisch.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Frischhaltefolie

Eiscreme:

150 g Yogurette®-Riegel

100 ml kalte Milch

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme

Schokolade

Erdbeerpüree:

500 g Erdbeeren

Wie bereite ich ein leckeres Schokoladeneis mit Yogurette® zu?:

1 Vorbereiten:

Die Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. Yogurette®-Riegel mit einem Sparschäler längs in Streifen hobeln, die Reste klein schneiden.

2 Yogurette®-Eis zubereiten:

Kalte Milch und Schlagsahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. 2/3 der Yogurette®-Stückchen unter die Creme heben. Die Eismasse in der Kastenform gleichmäßig verstreichen, mit restlichen Yogurette®-Röllchen bestreuen. Die Masse mit Folie abdecken und **mind. 4 Std. bei -18° C** gefrieren.

3 Erdbeerpüree:

Erdbeeren waschen, putzen und die Hälfte pürieren. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden und unter das Erdbeerpüree rühren. Yogurette®-Eis vor dem Servieren aus der Form stürzen und mit dem Erdbeerpüree servieren.