


Zitronen-Joghurt-Eis mit Brombeersöße

Fruchtiges Eis mit Joghurt und einer beerigen Soße für Groß und Klein

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Citron
150 g Joghurt

Brombeersöße:

250 g Brombeeren
100 ml Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack ohne Kochen

Außerdem:

etwa 100 g Waffel-Kekse

1 Zubereiten:

Kalte Schlagsahne in einen mit heißem Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann 3 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Zum Schluss den Joghurt unterrühren. Mousse mind. 3 Std. gefrieren.

2 Brombeersöße:

Brombeeren verlesen und pürieren, mit Orangensaft verrühren. Dessertsoßenpulver mit einem Schneebesen einrühren.

3 Eis etwa 15 Min. vor dem Servieren herausnehmen. Eis portionsweise mit Waffel-Keksen und Brombeersöße anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Eis nach dem Aufschlagen in einer Eismaschine gefrieren. Beachten Sie die Herstellerangaben der Eismaschine.