

Frozen Yogurt mit Mango und Maracuja

🕒 15 Minuten

⌘ 4 Stunden

🍴 2 Portionen

Zutaten

4 Riegel Yogurette Yogurt Sensation®
350 g Joghurt (3,5 % Fett)
2 EL Honig
1 Prise Salz
1 Mango
5 Maracujas
2 Stiele Minze



Utensilien

Brett, Messer, Schüssel, Schneebesen, verschließbare Dose, Kühlschrank, 2 Gläser (Ø ca. 7 cm)

Zubereitung

- Yogurette® klein hacken. Joghurt, Honig und Salz in einer Schüssel glattrühren. Yogurette® untermengen, in eine Dose füllen und im Tiefkühlfach ca. 4 Stunden anfrieren. Stündlich einmal ordentlich durchrühren, sodass es cremig wird.
- In der Zwischenzeit Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und fein würfeln. Maracuja halbieren und das Innere mit einem Löffel herauskratzen. Mango und Maracuja vermengen.
- Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Frozen Yogurt und Fruchtmischung abwechselnd in Gläser schichten. Mit Minze dekoriert servieren.

Tipp: Für eine schnellere Variante lohnt es sich, den Joghurt in einer Eiswürfelform einzufrieren und bei Verzehr in einem Standmixer cremig zu rühren.