

Yogurette

Frozen Yogurt Erdbeer Törtchen mit Yogurette

🕒 45 Minuten ❄️ 6 Stunden 🍴 4 Portionen

Zutaten

100 g Schokokekse	2 Riegel Yogurette® zur Deko
50 g Butter	100 g Frischkäse
300 g Erdbeeren	100 g Sahne
1 Spritzer Zitronensaft	1/2 Vanilleschote
1 TL Honig	50 g Puderzucker (oder mehr)
500 g griechischer Joghurt	100 g Zartbitter-Kuvertüre
8 Riegel Yogurette® gehackt	½ Würfel Palmin



Zubereitung

- Erdbeeren waschen, pürieren und durch ein Haarsieb streichen. In einem kleinen Topf mit Zitronensaft und Honig aufkochen und ca. 1 Minute leicht köcheln lassen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.
- 8 Riegel Yogurette® klein hacken.
- Vanilleschote aufschlitzen, das Mark auskratzen und mit Joghurt, Frischkäse, Sahne und Puderzucker cremig rühren. Erdbeerpüree und gehackte Yogurette®-Riegel unterrühren. Für eine intensivere Farbe kann noch ein Tropfen pinke Lebensmittelfarbe oder Erdbeersirup untergerührt werden.
- In eine gefriertaugliche Box füllen und für ca. 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Dabei im halbstündigen Takt rausholen und kräftig durchrühren, damit die Eiskristalle zerschlagen werden. Alternativ: In die Eismaschine geben und ca. ½ Stunde gefrieren. Nicht komplett durchfrieren lassen.
- Währenddessen die Kekse im Mixer oder mit einem Nudelholz im Gefrierbeutel zerbröseln. Butter schmelzen, abkühlen lassen und unter die Kekskrümel rühren.
- Vier Dessertringe auf eine gefriertaugliche mit Backpapier ausgelegte Platte stellen. Die Keksmasse in die Dessertringe füllen und festdrücken. Im Kühlschrank aushärten lassen.
- Bevor die Eismasse richtig fest geworden ist, werden die Dessertringe gefüllt. Dann für ca. 4 Stunden durchfrieren lassen.
- Ein wenig antauen lassen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre mit dem Palmin über einem Wasserbad schmelzen. Die Törtchen vorsichtig aus den Ringen drücken. Mit der leicht abgekühlten Kuvertüre übergießen und mit den restlichen 2 Yogurette®-Riegeln dekorieren.