

Yogurette

Joghurt-Schokoeis mit Yogurette Yogurt Sensation

🕒 30 Minuten ✳️ 20-45 Minuten 🍷 4-6 Portionen

Zutaten

500 g Rahmjoghurt (10 %) oder griechischer Joghurt
100 ml Schlagsahne
50 g Vollmilchkuvertüre
50 g Zucker
10 Riegel Yogurette Yogurt Sensation® (gekühlt)
4 Eßl. heißes Wasser
1 Eßl. Limettensaft



Zubereitung

- Mit einem Schneebesen den Limettensaft mit dem Zucker und dem heißen Wasser verrühren bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- Den Joghurt dazugeben und alles glattrühren.
- Die Mischung in der Eismaschine je nach Geräte-Anweisung ca. 20-45 min gefrieren.* (Die Gefrierzeit variiert je nach Eismaschine.)
- In der Zwischenzeit 2 Yogurette-Riegel® mit der Kuvertüre in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Dabei ständig langsam rühren.
- Diese Mischung auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann die inzwischen steif geschlagene Sahne nach und nach unterheben. Diese Mischung kalt stellen.
- 8 Yogurette-Riegel® der Länge nach halbieren und in kleine Stückchen schneiden.
- Gegen Ende der Gefrierzeit die Yogurettestückchen bei laufender Maschine zur Eismasse geben.
- Nach der Gefrierzeit das Yogurette-Eis abwechselnd mit der Schoko-Sahne-Mischung in eine gekühlte Schüssel oder einen Gefrierbehälter schichten. Dabei die Schichten mit der hellen Masse dicker halten als die mit der Schokomasse (ca. 2:1).
- Vor dem Genießen noch etwa 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.

*Wer keine Eismaschine hat, kann beide Massen auch einfach je in eine Gefrierschale mit Deckel füllen und in das Gefrierfach des Kühlschranks stellen. Es kann 2-4 Stunden dauern bis das Eis fest ist. Währenddessen sollte die Masse ca. alle 30 Minuten gut durchgerührt werden, um die Bildung von größeren Kristallen zu vermeiden und ein cremiges Eis zu bekommen. Wenn das Eis langsam fester wird, die Yogurette-Stückchen zur hellen Masse geben und unterrühren. Anschließend schichten wie oben beschrieben.