

Joghurt-Popsicles

🕒 35 Minuten

✳️ 4 Stunden

🍴 8 Portionen

Zutaten

Für die Eismasse:

40 g Himbeeren
40 g Johannisbeeren
250 g Joghurt (3,5 % Fett)
80 g Puderzucker
200 g Sahne (30 % Fett)
6 Riegel Yogurette Yogurt Sensation®

Für die Deko:

4 Riegel Yogurette Yogurt Sensation®
200 g weiße Schokolade
2 EL Himbeeren, gefriergetrocknet
2 EL Blüten, essbar und getrocknet



Utensilien

Brett, Messer, Schüssel, Handrührgerät, Silikon-Stieleisform (8 Eisformen), Holzstiele, Topf, Metallschüssel, hohes Gefäß

Zubereitung

- Für die Eismasse Beeren verlesen. Himbeeren leicht zerzupfen. Joghurt und Puderzucker in einer Schüssel verrühren. Sahne mit einem Schneebesen steif schlagen und unter den Joghurt heben. Beeren vorsichtig unterrühren.
- Yogurette® klein schneiden und in den Eisformen verteilen. Joghurtmasse vorsichtig zugeben. Holzstiele in die Form stecken und ca. 4 Stunden ins Gefrierfach stellen.
- Für die Deko Yogurette® in Scheiben schneiden. Weiße Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Leicht abkühlen lassen. Anschließend Schokolade in ein hohes Gefäß geben. Popsicles in die warme Schokolade tauchen und direkt mit zerbröselten Himbeeren, Yogurette® und Blüten verzieren.

Tipp: Wer die Popsicles noch marmorieren möchte, kann noch etwas Frucht-Sauce mit in die Eismasse geben. Dafür die Masse nur leicht umrühren.