ZUTATEN

300g Joghurt Mascarpone Joghurt
150ml Kokosmilch light
20g Honig
100g Erdbeeren
70g Himbeeren
70g Heidelbeeren
40g gepuffter Quinoa
75g Kokosfett
10g Puderzucker
100g weiße Schokolade
2TL essbare Blumen

BEERIGES JOGHURT EIS AM STIEL

REZEPT FÜR: 8 STÜCK
DAUER: 2 STUNDE 15 MINUTEN

1. Für das Joghurteis zunächst Joghurt mit Honig und Kokosmilch vermischen. Joghurtcreme nun auf drei Schüsseln aufteilen: Joghurt I wird mit den Erdbeeren püriert, Joghurt II mit den Himbeeren und Joghurt III mit den Heidelbeeren

2. Die drei Beerencremes werden nun abwechselnd in jede Eisform gefüllt (ich habe Silikonformen genommen), wobei ein kleiner Rand nach oben gelassen wird. Mit einer Gabel oder einem Löffel die Cremes kurz und vorsichtig untereinander mischen, je einen dekorativen Löffel bis zur Hälfte in die Creme stecken und alles für ca. 1 Stunde im Gefrierfach fest werden lassen

3. Gepufften Quinoa mit Puderzucker und 50g geschmolzenem Kokosfett mischen. Sobald das Eis 1 Stunde gefroren wurde, die Quinoa Mischung darauf verteilen, fest drücken und alles für eine weitere Stunde (besser: 2 Stunden) im Gefrierfach fest werden lassen

4. Weiße Schokolade mit den restlichen 25g Kokosfett schmelzen lassen und gut verrühren. Eis aus den Formen lösen, mit der Spitze in die Schokolade dippen und zügig mit essbaren Blütenblättern bestreuen. Nach Bedarf restliche, weiße Schokolade zur weiteren Dekoration nutzen

NOTIZEN