

Himbeer-Frozen-Yogurt mit weißen Schokoladenraspeln (4 Portionen)

Zutaten:

500 g Weihenstephan Joghurt 1,5 % Fett

2 Eiweiße

Mark 1 Vanilleschote

300 g Himbeeren

ca. 60 g Puderzucker

Mark 1 Vanilleschote

40 g weiße Schokolade

Außerdem: Küchentuch oder Mull zum Abtropfen des Joghurts

Zubereitung:

1. Joghurt im Kühlschrank über Nacht abtropfen lassen, dafür ein Sieb mit einem sauberen, angefeuchteten Küchentuch auslegen, Sieb auf eine Schüssel geben und Joghurt in das Sieb füllen.
2. Eiweiße steif aufschlagen. 250 g Himbeeren mit Zucker pürieren, mit Joghurt sowie Vanillemark verrühren und Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in einer Eismaschine ca. 40 Minuten cremig gefrieren lassen.
3. Schokolade raspeln. Himbeer-Frozen-Yogurt in Schälchen füllen und mit restlichen Himbeeren und Schokoraseln garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (zzgl. Gefrier- und Abtropfzeit)

Niveau: mittel

Tipp: Für die Herstellung ohne Eismaschine: Joghurtmasse in eine große Schüssel füllen, in den Tiefkühler geben und im Abstand von ca. 30 Minuten mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe verrühren. Den Vorgang mehrmals wiederholen, bis eine luftig-cremige Masse entstanden ist.