FroYo-Bites

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Julia Kitzsteiner. Dieses Rezept und mehr findet ihr auch auf Kochlie.be

FroYo = Abkürzung für Frozen Yoghurt

Zutaten (für ca. 30 Bites):
200g Naturjoghurt (3,5% Fett)
100g Himbeeren
80g Puderzucker
100g Himbeerschokolade (z.B. Excellence Himbeere Intense von Lindt)
wer mag: Dekostreusel

Zubereitung:
Joghurt mit Himbeeren und Puderzucker vermengen und kurz (!) im Multizerkleinerer mit Messer oder der Gewürzmühle zerhäckseln. Diese Masse in Eiswürfelbehälter (am besten Silikon) füllen und 3 Stunden in der Tiefkühltruhe gefrieren lassen.

Die Schokolade kleinschneiden und im Wasserbad oder der CC (Achtung, temperieren wie hier) schmelzen. Beeren-Eiswürfel aus der Form drücken. Ab jetzt muss es schnell gehen: In die Eiswürfel-Form immer 1/4 cm hoch flüssige Schokolade füllen

und gleich wieder den Beeren-Eiswürfel hineindrücken. Wieder ab in den Gefrierschrank und mindestens 2 weitere Stunden gefrieren lassen.

Wer keine Silikonform hat, kann auch eine andere Form nehmen und die Schokolade dann flüssig über das Eis gießen und auf einem Teller in den Gefrierschrank stellen (dann kann man auch noch Dekostreusel drüber geben).

Tipp Waltraud Senorer: Wer keinen Joghurt verträgt, kann auch mit Sauerrahm ersetzen.

Foto Julia Kitzsteiner