



Toggolino Joghurt-Fruchteis

Zutaten:

- 250 g Griechischer Joghurt 10 % Fett
- 5 EL Milch
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 250 g Erdbeeren
- eine Mango
- 100 g Schokolade
- 1 TL Kokosfett
- Bunte Zuckerstreusel

Weitere Materialien:

- Eisförmchen
- Holzstiele
- Pürierstab oder Mixer
- Trichter



Joghurt anrühren

Den Joghurt mit der Milch, dem Agavendicksaft und dem Vanille-Extrakt verrühren.



Den Joghurt mit Hilfe eines Trichters in die Eisförmchen füllen, so dass sie zu 2/3 befüllt sind.



Früchte pürieren

Die Erdbeeren mit dem Pürierstab zu einem Fruchtbrei pürieren. Du kannst aber auch einen Mixer verwenden.



Das Erbeerpüree mit Hilfe des Trichters in das letzte Drittel von drei Eisförmchen füllen.



Die Mango in Stückchen schneiden und ebenfalls pürieren.



Das Mangopüree in die letzten drei Förmchen füllen. Du kannst natürlich jede Frucht verwenden auf die du Lust hast.



Mit dem Holzstäbchen die Fruchtmasse etwas in den Joghurt schieben, so dass ein Muster entsteht. In jedes Eis ein Holzstiel stecken und das Eis vorsichtig in den Gefrierschrank stellen. Das Eis muss mindestens 6 Stunden gefrieren.



Schokoladenüberzug

Kurz vor dem Servieren kannst du in einem Wasserbad die Schokolade langsam schmelzen. Dann kommt noch Kokosöl dazu. Verrühre alles gut zusammen.



Um das Eis aus der Form zu bekommen, kannst du das Förmchen kurz unter heißes Wasser halten oder in ein Wasserbad legen. Achte darauf, dass kein Wasser oben an die Öffnung des Förmchens gelangt.



Die Spitze des Eis kannst du in die Schokolade tunken und dann ganz schnell mit Streusel bestreuen, da die Schokolade durch die Kälte sehr schnell hart wird. Dann kannst du das Eis sofort servieren.



Gut gemacht!