

Fruchteis mit Himbeeren

POINTS ® Wert: 2,5

Portionen: 4

Zubereitungsdauer: 110 min

Zutaten

500 g Himbeeren, (ersatzweise TK)

1 EL Puderzucker

150 g Cremefine zum Kochen

200 g Vanillejoghurt, bis 3,5 % Fett

1 TL Süßstoff, flüssig

Anleitung

Cremefine steif schlagen, mit Joghurt verrühren, mit Süßstoff abschmecken und unter das Himbeerpüree mischen.

Himbeer-Joghurt-Masse ca. 1–2 std. ins Gefrierfach stellen.

Kugeln abstechen, in Dessertschalen anrichten und mit restlichen Himbeeren garniert servieren.

Tipp: Die Himbeeren können Sie auch gegen Erdbeeren oder gemischte Beeren austauschen.

Guten Appetit