

Beereneis

300 gr. Beeren (z.B. 150 gr. Johannisbeeren und 150 gr. Heidelbeeren, oder je 150 gr. Erdbeeren und Himbeeren)
2 EL Zitronensaft
110 gr. Puderzucker
2 Becher Joghurt Nature (360 gr.)

Beeren verlesen und entstielen oder tiefgekühlte Beeren verwenden. Jede Sorte separat mit je 1 EL Zitronensaft und je 35 gr. Puderzucker pürieren. Durch ein Sieb in separate Behälter streichen.

Joghurt mit dem restlichen Puderzucker mischen. Je 80 gr. Joghurtmasse zu den Beerenpürees geben/mischen. Rest der Joghurtmasse zur Seite stellen.

Form einfüllen: Eine Lage der einen Beerenmasse in die Form geben. Im Tiefkühler ca. 15 Minuten anfrieren lassen. Eine Lage der Joghurtmasse in die Form geben. Im Tiefkühler wiederum anfrieren lassen. Nächste Lage usw.

Form mit Eis mindestens 5 Stunden tiefkühlen.

Zum Stürzen: die Form kurz mit Wasser übergießen - das Eis rutscht hinaus.

Je nach Form kann die Masse auch verdoppelt oder verdreifacht werden. Besonders hübsch sind kleine Herzchen, tanzende Menschen oder auch das Seepferdchen, die Delfine usw.