

Heidelbeerenjoghurtglace

Heidelbeeren

400g Heidelbeeren
90g Puderzucker
1 EL Zitronensaft

Heidelbeeren, Puderzucker und Zitronensaft in einen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab pürieren. Durch ein feines Sieb streichen.

200g Joghurt

Püree und Joghurt vermischen.

200g Sahne

Die Sahne steif schlagen und gut mit dem Heidelbeeren-Joghurt-Püree mischen.

Dekorieren:

1 Handvoll schöne
Heidelbeeren

Die Masse in eine vorher kühlgestellte Form füllen, die Form verschliessen und ins Tiefkühlfach stellen für mind. 6 Stunden. Eis ca 10 Min vor dem Servieren rausnehmen. Nach Belieben mit Heidelbeeren garnieren.