SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



White Chocolate Frozen Yogurt – Cremig, erfrischend und einfach selbst gemacht

Zubereitungszeit: 7 min

Kochzeit: 3 h

Gesamtzeit: 3 h 7 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Zutaten

300 g Vollmilchjoghurt oder griechischer Joghurt

40 g White Hot Chocolate Drops, fein gehackt oder geschmolzen

1 Teelöffel Vanillezucker

1 Abrieb einer halben Zitrone

Für den White Chocolate Frozen Yogurt

1.

Die White Hot Chocolate Drops vorsichtig im Wasserbad schmelzen und anschließend einige Minuten abkühlen lassen.

2.

Joghurt, Vanillezucker und Zitronenabrieb in einer Schüssel verrühren. Die geschmolzene weiße Schokolade langsam unterrühren, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.

3.

Die Mischung in eine flache Form füllen und für etwa 3 Stunden ins Gefrierfach stellen.

4.

Den Frozen Yogurt etwa 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen, damit er leicht antauen kann. Anschließend portionsweise servieren.

5.

Das Geheimnis der perfekten Balance

Der Zitronenabrieb verleiht dem Frozen Yogurt seine besondere Frische. Er ergänzt die cremigen Noten der weißen Schokolade und sorgt dafür, dass das Dessert angenehm leicht und ausgewogen schmeckt. So entsteht ein harmonisches Zusammenspiel aus Süße, Cremigkeit und feiner Zitrusnote.

Servierideen

1.

Mit frischen Beeren

Himbeeren, Erdbeeren oder Heidelbeeren sorgen für fruchtige Frische und einen schönen Farbkontrast.

2.

Mit Zitronensaft

Ein kleiner Spritzer frischer Zitrone hebt die Aromen zusätzlich hervor.

3.

Mit knusprigen Toppings

Geröstete Mandeln, Pistazien oder knusprige Kekskrümel verleihen dem Dessert zusätzlichen Biss.