



Tipp

Als Herbst-/Wintervariante eignen sich als Topping auch Birnenkompott oder eingelegte Dörripflaumen.



Das Frozen Yogurt lässt sich (ohne Topping) zugedeckt etwa 3 Wochen im Tiefkühler aufbewahren.

Caotina®

Frozen Yogurt



Für 4 Personen



Zubereiten
20 Minuten



Gefrieren
6 Stunden



1 Spritzsack
4 Gläser à je 2 dl,
gekühlt

Du brauchst ...

Jogurt
360 g Vollmilchjogurt
nature
50 g Puderzucker
150 g Caotina Crème
Chocolat⁽¹⁾
1 Eiweiss
1 Prise Salz
1,5 dl Rahm, steif
geschlagen

Topping
30 g Haselnüsse, grob
gehackt
½ EL Caotina Original
Pulver
75 g Caotina Crème
Chocolat⁽²⁾
50 g Heidelbeeren

So einfach geht's:

Jogurt

- ♥ Jogurt mit Puderzucker und Caotina Crème Chocolat⁽¹⁾ in einer weiten Chromstahlschüssel verrühren. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, zusammen mit dem Schlagrahm unter die Jogurtmasse ziehen.
- ♥ Masse zugedeckt etwa 6 Std. gefrieren, dabei 3–4 mal kräftig umrühren.

Topping

- ♥ Nüsse ohne Fett hellbraun rösten, etwas abkühlen. Caotina Original darüberstäuben, mischen, auskühlen.
- ♥ Servieren: Frozen Yogurt kurz antauen lassen, Masse portionenweise in den Spritzsack füllen, nochmals kurz tiefkühlen. Frozen Yogurt in die Gläser verteilen, mit Caotina Crème Chocolat⁽²⁾, Nüssen und Heidelbeeren verzieren.