

BAHLSSEN Ohne Gleichen Himbeer-Joghurtfrozen

1 Pck. 125 g Bahlsen Ohne Gleichen Vollmilch

150 g TK Himbeeren

70 g Zucker

200 g Griechischer-Sahnejoghurt, 10% Fett

1 Pck. Bourbon Vanillezucker

100 g Schlagsahne

30 g Raspelschokolade, Zartbitter

1 TL fein gehackte Zitronenmelisseblätter



Zum Vorbereiten eine Kastenform (20 x 9 cm) mit Frischhaltefolie auslegen.

Die Himbeeren etwas antauen lassen, dann mit Zucker und Sahnejoghurt in einen hohen Rührbecher geben und die Zutaten mit einem Pürierstab pürieren. Bourbon Vanillezucker unterrühren. Sahne steif schlagen und mit der Raspelschokolade und den Zitronenmelisseblättern unter die Himbeer-Joghurtmasse heben.

Den Boden der Form mit 6 Ohne Gleichen Keksen, mit der Waffelseite nach unten, auslegen.

Die Himbeer-Joghurtmasse auf die Kekse geben, verstreichen und mit den restlichen Keksen, mit der Schokoladenseite nach oben auf die Joghurtmasse legen. Die Form, mit Frischhaltefolie abgedeckt, 2-3 Stunden in den Gefrierschrank stellen und die Masse gefrieren lassen.

Dann das Himbeer-Joghurtfrozen aus der Form heben, die Frischhaltefolie entfernen und auf eine Platte legen. Das Joghurtfrozen in Scheiben schneiden und sofort servieren.



Bahlsen GmbH & Co.KG, Podbielskistraße 11, 30163 Hannover
Telefon: 0511 - 960 0, Fax: 0511 - 960 27 49, E- Mail: info@bahlsen.com