Frucht-Joghurt-Eis mit Frischkäse



Joghurteis mit Fruchtpüree - eine herrlich cremige Erfrischung

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit:

Zutaten für 8 Eis am Stiel

- 100 g Frischkäse
- 100 g Mascarpone
- 125 ml Sahne
- 200 g griechischer Joghurt
- 4 EL Milch
- 3 TL Puderzucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 3 TL Zitronensaft
- 600 g pürierte Früchte (ich habe 1 Mango und Erdbeeren genommen)

Zubereitung

1. Früchte zubereiten, separat pürieren zur Seite stellen. Evtl. die Pürees mit etwas Puderzucker süßen.
2. Alle anderen Zutaten mit den Rührgerät zu einer Creme verrühren.
3. Jetzt gibt es verschiedene Möglichkeiten das Eis einzufrieren, entweder in Tiefkühlboxen (dazu evtl. nur eine Fruchtsorte nehmen), in Eis-am-Stiel-Formen oder in Silikonformen z.B. Gugelhupfe, Muffinformen oder ähnliches.
4. Der Ablauf ist aber immer ähnlich. Abwechselnd Fruchtpüree und Creme einfüllen, mit einem Schaschlik-Spieß verrühren und einfrieren. Für die Eis-am-Stil-Version vor dem Einfrieren die Stiele in die Masse stecken. Bei den Gugelhupfen habe ich die Schichten nicht verrührt, dafür aber die Unterseite glattgestrichen.
5. Für mindestens 6 Stunden, besser über Nacht einfrieren.