



Confetteria  
**Raffaello**

# Frozen Joghurt

 ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.  GEFRIERZEIT: 30 Min. oder 3-4 Std. im Tiefkühlfach

## Zubereitung

Die Himbeeren auf einen Teller verteilen und im Tiefkühlfach über Nacht gefrieren lassen.

Den Joghurt in eine große Schüssel geben. Gelierzucker und Vanillezucker mit der Kokosmilch 3 Min. köcheln und dann etwas abkühlen lassen. Den Joghurt sowie den Abrieb und den Saft der Limette unterrühren. Das Ganze in einer Eismaschine gefrieren lassen oder die Schüssel ins Tiefkühlfach stellen und alle 30 Min. mit einem Schneebesen die Eismasse durchrühren, bis sie gefroren ist.

Das Joghurteis mit einem Eisportionierer oder einem Spritzbeutel mit Sterntülle in kleine Becher oder Gläser portionieren.

Die gefrorenen Himbeeren in einen Gefrierbeutel geben und fein zerstoßen. Das Eis mit Raffaello und Himbeerstückchen bestreut servieren.

Nach Belieben können noch Kokoschips oder Kokoskaramell dazu serviert werden. Einfach 3 El. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit 100 ml Kokosmilch sirupartig einkochen und dann abkühlen lassen. Eventuell mit einem Spritzer Limettensaft oder Rum abschmecken.

## Tipp!

Nach Belieben können noch Kokoschips oder Kokoskaramell dazu serviert werden. Einfach 3 El. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit 100 ml Kokosmilch sirupartig einkochen und dann abkühlen lassen. Eventuell mit einem Spritzer Limettensaft oder Rum abschmecken.

## Zutaten

*für 4 Personen, ca. 1l*

- 100 g frische Himbeeren
- 500 g Joghurt 10% Fett
- 300 ml Kokosmilch
- 150 g Gelierzucker 1:1
- ½ unbehandelte Limette
- 2 Packungen Vanillezucker
- 8 Raffaello