

Milcheis „Erdbeerjoghurt“ für Thermo

Rohstoffe:

625g Joghurt Natur 3,5%Fett
150g Erdbeeren TK oder frisch
180 Zucker
70g Gelato della Casa „Milch“
10g Zitronensaft

Mixbereitung:

Den Zucker und Gelato della Casa „Milch“ in den Mixtopf geben und kurz **2-3 Sek/Stufe 10** mischen.

Rühraufsatz aufsetzen und 150g Erdbeeren, 10g Zitronensaft und 625g Joghurt „natur“ dazugeben. **10Sek/Stufe 2** mischen.

Rühraufsatz entfernen und alles **2Min/Stufe 10** zerkleinern.

Danach den fertige Mix in die Eiswürfelformen geben und ausfrieren.

Eisbereitung:

Die ausgefrorenen Eiswürfel in den „gekühlten“ Thermomix **10-20 Sek/Stufe 10** (Nach Gehör) zu Eis schlagen.

Zunächst ist der Thermomix sehr laut, dann folgt eine Art Leerlauf und zum Schluss hat man das Gefühl das der Thermomix fast stehen bleibt. Fertig!