

Pfirsich-Maracuja-Erdbeereis am Stiel mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Zutaten

für 10 Eisformen à ca. 125 ml

200 ml Sahne

1 Pck. Vanillezucker

Abrieb ½ Zitrone

200 g griechischer Joghurt

100 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

300 g Erdbeeren

10 – 20 g Puderzucker (Je nach Geschmack)

300 g Pfirsiche (Frisch oder aus der Dose)

10 Eis-Stiele



Zubereitung

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Zitronenabrieb, griechischen Joghurt und VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja unterrühren.

Erdbeeren mit Puderzucker und Pfirsiche getrennt voneinander pürieren.

Je 2 TL eines Fruchtpürees abwechselnd mit 2 TL der Sahne-Joghurt-Masse in 10 Silikon-Eisförmchen (à ca. 125 ml) schichten. Mit einem langen Holzstäbchen die Schichten von unten nach oben durchziehen, sodass sich diese ein wenig vermischen. Eisstiele in die Förmchen drücken und Eis über Nacht einfrieren.

[Link zum Rezept: Pfirsich-Maracuja-Erdbeereis am Stiel mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)