

Italienisches Himbeer-Joghurt-Eis

Für 2 Personen

400 g Himbeeren	1 Orange, unbehandelt	250 g griechischer Joghurt
200 ml Schlagsahne	1 Vanilleschote	4 TL Zucker

Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark heraus schaben. Die Schale der Orange abreiben. Die gefrorenen Himbeeren mit der Sahne und dem Joghurt pürieren. Das Ganze mit dem Zucker, dem Vanillemark und einem Esslöffel Orangenschale abschmecken. Das italienische Himbeer-Joghurt-Eis in einer Dessertschale anrichten und servieren.

Franka Illeditsch am 21. Oktober 2010