

FROZEN YOGURT MIT HIMBEERSAUCE

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std.

**300 g griechisches Joghurt
nature**

100 g Puderzucker

½ EL Zitronensaft

**1 dl Vollrahm,
steif geschlagen**

125 g Himbeeren

1½ EL Zucker

1 TL Zitronensaft

wenig schwarzer Pfeffer

3 EL gezuckerte Cornflakes

1. Joghurt, Puderzucker und Zitronensaft in einer weiten Chromstahlschüssel verrühren. Schlagrahm darunterziehen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal gut durchrühren.
2. Himbeeren mit Zucker, Zitronensaft und Pfeffer zugedeckt aufkochen, durch ein Sieb streichen, abkühlen.
3. Frozen Yogurt mit einem Löffel abstechen, in Becher verteilen, Sauce darüberträufeln, Cornflakes darüberstreuen.

Portion: 325kcal, F 16g, Kh 41g, E 3g

