



Erfrischende Eis-Torte



Zutaten

Menge

800 g	griechischer Joghurt
160 g	Zucker
½	Bio-Zitrone
1	Vanilleschote
600 g	Himbeeren
400 ml	Sahne
100 g	Vollkornbutterkekse
1 große Prise	Zimt

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 6 Std. Gefrierzeit

pro Portion: 1018 kJ, 243 kcal, 29,0 g Kohlenhydrate, 4,5 g Eiweiß, 12,7 g Fett, 35,2 mg Cholesterin, 2,74 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: € €



Zubereitung

Was sorgt im Sommer für eine gute Abkühlung? Eis! Aber was sorgt für die absolut erfrischendste Abkühlung? Unser leckerer Frozen Yoghurt Cake! Da wir die totalen Eis-Fans sind, dachten wir uns, dass wir doch direkt auch einen Kuchen aus Eis machen können. Das Ergebnis ist unser fruchtiger Frozen Yogurt Cake mit Himbeeren und einem knackigen Boden aus zerbröselten Vollkornbutterkekse. Falls du also Lust auf einen erfrischenden Kuchen hast, solltest du dieses Rezept sofort ausprobieren!

Step 1:

Zuerst gibst du den Joghurt mit 140 g Zucker, dem Abrieb der Zitrone und dem Mark der Vanilleschote in ein hohes Gefäß. 500g Himbeeren dazugeben und alles mit dem Pürierstab pürieren.

Step 2:

Dann die Sahne mit dem restlichen Zucker fast ganz steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Dabei nicht ganz verrühren, sodass ein leichtes Muster entsteht.

Step 3:

Die restlichen Himbeeren in eine Gugelhupf-Form legen und mit der Eismasse auffüllen. Den Gugelhupf schon einmal kurz in den Froster stellen.

Step 4:

In der Zwischenzeit die Vollkornkekse im Universalzerkleinerer oder in einer Plastiktüte fein zermahlen, dann mit dem Zimt vermengen und als Schicht auf die Joghurtmasse streuen.

Step 5:

Den Kuchen mindestens 6 Stunden gefrieren lassen. Zum Stürzen kannst du ein Geschirrtuch in heißes Wasser tränken und auf die Gugelhupf-Form legen. Dann sollte der Frozen Yogurt Cake ganz easy aus der Form gleiten.