

Rote Grütze-Frozen Joghurt mit Vanilleschaum

Zutaten für 6-8 Portionen:

500 g Joghurt
Ca. 800 g Osterland Rote Grütze
250 g Osterland Dessert Soße
500 g gemischte Früchte (z.B. Physalis,
Mango, Kiwi gold, Himbeeren)
100 g Sahne



Zubereitung:

1. Joghurt mit Roter Grütze und 100 g Dessert Soße verrühren, in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform (ca. 25 cm Länge) füllen und ca. 3-4 Stunden in der Tiefkühlung gefrieren lassen. Dabei in der ersten Stunde mehrfach durchrühren.
2. Tipp: Alternativ können auch andere Formen, wie z. B. Muffinförmchen gewählt werden.
3. Früchte putzen, vorbereiten und je nach Sorte in Stücke schneiden. Für den Vanilleschaum Sahne steif schlagen und die restliche Dessert Soße unterziehen.
4. Den „Frozen Joghurt“ in Scheiben schneiden und in Dessertschalen anrichten. Den Vanilleschaum als Topping darauf geben, mit den Früchten garnieren und servieren.