



TIPP

ALS HERBST-/WINTERVARIANTE EIGNEN SICH ALS TOPPING AUCH
BIRNENKOPF ODER EINGELEGTE DÖRRPFLAUMEN.



DAS FROZEN YOGURT LÄSST SICH (OHNE TOPPING) ZUGEDECKT
ETWA 3 WOCHEN IM TIEFKÜHLER AUFBEWAHREN.

Caotina® FROZEN YOGURT



Für 4 Personen



Zubereiten
20 Minuten



Gefrieren
6 Stunden



1 Spritzsack
4 Gläser à je 2 dl,
gekühlt

DU BRAUCHST ...

Jogurt

360 g Vollmilchjogurt
nature

50 g Puderzucker

150 g Caotina Crème
Chocolat⁽¹⁾

1 Eiweiss

1 Prise Salz

1,5 dl Rahm, steif
geschlagen

Topping

30 g Haselnüsse, grob
gehackt

½ EL Caotina Original

75 g Caotina Crème
Chocolat⁽²⁾

50 g Heidelbeeren

SO EINFACH GEHT'S:

Jogurt

♥ Jogurt mit Puderzucker und Caotina Crème Chocolat⁽¹⁾ in einer weiten Chromstahlschüssel verrühren. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, zusammen mit dem Schlagrahm unter die Jogurtmasse ziehen.

♥ Masse zugedeckt etwa 6 Std. gefrieren, dabei 3-4 mal kräftig umrühren.

Topping

♥ Nüsse ohne Fett hellbraun rösten, etwas abkühlen. Caotina Original darüberstäuben, mischen, auskühlen.

♥ Servieren: Frozen Yogurt kurz antauen lassen, Masse portionenweise in den Spritzsack füllen, nochmals kurz tiefkühlen. Frozen Yogurt in die Gläser verteilen, mit Caotina Crème Chocolat⁽²⁾, Nüssen und Heidelbeeren verzieren.



CONSEILS

EN AUTOMNE OU EN HIVER, UNE COMPOTE DE POIRES OU DES PRUNEAUX MARINÉS FERONT UN EXCELLENT NAPPAGE.



BIEN COUVERTS, LES YAOURTS GLACÉS PEUVENT SE CONSERVER (SANS NAPPAGE) AU CONGÉLATEUR PENDANT TROIS SEMAINES ENVIRON.

YAOURT GLACÉ Caotina®



Pour 4 portions



Préparation
20 minutes



Congélation
6 heures



1 poche à douille
4 verres refroidis de 2 dl
chacun

IL TE FAUT ...

Yaourt

360 g de yaourt au lait
entier nature
50 g de sucre glace
150 g de Crème
Chocolat
Caotina⁽¹⁾
1 blanc d'œuf
1 pincée de sel
1,5 dl de crème
fouettée ferme

Nappage

30 g de noisettes
grossièrement
hachées
½ cs de Caotina
Original
75 g de Crème
Chocolat
Caotina⁽²⁾
50 g de myrtilles

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

Yaourt

♥ Dans un grand saladier en acier chromé, mélanger le yaourt avec le sucre glace et la Crème Chocolat Caotina⁽¹⁾. Fouetter les blancs d'œuf avec une pincée de sel et les incorporer, avec la crème fouettée, à la préparation au yaourt.

♥ Couvrir et placer le mélange au congélateur pendant env. 6 h en remuant vigoureusement trois à quatre fois

Nappage

♥ Faire griller les noisettes à sec et laisser un peu refroidir. Saupoudrer de poudre Caotina Original, mélanger, laisser refroidir.

♥ Servir: laisser brièvement décongeler le yaourt glacé, remplir la poche à douille du mélange par portions, recongeler brièvement si nécessaire. Répartir le yaourt glacé dans les verres, décorer avec la Crème Chocolat Caotina⁽²⁾, les noisettes et les myrtilles.