

Hier und heute



Mango-Joghurt-Eis am Stiel mit weißer Schokolade

Ganz in Weiß kommt das Eis am Stiel von Emily Gorden daher – mit Joghurt-Mango-Füllung und einer knackigen Glasur aus weißer Schokolade.

Das Rezept

von Emily Gorden

Die Zutaten

- 2 reife Mangos
- 250 g Joghurt
- 1 TL Zitronensaft
- Ahornsirup nach Geschmack (optional)
- 400 g weiße Schokolade
- gefriergetrocknete Beeren zum Dekorieren
- Eisstiele

Zubereitung

Mangos würfeln und zusammen mit Joghurt und Zitronensaft verrühren. Nach Wunsch etwas Ahornsirup für zusätzliche Süße dazugeben.

Die Masse in Kreisen auf Backpapier aufstreichen, Eisstiele einlegen und für mindestens zwei Stunden frieren.

Weißer Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Die gefrorenen Eisstücke zur Hälfte eintunken oder komplett mit Schokolade überziehen. Mit gefriergetrockneten Beeren dekorieren und noch einmal kurz einfrieren.