

Erdbeer-Clusters am Stiel

Das Erdbeer-Joghurt-Eis mit „Wow!“-Effekt.

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: etwa 10 Min. + 3 Std. Kühlzeit ||| einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Erdbeeren waschen, Strunk entfernen, 2 Erdbeeren beiseitelegen und den Rest würfeln.
- Weiße Schokolade grob hacken.
- Erdbeeren in einer Schüssel mit Joghurt, weißer Schokolade, geraspelten Pistazien, Agavensirup und Zitronenschale vermengen.
- Aus der Masse mit 2 Löffeln 8 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett oder Blech (das in den Tiefkühler passt) geben.
- Holzstäbchen hineinschieben und im Tiefkühler etwa 3 Std. kühlen.
- Übrige Erdbeeren in Scheiben schneiden.
- Schokolade in Stücke brechen und in einem Wasserbad schmelzen.
- Erdbeer-Clusters aus dem Tiefkühler nehmen und in der Schokolade wenden.
- Jeweils 1 Erdbeer-Scheibe in die Mitte eines Clusters setzen.
- Erneut im Tiefkühler und bis zum Servieren kühlen.

Zutaten für 8 Clusters:

- 500 g süße Erdbeeren
- 20 g weiße vegane Schokolade
- 160 g veganer Joghurt (10% Fett)
- 1,5 EL gehackte Pistazien
- 1 EL Agavensirup
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 100 g vegane Schokolade
- 8 Eis-Stiele