



Blauwe bessen-yoghurtijs

Benodigdheden (4 personen)

500 gram blauwe bessen
3 eetlepels citroensap
100 gram suiker
3 dl yoghurt
2 dl slagroom
wafeltjes voor garnering

Bereiden blauwe bessen-yoghurtijs

- Houd 50 gram bessen apart voor garnering.
- Pureer de bessen met de staafmixer of in een blender.
- Meng de bessenpuree met citroensap, suiker en yoghurt.
- Klop de slagroom half stijf en schep deze door het bessen-yoghurtmengsel.
- Schenk het mengsel in een ruime schaal of diepvriesdoos en laat dit 1/2 uur bevriezen.
- Schep het ijs daarna door om de vorming van grove ijskristallen te voorkomen.
- Herhaal dit na 1 uur en laat het ijs minimaal 3 uur bevriezen.
- Serveer bolletjes ijs gegarneerd met bosbessen en wafeltjes.

Variatietips

Sorbetijs van blauwe bessen.

Verwarm 5 dl water, 2 eetlepels citroensap, 250 gram witte basterdsuiker en eventueel 1 eetlepel bessenlikeur tot een suikersiroop. Laat deze afkoelen en schep deze door 500 gram gepureerde blauwe bessen. Laat de vruchtenmoes bevriezen in een lage schaal en schep de massa met een vork na 1/2 uur en weer na 1/2 uur even door. Het bevriezen van vruchtensorbet duurt 4-5 uur.