



FROZEN YOGURT

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

Für 4 Portionen

- 150 ml** Vollrahm
- 150 g** griechischer Joghurt
(Natur oder Honig)
- 2 EL** Zitronensaft
- 2 EL** Puderzucker

Deko Toppings: frische Erdbeeren, Smarties, bunte Streussel oder Saucen (Himbeere/Schokolade)

ZUBEREITUNG

Den Whipper vorab ca. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

Alle Zutaten zusammen mischen und die Masse direkt in den 0.5 L Kisag Whipper geben. Danach 1 Kisag Kapsel einführen, ca. 15-mal kräftig schütteln und die Creme in die vorbereiteten Gläser füllen.

Danach ganz nach eigenem Geschmack mit bunten und süßen «Deko Toppings» dekorieren.

Für den Frozen-Effekt die befüllten Gläser/Behälter für 1 Stunde (oder länger) in den Tiefkühler stellen.

Freude am Kochen!