Hjemmelaget yoghurtis med jordbær og vanilje (Strawberry Froyo)



Ingredienser

♥ 350 g gresk yoghurt med ekte vanilje (1 beger, se tips)
♥ 500 g frosne jordbær (se tips)
♥ 3-4 ss melis (se tips)

Fremgangsmåte

Ha yoghurt, melis og jordbær i en blender og kjør til jordbærene knuser og blander seg med joghurten. Det kan lønne seg å starte med joghurten og bare halvparten av jordbærene først og la de blande seg ordentlig med yoghurten (konsistensen er da som en smoothie) og etterpå tilsette resten av jordbærene. Kjør til også de knuser og blander seg godt med joghurten, og konsistensen er da tykk som yoghurtis skal være.

Serveres straks!

Du kan sprøyte isen i iskremkjeks. Bruk da sprøytetipp med stor, taggete åpning. Alternativt kan du ha isen i et beger eller dessertglass og spise isen med skje. Kakestrøssel ser lekkert ut på toppen!

Tips

♥ Grunnen til at det lønner seg å ta halvparten av jordbærene først, er at jordbærene er såpass store og harde når de er frosne, at det kan bli problemer med

å knuse dem hvis du har i for mange på en gang. Det er viktig at du ikke kjører blenderen lenger enn nødvendig for å bevare iskonsistensen.

♥ Frosne jordbær kan selvsagt byttes ut med samme mengde andre typer frosne bær. Frosne bringebær gir kjempegod yoghurtis, frosne blåbær og skogsbær også. Dette er mindre bær enn jordbær som derfor også knuser lettere i frossen tilstand. Du kan også bruke frosne bananbiter.

♥ Gresk yoghurt er ekstra tykk yoghurt som egner seg veldig godt til yoghurtis (vanlig yoghurt vil nok gi for tynn konsistens). Gresk yoghurt med ekte vanilje fås kjøpt i merket Synnøve (1 beger er på 350 gram). Du kan også bruke naturell type gresk yoghurt eller matyoghurt, men tilsett da litt ekstra melis og frø fra vaniljestang for å få den samme gode smaken.

♥ Du bør tilsette litt melis for å få frem smaken av vanilje og jordbær på den frosne isen. Det går også an å bruke søtningsmiddel som sukrin og liknende.

♥ Stor sprøytetipp for å sprøyte iskremen fås kjøpt i enkelte nettbutikker som selger kakepynteutstyr. Husk at du må være nokså rask med å sprøyte isen før den smelter og blir for tynn i konsistensen.

♥ Denne yoghurtisen er også deilig sammen med en bløt konfektsjokoladekake eller brownies, eller servert sammen med friske jordbær.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-yoghurtis-med-jordbaer-og-vanilje-strawberry-froyo