Yoghurtispinner med skogsbær



Ingredienser

♥ 750 g gresk yoghurt vanilje (se tips)
♥ 300 g frossen skogsbærblanding
♥ 4 ss melis
♥ 2 ss ekte vaniljesukker

Fremgangsmåte

Tin skogsbærene.

Bland de tinte bærene og bærsaften med yoghurten, og vend deretter inn melis og ekte vaniljesukker (se tips).

Fordel blandingen i isformene og stikk inn ispinnene.

Sett formene i fryseren i noen timer (eller over natten) til yoghurtisen har stivnet.

Løsne ispinnene fra formene og server!

Tips

♥ Det er viktig at du bruker gresk (eller tyrkisk) yoghurt som er tykk i konsistensen. Jeg har brukt gresk yoghurt med vaniljesmak som er nydelig og søt på smak. Bruker du gresk yoghurt naturell, bør du tilsette en god del mer melis og/eller vaniljesukker for å få god smak på isen.

♥ Merk at fryseprosessen fjerner mye av søtsmaken, så du må lage isblandingen søtere for å få en god iskrem enn om du hadde spist yoghurten uten å fryse den.

♥ Skogsbær kan byttes med andre bær. Hvis du ikke vil ha hele bær i den ferdige isen, kan du mose bærene i en food processor før du blander dem med yoghurten.

♥ Isformene jeg har brukt her er av merket Silikomart, som er av super kvalitet og som finnes i forskjellige fasonger. Den ferdige isen løsner veldig lett fra formene og gir perfekt resultat hver gang! Du får kjøpt isformene i nettbutikken til Bakeren og Kokken for bare kr 179 for en pakke med 4 former. Til denne oppskriften som passer til 8 ispinner trenger du med andre ord to slike pakker, men det er jo ikke noe i veien for å halvere oppskriften. Ispinnene følger med i pakken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/yoghurtispinner-med-skogsbaer