

Yoghurtijs met bramen en munt

Seizoen: zomer

Dit heb je nodig

- 150 gr bramen
- 2 takjes verse munt (alleen de blaadjes)
- 2dl volle yoghurt
- 125 g fijne kristalsuiker
- 2 dl slagroom

Dit moet je gebruiken

- 2 kommen
- Vork
- Houten lepel
- Mixer
- Aardappelmesje
- Ijslollyvormpjes of kleine glaasjes

Zo maak je het

1. Prak de bramen met een vork tot een grove puree.
2. Snijd de muntblaadjes in reepjes
3. Meng in een kom de yoghurt met de suiker tot deze volledig is opgelost.
4. Klop de slagroom half stijf en schep er het yoghurtmengsel, de bramen en de munt onder.
5. Vul de ijslollyvormen tot aan de rand met het yoghurtmengsel en sluit de vormen met het dekseltje en het stokje. Als je geen speciale vormpjes hebt, kan je glaasjes gebruiken en deze afdekken met plasticfolie (al dan niet met een stokje erin).
6. Laat het mengsel minstens 4 uur rusten in de diepvriezer.
7. Neem de ijsjes uit de vriezer en dompel de onderkant van de vormen kort in heet water. Zo kan je de ijslolly's uit hun vormpje halen (idem voor de glaasjes).



Figuur 1 Yoghurtijs met bosbessen (libelle.lekker.be)