

# FROZEN-YOGURT-TÖRTCHEN

## ZUTATEN

100 g Datten, entsteint  
60 g Macadamianüsse oder geschälte Mandeln  
70 g Kokosette  
2 EL Kokosöl, flüssig  
♥  
100 g Himbeeren  
20 g Honig  
♥  
4 Eidotter  
100 g Honig  
100 g Feinkristallzucker  
etwas Vanille gemahlen oder flüssige Vanille  
350 g Joghurt 3,5%  
150 g Crème fraîche  
♥  
200 g Himbeeren

## ZUBEREITUNG

Datteln, Nüsse, Kokosette und Kokosöl mit der Moulinette (Blitzhacker) fein verhacken und den Boden einer Kastenform verteilen (ca. 10 x 25 cm). Festdrücken und danach ins Tiefkühlfach stellen. Himbeeren mit Honig pürieren.

Die Dotter zusammen mit Honig, Zucker und Vanille über dem Wasserbad ca. 5 Minuten zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Danach in ein kaltes Wasserbad stellen und weiter rühren, bis diese auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Joghurt und Crème fraîche unterheben.

Die Joghurtmasse auf den inzwischen tiefgekühlten Boden leeren. Im Tiefkühlfach eine halbe Stunde anziehen lassen. Dann das Himbeerpüree mit einem Löffel darauf verteilen und mit dem Löffelstiel wellenförmige durchziehen (marmorieren). Restliche Himbeeren aufstreuen.

Über Nacht im Tiefkühler gefrieren lassen. Vor dem Servieren etwa 10 Minuten antauen lassen und in Stücke schneiden oder Formen ausstechen.

## TIPPS

Vor dem Schneiden oder Ausstechen von Formen kurz antauen lassen und das Messer oder die Ausstechform in sehr heißes Wasser tauchen.



[www.sugarandrose.org](http://www.sugarandrose.org) [facebook.com/sugarandrose](https://facebook.com/sugarandrose)