



Himbeersorbet mit Spekulatiussahne

Zutaten

- 300 g Himbeeren, tiefgefroren
- 150 g Naturjoghurt, 1,5% Fett
- 1 EL Zucker
- 1 large Vanillinzucker
- 200 g Schlagsahne
- 100 g Bananen
- 60 g Spekulatius

Zubereitung

1. Himbeeren auftauen lassen.
2. Joghurt und Zucker zu den Himbeeren geben und mit dem Schneidestab pürieren. In eine flache Form füllen und ca. 4 Stunden in das Gefrierfach stellen. Nach einer Stunde die Masse mit einer Gabel zerstoßen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen.
3. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen.
4. Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken.
5. Spekulatius in Stücke brechen und mit der zerdrückten Banane und der Sahne mischen. Auf 8 Dessertgläser verteilen. Das Himbeersorbet nochmals mit einer Gabel zerstoßen und auf der Spekulatiussahne verteilen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	13 g
Energie	159 kcal
Fett	10 g
Protein	3 g

🕒 18 Minuten

⊕ 8 Portionen