Rezept

Schnelles Schoko-Kirsch-Eis

Ein Rezept von Schnelles Schoko-Kirsch-Eis, am 12.10.2024

Zutaten

- **150 g** Joghurt
- **250 g** Speisequark
- **1 EL** frisch gepresster Zitronensaft
- **300 g** entsteinte TK-Schattenmorellen
- **8** Eiswaffeln in Tütenform
- **1 Pck.** Vanille-Dessertpulver für 250 g Quark
- **50 g** Puderzucker
- etwas abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- **100 g** Zartbitter-Schokoladenraspel (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Den Joghurt in eine Schüssel geben, das Dessertpulver zufügen und mit dem Schneebesen verrühren. Quark, Puderzucker und Zitronensaft dazugeben und glatt rühren. Mit der Zitronenschale aromatisieren. Die gefrorenen Kirschen hinzufügen und alles mit dem Pürierstab pürieren, bis ein cremiges Sorbet entstanden ist.

2. Drei Viertel der Schokoladenraspel unter die Quarkmasse ziehen. Das Sorbet in eine Schüssel füllen und 60 Min. ins Gefrierfach stellen.

3. Aus der Kirsch-Quark-Masse mit einem Eisportionierer acht große Kugeln formen und in die Eiswaffeln setzen. Mit den restlichen Schokoraspeln bestreuen.