

Mango-Joghurt-Eis

Dessert

Für ca. 10 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Zutaten:

100 ml	Donath Vollfrucht Mango
250 g	Joghurt
50 g	Zucker
250 g	Schlagsahne



Zubereitung:

Joghurt und Zucker mit dem Stabmixer fein pürieren. Donath Vollfrucht Mango dazu rühren. Sahne steif schlagen und unter den Mango-Joghurt heben. Jetzt die Masse entweder in eine Eismaschine geben oder auf kleine (Papp-)Becher à circa 100 ml verteilen und ca. 4-5 Stunden zugedeckt einfrieren.

HÜBNER's Tipp:

Neben Mango-Eis können je nach Belieben auch andere Eis-Variationen mit unseren Donath-Vollfrucht kreiert werden.

Donath Vollfrucht Mango ungesüßt

- Vermahlung aller zum Verzehr geeigneten Fruchtbestandteile
- Schonende Abfüllung
- Dadurch Erhalt fruchteigener Ballaststoffe und aller wertvollen Mineralstoffe und Vitamine
- Zum direkten Verzehr aber auch als leckere Zugabe für Eis, Kuchen, Cocktails etc. geeignet.

