

© Unsplash/ Aleksandra Tanasienko (Beispielfoto)



ORF extra

Frozen Skyr

4 Portionen | 4 Stunden | leicht

Zutaten

600 g isländischer Skyr
75 g Puderzucker
300 ml Sahne
frische Früchte wie Blau-/Erd-/Himbeeren
Kokosflocken gehackte Nüsse
Krokant

ZUBEREITUNG

1. Zunächst den Skyr in eine Schüssel füllen und mit dem Puderzucker vermischen. Anschließend die Sahne in ein hohes Gefäß füllen und mithilfe eines Handrührgeräts aufschlagen. Die steife Sahne vorsichtig unter den Skyr heben.
2. Als Nächstes die Masse in ein flaches Gefäß streichen und für ca. 3 bis 4 Stunden in das Gefrierfach geben. Hierbei etwa alle 30 Minuten mit einem Löffel vorsichtig umrühren.
3. Nach Ende der Frostzeit das Gefäß aus dem Gefrierfach nehmen und den Frozen Skyr gleichmäßig auf vier Schälchen verteilen. Nach Belieben mit den frischen Beeren, Kokosflocken und Nüssen toppen und mit etwas Krokant bestreuen. Direkt servieren und eiskalt genießen.