

Cremiger Eiskaffee:

Zutaten:

- 500g Obers
- 200g Kondensmilch
- 200g griech. Joghurt 10%
- 60g Puderzucker
- 2 TL Vanilleextrakt
- 1 Espresso

Zubereitung:

Zuerst wird das Obers steif geschlagen. Danach werden die Zutaten Kondensmilch (gesüßt), Joghurt und Puderzucker (gesiebt) vermengt.

Diese Grundmasse wird in zwei Hälften geteilt. In eine Hälfte kommt der Vanilleextrakt und die andere Hälfte verrühren wir den Espresso.

Zum Schluss wird das geschlagene Obers untergehoben und danach in eine gefrierfähige Form gefüllt.

Die Masse sollte mindestens für fünf Stunden im Tiefkühlschrank durchfrieren.

Gutes Gelingen!