



# FROZEN BANANENJOGHURT MIT KOKOS UND LIMETTE



## QimiQ VORTEILE

- Frozen Joghurt verfärbt sich nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Naturjoghurt

**80 g** Zucker

**0.5 Pkg.** Vanillezucker

**1** Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

**2** Banane(n), geschält, in Stücken

**50 ml** Kokosmilch

**2 cl** Kokosnusslikör

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Limettensaft und -schale dazumischen.
2. Masse in eine Terrinen- oder Muffinform gießen und ca. 4-6 Stunden tiefkühlen.
3. Die gefrorene Masse in Stücke schneiden und in einen Mixbecher geben. Bananen, Kokosmilch und Likör dazugeben und kurz auf höchster Stufe mixen.
4. In Gläser abfüllen und nach Belieben dekorieren.
5. **Tipp:** Statt Kokoslikör kann auch Bananenlikör verwendet werden.