



Yoghurtijs met bramen



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

280 gram Griekse yoghurt
750 ml slagroom
150 gram poedersuiker
1 eetlepel vanille-extract
1 eetlepel citroenzeste
100 gram fijne suiker
220 gram braambessen (diepvries of vers)
1 eetlepel citroensap

Bereidingswijze

- 1.** Klop de yoghurt, de slagroom, de poedersuiker, het vanille-extract en de citroenzeste met een garde glad.
- 2.** Giet het mengsel in een metalen cakevorm van 20 x 30 cm en vries het ongeveer 2 uur in, tot het net bevroren is.
- 3.** Breng ondertussen de suiker, de bramen en het citroensap in een steelpan aan de kook. Laat 10 minuten sudderen tot het mengsel stroperig is. Roer af en toe door. Laat vervolgens volledig afkoelen.
- 4.** Haal het ijs uit de vriezer en breek het met een mes in stukken. Doe het mengsel in een keukenmachine en mix 2 minuten door tot je een glad mengsel hebt.



- 5.** Schep de helft van het mengsel opnieuw in de cakevorm en schep er de helft van het gekoelde bramenmengsel op. Roer met een mesje losjes door het ijs. Schep er de rest van het ijsmengsel en het bramenmengsel op en roer opnieuw losjes onder elkaar.
- 6.** Zet minstens 2 uur in de vriezer.