BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

Yoghurt ijsjes recept

± 1 uur | ± 6 uur | 10 personen

Wanneer buiten de zon fel schijnt en we de zomerse temperaturen aantikken, is niets zo lekker als een verfrissend ijsje. Wij besloten om eens yoghurt ijsjes te maken. Deze ijsjes zijn wat minder zoet dan schepijs of waterijsjes, maar minstens net zo lekker. Wij hebben een handige ijsjesmal in onze webshop, waarmee je eenvoudig deze ijsjes kunt maken. Met wat crunchy gevriesdroogd fruit en een heerlijke siroop, zijn het ineens geen standaard ijsjes meer, maar heerlijke kleine toetjes die je ook perfect na een diner of barbecue kunt serveren. Ben je benieuwd naar hoe je zelf zulke ijsjes kunt maken? Lees dan snel verder voor ons yoghurt ijsjes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 1 vanillestokje;
- 250 milliliter ongeklopte slagroom;
- Een zakje Klop-Fix;
- 100 milliliter Fabbri Amarena Kersen Topping;
- 300 milliliter gecondenseerde melk;
- 100 gram gevriesdroogd fruit;
- Kitchen Craft IJsvorm voor 8 IJsjes (incl 16 ijsstokjes).

Overige benodigdheden:

- 300 gram Griekse yoghurt 10%.

Recept

1. Klop de slagroom lobbig.
2. Roer de Klop-Fix door de slagroom heen.
3. Meng ook de Griekse yoghurt, gecondenseerde melk en het gevriesdroogde fruit door de slagroom heen.

4. Schraap het merg uit het vanillestokje.
5. Roer het merg door de slagroom heen.
6. Doe een kwart van het beslag in een andere komen meng de Amarena Kersen Topping hier doorheen.
7. Giet een deel van de Griekse yoghurt beslag in de ijsvormpjes.
8. Top het af met de Griekse yoghurt met kersentopping.
9. Steek de ijsstokjes in de vormpjes.
10. Laat de yoghurt ijsjes minstens 6 uur hard worden in de vriezer.
11. Haal de ijsjes uit de vorm om ze te serveren.
    Tip! Lukt dit niet? Stop de ijsjesmal dan 30 seconden in een bak met warm water.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere ijs recepten!

IJs is natuurlijk onwijs lekker op bijvoorbeeld een warme zomerdag, maar kun je het hele jaar door ook heel goed als dessert serveren. Uiteraard kun je ijs in de supermarkt halen, maar het is veel lekkerder om zelf ijs te maken. Misschien denk je dat het best een gedoe is om zelf ijs te maken en dat je ervoor een ijsmachine nodig hebt, maar niets is minder waar. Wij hebben namelijk een heleboel recepten op onze blog staan waarmee je heel gemakkelijk ijs zonder ijsmachine kunt maken. Je kunt ijs zonder ijsmachine in vrijwel elke smaak maken die je kan bedenken, dus je kunt er lekker mee variëren en de recepten een eigen twist geven. Bekijk al onze ijs recepten hier!

Bekijk ook eens onze andere recepten met yoghurt

Ben je niet zo'n zoetekauw, maar wil je wel gewoon af en toe van wat lekkers kunnen genieten? Dan zijn lekkernijen die zijn gemaakt met yoghurt echt wat voor jou! Yoghurt is namelijk helemaal niet zo zoet, maar juist lekker fris. En voor toch een vleugje zoet, kun je er altijd wat fruit of een smaakpasta naar keuze aan toevoegen. Of gebruik eens vruchtenyoghurt. Wij vinden lekkernijen met yoghurt heerlijk en hebben dan ook een diverse recepten met yoghurt op onze blog verzameld. Van yoghurt pannenkoeken tot aan heerlijke yoghurt bars en nog veel meer. Laat je verrassen door wat je allemaal met yoghurt kunt maken als je door onze recepten met yoghurt scrollt. Bekijk al onze recepten met yoghurt hier!

Deel jouw yoghurt ijsjes met ons!

Ben jij van plan om met ons recept yoghurt ijsjes te gaan maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. We bekijken namelijk graag de creaties die iemand heeft gemaakt aan de hand van één van onze recepten. Je kunt jouw zelfgemaakte desserts aan ons laten zien, door een foto van de ijsjes te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met @baktotaal in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

Verkrijgbaar in onze webshop

- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 × Fabbri Amarena Kersen Topping 225g (Art.nr.: FBR06)
- 1 × Kitchen Craft IJsvorm voor 8 IJsjes (incl 16 ijsstokjes) (Art.nr.: KCLOLLYBLOCK)
- 1 × Nestle Gecondenseerde Melk Gezoet (Condensed) 397gr. (Art.nr.: KW292156)
- 1 × BrandNewCake Vanillestokje Tahitensis 1st. (ca. 3gr) (Art.nr.: BNC01193)