Yoghurtis med jordbær



Ingredienser

♥ 700 g gresk yoghurt (se tips)
♥ 400 g jordbærsyltetøy

Hjemmelaget jordbærsyltetøy:
♥ 800 g jordbær (friske eller frosne)
♥ 400 g syltesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Hjemmelaget jordbærsyltetøy:

Hvis du bruker hjemmelaget jordbærsyltetøy, bør du ha laget det klart på forhånd senest dagen i forveien:

Ha drøyt halvparten av jordbærene i en kjele. Mos dem med en stavmikser til en fin jordbærmos. Resten av jordbærene deler du opp i små biter før du har dem i kjelen. Ha så i syltesukkeret.

Varm opp under omrøring og la syltetøyet småkoke i et par minutter, til sukkeret smelter og syltetøyet tykner. Avkjøl syltetøyet til det er helt kaldt.

Yoghuris med jordbær:

Rør sammen gresk yoghurt og jordbærsyltetøyet.

Ha blandingen i en iskremmaskin. La iskremmaskinen gå i 30-40 minutter.

Server yoghurtisen straks hvis du liker den litt myk. Ellers har du den i boks og setter i fryseren i 1 time for å få isen fastere.

Tips

♥ Du kan lage yoghurtisen med ferdigkjøpt eller hjemmelaget jordbærsyltetøy. Hjemmelaget gir selvsagt ekstra god jordbærsmak på isen, så jeg anbefaler deg å gjøre det. Hvis du bruker kjøpt syltetøy, bør du passe på at syltetøyet er tykt og nokså søtt. En del av søtsmaken forsvinner nemlig når yoghurtisblandingen fryser. Hvis du synes at yoghurtisblandingen ikke er søt nok etter at du har hatt i syltetøyet, kan du blande i melis til den blir passe søt før du har blandingen i iskremmaskinen.

♥ Når du lager jordbærsyltetøyet, bør du bruke syltesukker, som er vanlig sukker tilsatt pektin. Pektin gjør at syltetøyet blir tykkere når det avkjøles enn om du bruker vanlig sukker. Når du lager yoghurtisen, er det viktig for å få et godt resultat at jordbærsyltetøyet er helt kalt og tykt. Det hjemmelagede syltetøyet bør derfor stå i kjøleskapet til dagen etter før du bruker det til å lage yoghurtiskrem.

♥ Jeg synes resultatet blir aller best når jeg bruker iskremmaskin. Har du ikke iskremmaskin, kan du også fryse yoghurtisblandingen direkte i en plastboks. Du må da huske å røre litt i den i løpet av innfrysingsperioden for å unngå iskrystaller. Husk også å tine isen en stund før servering, for isen er veldig hard i frossen tilstand.

♥ Jeg har brukt ekte gresk yoghurt fra FAGE i denne kaken. Gresk yoghurt FAGE Total fås nå kjøpt i Norge i ulike varianter, både i porsjonspakninger med honning, jordbærsaus eller blåbærsaus, og i naturellvarianter. Alle naturellvarianter kan brukes til å lage yoghurtis med - altså også de med 0 % fettinnhold. Gresk yoghurt fra FAGE fås kjøpt i mange Meny, Ultra og ICA-butikker rundt omkring i landet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/yoghurtis-med-jordbaer