



Tálalás: **2 főre**



Előkészítés: **25 perc**



Elkészítés: **sütés nélkül**



Rákóczi Feri

JOGHURTHAB FAGYIVAL

Gyermekkorom egyik legmenőbb desszertje következik, a joghurthab! Jéghidegen, friss gyümölcsökkel, fagyival és egy kevés kekszmorzsával a legjobb buli, az elkészítése pedig pofonegyszerű.

HOZZÁVALÓK

1 db lime

1 csomag zabkeksz

300 g Auchan Nívó
joghurt

300 g tejszín

1 nagy zselatinlap

3 evőkanál porcukor

1 kevés Friss menta

1 doboz Auchan Nívó
vanília-karamell fagyí

ALLERGÉNEK

1

Áztasd be a zselatint hideg vízbe néhány percre.



2

Reszeld a lime héját a joghurtba, majd facsard hozzá a levét is.



3

Egy deci tejszínt kezdj el melegíteni, a maradék két decit pedig félig verd habbá, nem kell kőkeménynek lennie.



4

Csavard ki a zselatinlapot, és kevergetve olvaszd fel a tejszínben. Vigyázz, hogy ne forrjon fel.



5

Óvatosan keverd össze a joghurtot a felvert és a zselatinos tejszínnel.



6

Morzsolj kekszet a poharak aljába, tegyél rá a habból, jöhet a gyümölcs, megint hab, ismét morzsa, csak a kreativitásodon múlik, hogy mi kerül még a pohárba.



7

Tálald a fagyival.



**Töltsd le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

