

PFIRSICH-MARACUJA EIS

mit der Ninja Creami

Fruchtiges Sommerrezept im Solero Style!



Zutaten

- 200 g reife Pfirsiche
- 100 ml Maracujasaft
- 200 g Joghurt griechisch
- 150 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 EL Zitronensaft

Optional:

- 2-3 EL Maracujamark
- kleine Pfirsichstücke

Zubereitung:

1. Wasche die Pfirsiche, entferne die Kerne und schneide das Fruchtfleisch in grobe Stücke. Gib die Pfirsiche zusammen mit dem Maracujasaft und dem Zitronensaft in einen Mixer und püriere alles zu einer feinen Fruchtmasse.
2. Verrühre anschließend das Pfirsich-Maracuja-Püree mit griechischem Joghurt, Milch, Sahne, Zucker und Vanilleextrakt, bis eine gleichmäßige Eismasse entsteht. Schmecke die Mischung ab und passe die Süße bei Bedarf an.
3. Fülle die Eismasse bis zur MAX-Markierung in den Behälter deiner Ninja Creami und stelle ihn für mindestens 24 Stunden aufrecht in den Gefrierschrank.
4. Setze den gefrorenen Behälter anschließend in deine Ninja Creami ein und wähle das Programm Ice Cream.
5. Sollte das Eis nach dem ersten Durchgang noch etwas fest oder krümelig sein, starte einen Re-Spin, bis eine besonders cremige Konsistenz entsteht.
6. Verfeinere dein Pfirsich-Maracuja-Eis nach Belieben mit frischem Maracujamark, Pfirsichstücken oder einem fruchtigen Topping und genieße es direkt.