

# Stracciatella is med yoghurt

2 liter

Mors Mad

mad.winther.nu



Velegnet til frysning

## Ingredienser

100 g mørk chokolade  
1 vaniljestang  
1,5 dl sukker  
4 pasturerede æggeblommer  
5 dl piskefløde  
7 dl yoghurt naturel

## Beskrivelse

Hak chokoladen groft.

Flæk vaniljestangen på den lange led og skrab kornene ud med en kniv. Mas vaniljekornene ud i en anelse af sukkeret, så kornene skilles ad.

Kom vaniljesukker, sukker og æggeblommer i en skål og pisk til en æggesnaps.

Pisk fløden til flødeskum, og vend den let i æggesnapsen. Tilsæt den hakkede chokolade og yoghurt og vend cremen let.

Hæld cremen i en form og frys den i mindst 2 timer.

Isen tages ud af fryseren en halv time før servering.