

Voor 4 personen



- 400 gram aardbeien
- 1/4 liter volle yoghurt
- 150 gram witte basterdsuiker
- 2 eetlepels Berry Blossom (bessenwijn)
- 1/4 liter slagroom
- 1 zakje klopvast

Bereiding.

Aardbeien voorzichtig wassen en op het laatst pas de kroontjes verwijderen. 250 gram aardbeien door zeef roeren of in de keukenmachine pureren. Yoghurt, 125 gram basterdsuiker en bessenwijn erdoor mengen. In een kom de slagroom kloppen met klopvast en de rest van de basterdsuiker.

Helft van de slagroom overdoen in een spuitzak met een grove kartel mond. Tot gebruik in de koelkast leggen. Aardbeien yoghurt mengsel luchtig door de rest van de slagroom roeren. Overdoen in een diepvries doos (inhoud 1 liter). Zonder deksel in de diepvriezer zetten. In ca 3 uur laten bevriezen. Elk half uur met een vork het ijs van de zijkanten losmaken.

Rest van de aardbeien halveren. Met een ijs-bolletjes lepel 2 bolletjes aardbei-yoghurtijs in vier ijs coupes scheppen. (Rest van ijs in de diepvriezer bewaren) Aardbeien erover verdelen. Grote toef slagroom erop spuiten.