



# Beerentraum Gelato

di Mamma Chiara

4 Personen / Zubereitung: 15 min

## Zutaten

400 g gefrorene Beeren

200 g Beeren Jogurt

3 Pack Vanillezucker

6 EL Puderzucker

## Zubereitung

Die gefrorenen Beeren ca. 10 Minuten antauen lassen.

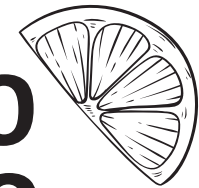
Alle Zutaten in den Mixer geben und mixen bis eine cremige Masse entsteht.

Sofort servieren oder im Tiefkühler lagern.

**Tipp:** Die gefrorenen Beeren und das Jogurt können nach Belieben durch z.B. Himbeeren oder Erdbeerjogurt ersetzt werden.



# MOJITO GELATO



di Mamma Chiara

4 Personen | Zubereitung: 20 min | Gefrieren: 3h

## Zutaten

320 ml Wasser

8 Limetten

200 g Rohrzucker

2 Zweige Pfefferminze

## Zubereitung

Streifen der Schale von zwei Limetten schneiden. Dabei darauf achten, dass du nur das Grüne der Schale abschneidest und nicht das Weisse. Nach Belieben zwei Streifen in kleine Stücke schneiden.

Sammele den Saft aller Limetten und erhitze ihn mit allen restlichen Zutaten unter Rühren auf. Lassen den Sud 10 Minuten lang ziehen und entferne die grossen Stücke (Limettenschalen und Pfefferminzzweige).

**TIPP:** Nach Belieben mit Rum verfeinern.

Fülle die Masse in ein geeignetes Gefäss und stelle es zum Gefrieren in den Tiefkühler. Um eine cremige Konsistenz zu erhalten, mische die Masse mit einem Schwingbesen in den nächsten 3 Stunden jede Stunde einmal gut durch.