Himbeer-Joghurt-Eis am Stiel mit kalifornischen Walnüssen und Schokolade

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten + 4 Stunden Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	286 kcal/kJ	Fett:	15,1 g
Eiweiß:	8,7 g	Davon gesättige Fettsäuren:	5,4 g
Kohlenhydrate:	26,6 g	ungesättige Fettsäuren:	9,7 g

Zutaten für 4 Portionen :

150 g	Himbeeren
2 EL	Zucker
2	Eier, davon das Eiweiß
250 g	Magermilch-Joghurt
100 g	Schokolade
40 g	kalifornische Walnüsse

Zubereitung:

Zubereitung:

1. Die Himbeeren mit dem Zucker mischen und mit dem Pürierstab zu fruchtigem Himbeerpüree verarbeiten.
2. Das Eiweiß steif schlagen und dann vorsichtig den Joghurt unterheben bis eine homogene Masse entsteht. Anschließend das Himbeerpüree hinzufügen und nur leicht verrühren, sodass die Mischung leicht marmoriert aussieht.
3. Die Himbeer-Joghurtmasse in vier Stieleisformen oder alternativ in vier kleine Gläser füllen, mit Eisstielen bestücken und alles für mindestens vier Stunden in Gefriertruhe oder Eisschrank stellen.
4. Nach Ende der Kühlzeit die Schokolade im Wasserbad erhitzen, die Walnüsse hacken, das Stieleis aus der Kühlung nehmen und aus der Form lösen. Je ein Eis am Stiel mit geschmolzener Schokolade verzieren und die noch flüssige Schokolade mit gehackten Walnüssen bestreuen.
5. Das Eis bis zum Verzehr zurück in die Gefriertruhe stellen. Guten Appetit.