

Perzik en yoghurt ijslollies / Peaches and Yogurt Ice Lollies



Boodschappenlijstje

400 gram blik perzikhelften in sap
1 limoen, alleen het sap
300 gram naturel yoghurt
1 eetlepel vloeibare honing
1 theelepel vanillepasta

Zo maak je makkelijk perzikijsjes

Laat de perziken uitlekken in een zeef in een kom om het sap op te vangen.

Doe de perziken en 3 eetlepels sap in een blender.

Voeg het limoensap toe en mix tot een glad mengsel.

Je kunt deze ingrediënten ook met een staafmixer mengen.

Meng in een kom de yoghurt, honing en vanillepasta.

Schep een eetlepel perzikpuree in elk ijsvormpje.

Dan een eetlepel van het yoghurtmengsel.

Ga door met het afwisselend toevoegen van perzikpuree en yoghurt aan de vormpjes, tot ze bijna vol zijn.

Het mengsel zet iets uit als het bevroren is, dus vul de vormpjes niet helemaal. Maak met een mesje een lichte rimpeling in de vormpjes.

Dek de ijsjes af en vries ze ongeveer 2 uur in, tot de ijsjes bijna bevroren zijn.

Duw dan een ijsstokje in elk halfbevroren ijsje.

Zet de ijsjes ongeveer 2 uur terug in de vriezer, tot ze helemaal bevroren zijn.

Houd de vormpjes even onder warm water, dan glijden de lollies er uit

Perzik en yoghurt ijslollies / Peaches and Yogurt Ice Lollies



Shopping list

400g tin peach halves, in juice
1 lime, juice only
300g natural yogurt
1 tablespoon runny honey
1 teaspoon vanilla bean paste

How to make Easy Peach Ice lollies

Drain the peaches through a sieve into a bowl to keep the juice.
Tip the peaches and 3 tablespoons of the juice into a blender.
Add the lime juice and whizz until completely smooth.
Alternatively, you can combine these ingredients using a stick blender.

In a bowl, mix together the yogurt, honey and vanilla paste.

Spoon a tablespoon of the peach purée into each ice lolly mould,.
Followed by a tablespoon of the yoghurt mixture.
Continue adding alternate spoonfuls of peaches and yoghurt into the moulds,
until they are almost full.

The mixture will expand slightly once frozen, so don't fill the moulds to the top.
Using a knife, lightly ripple the mixtures together in the moulds.

Cover and freeze for about 2 hours, until nearly frozen.
Push a lolly stick into each half-frozen ice lolly.
Return to the freezer for about more 2 hours, until frozen solid.

Hold the molds briefly under the warm tap and the lollies slide out