

HARIBO

L'ours Polaire au yogourt à la fraise



Ce dont vous avez besoin :

2 tasses de fraises | $\frac{1}{4}$ tasse de crème fraîche
1 pot de yogourt grec | 1 cuillère à soupe de miel
environ 1 tasse de Goldbears
1 moule à pâtisserie Goldbear

Voici comment cela fonctionne :

1. Lavez les fraises et réduisez-les en purée avec un mixeur plongeant.
2. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Mélangez le yogourt à la grecque avec le miel, puis incorporez la crème.
3. Répartissez 2 cuillères à soupe de purée de fraises dans le moule Goldbear, remplissez le mélange de yogourt et ajoutez le reste de la purée par-dessus le yogourt. Passez une fourchette dans le mélange pour donner à votre ours une belle marbrure.
4. Comme petite surprise, vous pouvez mettre des Goldbears sur les yogourts. Comme ça vous aurez un fond de Goldbears sous la crème glacée.
5. Laissez le moule geler pendant au moins 5 heures. Retirez l'ours du moule, laissez-le décongeler brièvement et dégustez l'ours à la glace fraîche et fruitée !

Conseil du Goldbear :

L'ours polaire se déguste également avec d'autres fruits en purée, par exemple la mangue.

