**Frozen yoghurt met witte chocolade en frambozen**

Ingrediënten voor 6 personen:

150 gram witte chocolade

250 ml slagroom

3 eetlepels poedersuiker

250 gram frambozen (of aardbeien etc.)

250 gram Griekse yoghurt

Bereidingswijze:

Rasp 100 gram witte chocolade. Klop de slagroom met de suiker stijf. Pureer de helfft van de frambozen met de yoghurt. Spatel de geklopte slagroom samen met de geraspte chocolade door de frambozenyoghurt. Bekleed kommetjes met vershoudfolie. Schep het mengsel erin en zet minimaal 3 uur in de vriezer maar langer maar zeker (dag van tevoren!). Houd de kommetjes kort in heet water en stort daarna de frozen yoghurt op bordjes (even met een mespunt onder het plastic, dan wipt het bolletje er snel uit). Garneer met de rest van het fruit en schaaf van de overgebleven chocolade krullen eroverheen.