

Detta recept kräver nästan en glassmaskin. Det är svårt att få till en jämn, fin konsistens om man försöker röra den i frysen då och då.

- 2,5 dl matlagingsyoghurt (viktigt att det är yoghurt med hög fetthalt, runt 10%)
- 3,5 dl vatten
- 3,5 dl socker
- 1 lime
- 50 g glykos (alt. honung)
- 2 gelatinblad

Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Blanda vatten, socker och glykos (honung) i en kastrull. Glykos är att föredra och kan köpas på välsorterade apotek. Annars funkar också honung. Koka upp och ta bort eventuellt skum från sockerlagen. Smält ner gelatinbladen och låt svalna. Skölj och torka limen. Riv skalet fint utan att den vita, bittra hinnan under det gröna följer med. Pressa sedan ur limesaften och tillsätt bägge till sockerlagen. Rör försiktigt ner yoghurten. Kör i glassmaskin.