

*Rosmarino*  
Ice cream maker  
**CREAMY PRO 10**

RECEPTI



ROSMARINO®

# Jagodni sorbet

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

350 g svežih jagod, očiščenih in narezanih  
60 g sladkorja v prahu  
60 ml vroče vode (60–70 °C)

## PRIPRAVA

1. V veliki skledi zmešajte jagode in sladkor ter jih pretlačite z vilicami. Dodajte vodo in mešajte, dokler zmes ni gladka.
2. Zmes precedite skozi fino sito v prazno posodo.
3. Posodo zaprite in jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri -20 °C.
4. Izberite program SORBET za obdelavo.

*nasveti*

Če je zmes drobljiva, izberite program RE-SPIN za bolj kremast rezultat.



# Sorbet gin tonik brez priprave

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

2x 250ml pločevinka že pripravljenega gin tonika

## PRIPRAVA

1. Nalijte že pripravljen gin tonik v prazno posodo do oznake MAX FILL.
2. Posodo zaprite in jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri -20 °C.
3. Izberite program SORBET za obdelavo.

*nasveti*

V tem receptu lahko uporabite katerokoli že pripravljeno mešanico koktajla.

# Lubenični sorbet

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

3 žlice agavinega sirupa  
sok 1 limete  
470 g lubenice, narezane

## PRIPRAVA

1. V manjši skledi zmešajte agavin sirup in limetin sok.
2. Koščke lubenice dajte v posodo do oznake MAX FILL. Prelijte z mešanico agave in limete.
3. Posodo zaprite in jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
4. Izberite program SORBET za obdelavo.

*nasveti*

Če je zmes drobljiva, izberite program RE-SPIN za bolj kremast rezultat.



# Limonin sorbet

Čas zamrzovanja: 24 ur



## SESTAVINE

15 g sladkorja v prahu  
1 žlica sladkornega sirupa  
240 ml vroče vode ( $60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$ )  
115 ml limoninega soka

## PRIPRAVA

1. V veliki skledi zmešajte sladkor, sladkorni sirup in toplo vodo, dokler se sladkor ne raztopi. Dodajte limonin sok in mešajte do enotne zmesi.
2. Zmes vlijte v prazno posodo.
3. Posodo zaprite in jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
4. Izberite program SORBET za obdelavo.

*nasveti*

Če je zmes drobljiva, izberite program RE-SPIN za bolj kremast rezultat.

# Smoothie skleda kokos + *mango*

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

400 ml kokosovega mleka  
svež ali zamrznjen mango, narezan na približno 2,5 cm kose  
(do oznake MAX FILL)

## PRIPRAVA

1. Pretresite ali premešajte pločevinko kokosovega mleka in z njim prelijte mango do vrha posode.
2. Prazno posodo napolnite s koščki manga do oznake MAX FILL.
3. Po potrebi premešajte mango in kokosovo mleko.
4. Posodo zaprite in jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri  $-20^{\circ}\text{C}$ .
5. Izberite program SMOOTHIE BOWL za obdelavo.



# Proteinska smoothie skleda jagoda + *banana*

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

200 g svežih zrelih banan in jagod  
2 žlici vanilijevega proteinskega praška  
50 ml agavinega sirupa  
50 ml ananasovega soka  
polnomastno mleko (do oznake MAX FILL)

## PRIPRAVA

1. Prazno posodo napolnite z bananami in jagodami ter jih enakomerno razporedite.
2. V veliki skledi zmešajte preostale sestavine, dokler niso dobro povezane. Z mešanico prelijte sadje do oznake MAX FILL in premešajte. Po potrebi dodajte še mleko, da dosežete oznako MAX FILL.
3. Posodo zaprite in jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri  $-20^{\circ}\text{C}$ .
4. Izberite program SMOOTHIE BOWL za obdelavo.

# Slushie mango + limeta

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

- Za zamrzovanje:  
40 g kristalnega sladkorja  
165 g svežega manga (koščki)  
140 ml vroče vode (60–70 °C)
- Za obdelavo:  
voda, alkohol ali limetin sok (do oznake MAX FILL)

## PRIPRAVA

1. Sladkor in mango dajte v prazno posodo ter ju pretlačite z vilicami.
2. Dodajte vročo vodo in mešajte, dokler se sladkor ne raztopi.
3. Ko se zmes ohladi, jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri -20 °C.
4. Pred obdelavo posodo vzemite iz zamrzovalnika.
5. Dodajte tekočino do oznake MAX FILL.
6. Izberite program SLUSHIE za obdelavo. Nato dodajte še 4 žlice izbrane tekočine in izberite program RE-SPIN.



# Slushie z borovnicami in limonado

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

- Za zamrzovanje:  
Za zamrzovanje:  
40 g kristalnega sladkorja  
165 g borovnic  
140 ml limonade
- Za obdelavo:  
voda ali limonada (do oznake MAX FILL)

## PRIPRAVA

1. Sladkor in borovnice dajte v prazno posodo ter pretlačite z vilicami.
2. Dodajte limonado in mešajte, dokler se sladkor ne raztopi.
3. Za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri -20 °C.
4. Pred obdelavo posodo vzemite iz zamrzovalnika.
5. Dodajte tekočino do oznake MAX FILL.
6. Izberite program SLUSHIE za obdelavo. Nato dodajte še 4 žlice izbrane tekočine in izberite program RE-SPIN.

# Jagodni slushie s suhim rosé vinom

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

- Za zamrzovanje:  
290 ml suhega rosé vina  
60 g jagod  
30 g kristalnega sladkorja
- Za obdelavo:  
limonada (do oznake MAX FILL)

## PRIPRAVA

1. Jagode in sladkor dajte v prazno posodo ter pretlačite z vilicami.
2. Dodajte rosé vino in mešajte, dokler se sladkor ne raztopi.
3. Za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri -20 °C.
4. Pred obdelavo posodo vzemite iz zamrzovalnika.
5. Dodajte limonado do oznake MAX FILL.
6. Izberite program SLUSHIE za obdelavo. Nato dodajte še 4 žlice izbrane tekočine in izberite program RE-SPIN.



# Slushie z grozdjem in limonado

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

- Za zamrzovanje:  
40 g kristalnega sladkorja  
165 g grozdja  
140 ml limonade
- Za obdelavo:  
voda ali limonada (do oznake MAX FILL)

## PRIPRAVA

1. Sladkor in grozdje dajte v prazno posodo ter pretlačite z vilicami.
2. Dodajte limonado in mešajte, dokler se sladkor ne raztopi.
3. Za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri -20 °C.
4. Pred obdelavo posodo vzemite iz zamrzovalnika.
5. Dodajte tekočino do oznake MAX FILL.
6. Izberite program SLUSHIE za obdelavo. Nato dodajte še 4 žlice izbrane tekočine in izberite program RE-SPIN.

# Svež jagodni mlečni šejk

Priprava: 2 minuti

## SESTAVINE

245 g vaniljevega sladoleda  
105 ml polnomastnega mleka  
120 g svežih jagod, očiščenih in prepolovljenih

## PRIPRAVA

1. Vse sestavine dajte v prazno posodo v navedenem vrstnem redu (ni treba narediti luknje).
2. Izberite program MILKSHAKE za obdelavo.



# Oreo mlečni šejk

Priprava: 2 minuti

## SESTAVINE

330 g vaniljevega sladoleda  
150 ml polnomastnega mleka  
5 piškotov Oreo, nalomljenih

## PRIPRAVA

1. Sladoled dajte v prazno posodo. Z žlico naredite približno 4 cm široko luknjo do dna posode. V luknjo dodajte mleko in piškote Oreo.
2. Izberite program MILKSHAKE za obdelavo.



# Gost čokoladni mlečni šejk

Priprava: 2 minuti

## SESTAVINE

330 g čokoladnega sladoleda  
140 ml polnomastnega mleka

## PRIPRAVA

1. Vse sestavine dajte v prazno posodo v navedenem vrstnem redu.
2. Izberite program MILKSHAKE za obdelavo.

## nasveti

*Vsak recept za sladoled iz tega vodiča lahko spremenite v mlečni šejk. Najprej zamrznjeno osnovo obdelajte s programom ICE CREAM. Nato naredite luknjo, dodajte mleko in dodatke ter ponovno obdelajte s programom MILKSHAKE.*



# Brezmlečni šejk matcha + kokosovo mleko

Priprava: 2 minuti



## SESTAVINE

225 g veganskega kokosovega sladoleda  
115 g kokosovega mleka  
2 čajni žlički agavinega sirupa  
1 čajna žlička matche v prahu

## PRIPRAVA

1. Vse sestavine dajte v prazno posodo v navedenem vrstnem redu.
2. Izberite program MILKSHAKE za obdelavo.

# Klasični *coffeiccino*

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

- Za zamrzovanje:
- 40 g kristalnega sladkorja
- 225 ml vroče črne kave (sveže pripravljene)
- 60 ml sladke smetane
- 60 ml polnomastnega mleka
- Za obdelavo:
- kava

## PRIPRAVA

1. Sladkor vsujte v prazno posodo.
2. Dodajte kavo.
3. Mešajte, dokler se sladkor popolnoma ne raztopi.
4. Dodajte smetano in mleko.
5. Za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri -20 °C.
6. Posodo vzemite iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
7. Dodajte kavo za obdelavo do oznake MAX FILL.
8. Izberite program COFFEECCINO za obdelavo.



# Druge različice *coffeiccina*



1. VANILJEV COFFEECCINO: V mleko dodajte malo vaniljevega ekstrakta za vaniljev okus.
2. KAMELNI COFFEECCINO: Po vrhu dodajte malo karamelnega preliva za več sladkobe in okusa.
3. MOCHA COFFEECCINO: V espresso dodajte 1–2 čajni žlički čokoladnega preliva za mocha različico.

# Brezmlečni lahki čokoladni sladoled

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

4 srednje veliki rumenjaki  
320 ml ovsene smetane  
110 ml ovsenega mleka  
1 čajna žlička vaniljevega ekstrakta  
2 žlici kakava v prahu  
3 izkoščičeni datlji  
3½ žlice agavinega sirupa

## PRIPRAVA

1. Vse sestavine dajte v vrč mešalnika.
2. Mešajte pri visoki hitrosti, dokler zmes ni popolnoma gladka.
3. Posodo zaprite in jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik.
4. Izberite program LITE ICE CREAM za obdelavo.

*nasveti*

Če je zmes drobljiva, izberite program  
RE-SPIN za bolj kremast rezultat.



# Brezmlečni lahki vaniljev sladoled

Čas zamrzovanja: 24 ur



## SESTAVINE

320 ml ovsene smetane  
150 ml ovsenega mleka  
1 čajna žlička vaniljevega ekstrakta  
3 izkoščičeni datlji  
3½ žlice agavinega sirupa

## PRIPRAVA

1. Vse sestavine dajte v vrč mešalnika.
2. Mešajte pri visoki hitrosti, dokler zmes ni popolnoma gladka.
3. Za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri -20 °C.
4. Izberite program LITE ICE CREAM za obdelavo.

*nasveti*

Če je zmes drobljiva, izberite program  
RE-SPIN za bolj kremast rezultat.

# Lahki vanilijev sladoled s čokoladnimi koščki

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

410 ml nemastne mešanice mleka in smetane  
60 ml mešanice stevie in trsnega sladkorja  
1 čajna žlička vaniljevega ekstrakta  
60 g mini čokoladnih koščkov brez sladkorja

## BREZMLEČNA RAZLIČICA

Namesto mešanice mleka in smetane uporabite nesladkano ovseno mleko, namesto čokoladnih koščkov brez sladkorja pa veganske mini čokoladne koščke.

## PRIPRAVA

1. V srednje veliki skledi zmešajte vse sestavine, dokler se sladilo popolnoma ne raztopi. Zmes pustite stati 5 minut, da pena upade. Če sladilo še ni raztopljeno, ponovno premešajte.
2. Zmes vlijte v prazno posodo. Za 24 ur jo postavite v zamrzovalnik pri  $-20^{\circ}\text{C}$ .
3. Izberite program LITE ICE CREAM.
4. Z žlico naredite približno 4 cm široko luknjo do dna posode. Dodajte čokoladne koščke in ponovno obdelajte s programom MIX-IN.

*nasveti*

*Namesto mešanice stevie in trsnega sladkorja lahko uporabite sladilo iz meniškega sadeža (monk fruit) z eritritolom.*



# Lahki jagodni sladoled

Čas zamrzovanja: 24 ur



## SESTAVINE

150 g svežih jagod, očiščenih in narezanih na četrtine  
4 izkoščičeni datlji  
1 čajna žlička sladkornega sirupa  
1 čajna žlička limoninega soka  
330 ml ovsene smetane

## PRIPRAVA

1. V veliki skledi zmešajte jagode, datlje, sladkorni sirup in limonin sok. Z vilicami pretlačite jagode. Mešanico pustite stati 10 minut in jo občasno premešajte.
2. Dodajte ovseno smetano in dobro premešajte.
3. Posodo zaprite in jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri  $-20^{\circ}\text{C}$ .
4. Izberite program LITE ICE CREAM za obdelavo.

*nasveti*

*Če je zmes drobljiva, izberite program RE-SPIN za bolj kremast rezultat.*

# Vanilijev sladoleed s čokoladnimi koščki

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

3 srednje veliki rumenjaki  
19 g kremnega sira, zmešanega  
50 g sladkorja v prahu  
1 čajna žlička vaniljevega ekstrakta  
140 ml sladke smetane za stepanje  
180 ml polnomastnega mleka  
65 g mini čokoladnih koščkov

## PRIPRAVA

1. Kremni sir segrevajte v mikrovalovni pečici 10 sekund.
2. Dodajte sladkor in vaniljev ekstrakt.
3. Postopoma vmešajte smetano, rumenjake in mleko, dokler zmes ni popolnoma gladka in se sladkor ne raztopi.
4. Posodo zaprite in jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri -20 °C.
5. Izberite program ICE CREAM za obdelavo.
6. MIX-IN: Z žlico naredite približno 4 cm široko luknjo do dna obdelane mase. Dodajte čokoladne koščke in ponovno obdelajte s programom MIX-IN.



# Jagodni sladoleed

Čas zamrzovanja: 24 ur



## SESTAVINE

180 g svežih jagod, očiščenih in narezanih na četrtine  
80 g kristalnega sladkorja  
1 čajna žlička sladkornega sirupa  
1 čajna žlička limoninega soka  
210 ml sladke smetane za stepanje

## PRIPRAVA

1. V veliki skledi zmešajte jagode, sladkor, sladkorni sirup in limonin sok. Z vilicami pretlačite jagode. Mešanico pustite stati 10 minut in jo občasno premešajte.
2. Dodajte smetano in dobro premešajte.
3. Posodo zaprite in jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri -20 °C.
4. Izberite program ICE CREAM za obdelavo.

*nasveti*

Če je zmes drobljiva, izberite program RE-SPIN za bolj kremast rezultat.

# Preprost čokoladni sladoled

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

18 g kremnega sira, zmešanega  
20 g kakava v prahu  
53 g sladkorja v prahu  
1 čajna žlička vaniljevega ekstrakta  
150 ml sladke smetane za stepanje  
230 ml polnomastnega mleka

## PRIPRAVA

1. Kremni sir segrevajte v mikrovalovni pečici 10 sekund.
2. Dodajte kakav, sladkor in vaniljev ekstrakt.
3. Postopoma vmešajte smetano in mleko, dokler zmes ni popolnoma gladka in se sladkor ne raztopi.
4. Posodo zaprite in jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
5. Izberite program ICE CREAM za obdelavo.

*nasveti*

Če je zmes drobljiva, izberite program RE-SPIN za bolj kremast rezultat.



# Brezmlečni sladoled vanilija + kokos

Čas zamrzovanja: 24 ur



## SESTAVINE

405 g polnomastnega nesladkanega kokosovega mleka  
95 g sladkorja v prahu  
1 čajna žlička vaniljevega ekstrakta

## PRIPRAVA

1. Pločevinko kokosovega mleka dobro pretresite ali premešajte.
2. Vse sestavine stepajte, dokler niso dobro povezane in se sladkor ne raztopi.
3. Posodo zaprite in jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
4. Izberite program ICE CREAM za obdelavo.

*nasveti*

Če je zmes drobljiva, izberite program RE-SPIN za bolj kremast rezultat.

# Zamrznjeni espresso *martini*

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

- Za zamrzovanje:  
130 ml močnega espressa  
45 g sladkorja v prahu  
165 ml vroče vode (60–70 °C)
- Za obdelavo:  
100 ml vodke in 35 ml likerja Kahlúa

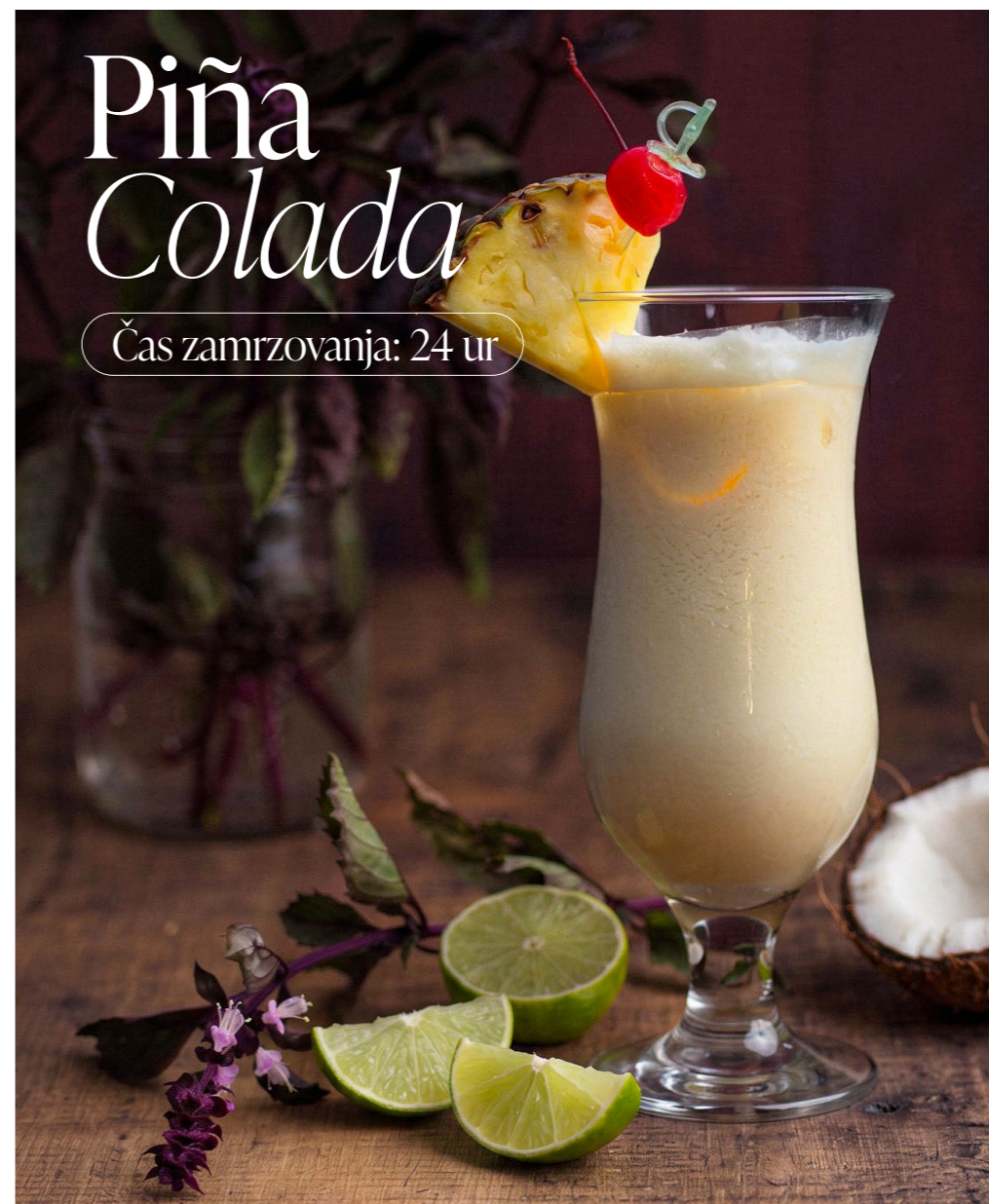
## PRIPRAVA

1. V posodo dodajte espresso, sladkor in vročo vodo.
2. Mešajte, dokler se sladkor popolnoma ne raztopi.
3. Za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri -20 °C.
4. Posodo vzemite iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
5. Dodajte sestavine za obdelavo do oznake MAX FILL.
6. Izberite program FROZEN DRINK za obdelavo.



# Piña Colada

Čas zamrzovanja: 24 ur



## SESTAVINE

- Za zamrzovanje:  
2 x 165 ml pločevinka koktajla Piña Colada
- Za obdelavo:  
70 ml kokosove kreme in 70 ml ananasovega soka

## PRIPRAVA

1. Vnaprej pripravljeno Piña Colado nalijte v posodo.
2. Dobro premešajte.
3. Za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri -20 °C.
4. Posodo vzemite iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
5. Dodajte sestavine za obdelavo do oznake MAX FILL.
6. Izberite program FROZEN DRINK za obdelavo.

# Zamrznjeni mangov *napitek*

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

- Za zamrzovanje:  
220 g manga, olupljenega in narezanega na kocke  
125 ml kokosovega mleka  
25 ml medu
- Za obdelavo:  
100 ml pomarančnega soka

## PRIPRAVA

1. Mango, kokosovo mleko in med dajte v posodo.
2. Premešajte, dokler zmes ni enotna.
3. Za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri -20 °C.
4. Posodo vzemite iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
5. Dodajte pomarančni sok do oznake MAX FILL.
6. Izberite program FROZEN DRINK za obdelavo.



# Zamrznjeni jogurt figa + med + ingver

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

990 ml navadnega polnomastnega jogurta  
135 ml sladke smetane za stepanje  
135 ml polnomastnega mleka  
70 g sladkorja v prahu  
1 čajna žlička vaniljevega ekstrakta  
40 g vložnega ingverja v sirupu, odcejenega in drobno nasekljanega  
3 majhne zrele fige, narezane  
2 žlici medu

## PRIPRAVA

1. V veliki skledi zmešajte jogurt, smetano, mleko, sladkor in vaniljev ekstrakt, dokler se sladkor ne raztopi.
2. Dodajte ingver, fige in med ter mešajte, dokler zmes ni popolnoma enotna.
3. Zmes vlijte v prazno posodo do oznake MAX FILL.
4. Za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri -20 °C.
5. Izberite program FROZEN YOGURT za obdelavo.

*nasveti*

Če je zmes drobljiva, izberite program  
RE-SPIN za bolj kremast rezultat.



# Vanilijev zamrznjeni jogurt

Čas zamrzovanja: 24 ur



## SESTAVINE

100 ml navadnega polnomastnega jogurta  
150 ml sladke smetane za stepanje  
150 ml polnomastnega mleka  
75 g sladkorja v prahu  
1 čajna žlička vaniljevega ekstrakta

## PRIPRAVA

1. V veliki skledi zmešajte jogurt, smetano, mleko, sladkor in vaniljev ekstrakt ter stepajte, dokler se sladkor ne raztopi.
2. Zmes vlijte v prazno posodo do oznake MAX FILL.
3. Za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri -20 °C.
4. Izberite program FROZEN YOGURT za obdelavo.

*nasveti*

Če je zmes drobljiva, izberite program  
RE-SPIN za bolj kremast rezultat.

# Zamrznjeni jogurt jagoda + *banana*

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

130 g banane, olupljene in narezane na približno 2,5 cm kose  
170 g svežih (očiščenih) ali odmrznjenih zamrznjenih jagod  
100 g kristalnog šečera  
40 ml polnomastnega mleka  
20 ml koncentrata pomarančnega soka, odmrznjenega  
½ čajne žličke vaniljevega ekstrakta  
110 ml nemastnega ali manj mastnega vaniljevega jogurta

## PRIPRAVA

1. Banano, jagode, sladkor, mleko, koncentrat pomarančnega soka in vaniljev ekstrakt dajte v mešalnik (ali multipraktik z rezilom S) in mešajte pri visoki hitrosti, dokler zmes ni gladka in enotna. Prelijte v srednje veliko skledo in z metlico vmešajte jogurt.
2. Vse sestavine dobro premešajte in vlijte v posodo do oznake MAX FILL.
3. Za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri -20 °C.
4. Izberite program FROZEN YOGURT za obdelavo.

*nasveti*

Če je zmes drobljiva, izberite program  
RE-SPIN za bolj kremast rezultat.



# Gelato s slano karamelo

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

80 g kristalnega sladkorja  
235 ml sladke smetane za stepanje, segrete skupaj z mlekom v mikrovalovni pečici do 50 °C  
180 ml polnomastnega mleka  
1 čajna žlička grobe morske soli  
5 srednje velikih rumenjakov  
1 čajna žlička vaniljevega ekstrakta

## PRIPRAVA

1. Sladkor dajte v srednje veliko kozico in ga segrevajte na srednjem ognju, občasno premešajte z leseno kuhalnico, dokler se ne stopi in karamelizira v bogato bakreno barvo ter se začne rahlo kaditi (približno 10 minut).
2. Kozico odstavite z ognja in postopoma vmešajte polovico smetane, mleka in soli. Karamela se bo strdila v kepo. Kozico vrnite na nizek ogenj in mešajte, dokler se karamela ponovno ne raztopi. Nato dodajte preostanek mleka in smetane.
3. V manjši skledi rahlo stepite rumenjake in jim primešajte malo tople karamelne mešanice.
4. Rumenjake vmešajte v karamelno mešanico v kozici in segrevajte na srednjem ognju ob stalnem mešanju z metlico ali silikonsko lopatico. Kuhajte, dokler temperatura ne doseže 75–80 °C.
5. Osnovo odstavite z ognja, dodajte vaniljev ekstrakt in precedite skozi fino sito v prazno posodo. Posodo postavite v ledeno kopel.
6. Ko se zmes ohladi, jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri –20 °C.
7. Izberite program GELATO za obdelavo.

*nasveti*

Če je zmes drobljiva, izberite program RE-SPIN za bolj kremast rezultat.



# Bogat čokoladni gelato

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

5 velikih rumenjakov  
85 g sladkorja v prahu  
15 g kakava v prahu, presejanega  
240 ml sladke smetane za stepanje  
105 ml polnomastnega mleka  
52 g temne čokolade (74 % kakava), nalomljene na majhne koščke

## PRIPRAVA

1. Rumenjake, sladkor in kakav dajte v manjšo kozico in stepajte, dokler ni zmes enotna.
2. Dodajte smetano in mleko ter premešajte.
3. Kozico postavite na srednji ogenj in neprestano mešajte z metlico ali silikonsko lopatico. Kuhajte, dokler temperatura ne doseže 75–80 °C.
4. Odstavite z ognja, vmešajte čokolado in precedite skozi fino sito v prazno posodo. Posodo postavite v ledeno kopel.
5. Ko se zmes ohladi, jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri –20 °C.
6. Izberite program GELATO za obdelavo.

# Medeni gelato

Čas zamrzovanja: 24 ur

## SESTAVINE

4 srednje veliki rumenjaki  
215 ml smetane za stepanje  
215 ml polnomastnega mleka  
70 g aromatičnega medu (npr. gozdnega medu)  
velik ščepec soli

## PRIPRAVA

1. V manjši skledi rahlo stepite rumenjake in jih postavite na stran.
2. V kozico dajte smetano, mleko, med in sol ter premešajte.
3. Kozico postavite na srednji ogenj in neprestano mešajte z metlico, leseno kuhalnico ali silikonsko lopatico.
4. Malo tople medene mešanice vmešajte v rumenjake, nato pa rumenjake vmešajte nazaj v kozico. Kuhajte, dokler temperatura ne doseže 75–80 °C.
5. Osnovo odstavite z ognja in precedite skozi fino sito v prazno posodo. Posodo postavite v ledeno kopel.
6. Ko se zmes ohladi, jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri –20 °C.
7. Izberite program GELATO za obdelavo.

## nasveti

Če je zmes drobljiva, izberite program RE-SPIN za bolj kremast rezultat.



# Gelato z arašidovim maslom

Čas zamrzovanja: 24 ur



## SESTAVINE

3 veliki rumenjaki  
100 ml kremastega arašidovega masla  
65 g kristalnega sladkorja  
100 ml polnomastnega mleka  
150 ml mešanice mleka in smetane  
1 čajna žlička pravega vaniljevega ekstrakta

## PRIPRAVA

1. Rumenjake, arašidovo maslo in sladkor dajte v manjšo kozico ter stepajte, dokler ni zmes gladka.
2. Dodajte mleko in mešajte, dokler zmes ni gladka in se sladkor ne raztopi. Nato vmešajte mešanico mleka in smetane ter vaniljev ekstrakt.
3. Kozico postavite na srednji ogenj in neprestano mešajte z metlico ali silikonsko lopatico. Kuhajte, dokler temperatura ne doseže 75–80 °C.
4. Osnovo odstavite z ognja in precedite skozi fino cedilo v prazno posodo do oznake MAX FILL. Posodo postavite v ledeno kopel.
5. Ko se zmes ohladi, jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik pri –20 °C.
6. Izberite program GELATO za obdelavo.

ROSMARINO®  
*www.vitapur.si*