

10 DELICIOUS ICE CREAM MAKER recipes



1

MANGO SORBET

Ingredients:

- 3 ripe mangoes, peeled, pitted, and diced
- 1/4 cup sugar (adjust according to the sweetness of mangoes)
- Juice of half a lemon
- About 1/4 cup water (as needed)

Instructions:

Cut the mango into smaller cubes and place them in a blender. Add sugar, lemon juice, and water. Blend until you get a smooth, moderately liquid mixture. If the mixture is too thick, add a few tablespoons of water to ease blending. Once you reach the desired consistency, pour the mixture into the pre-frozen container of the ice cream maker and churn until you get a chilled firm sorbet. Serve the sorbet in glasses and garnish as desired with slices of mango or mint leaves.



2

SNICKERS ICE CREAM

Ingredients:

- 2 cups heavy cream
- 1 cup condensed milk
- 1 teaspoon vanilla extract
- 3 Snickers bars, chopped into small pieces
- 1/2 cup peanuts, chopped into small pieces
- 1/4 cup caramel, melted

Instructions:

In a large bowl, lightly whip the heavy cream. Fold in the condensed milk and vanilla extract, gently mixing until all ingredients are well combined. Add the chopped Snickers bars, peanuts, and melted caramel, and gently fold until all ingredients are evenly distributed throughout the cream. Pour the mixture into the pre-frozen container of the ice cream maker and churn until the ice cream becomes completely frozen and firm. Once the ice cream is fully frozen, remove it from the container and serve. Optionally, garnish the ice cream with pieces of Snickers bars and remaining peanuts, along with a drizzle of caramel sauce.



3

PISTACHIO ICE CREAM

Ingredients:

- 2 cups heavy cream
- 1 cup condensed milk-1 teaspoon vanilla ex
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1/2 cup pistachios, shelled and chopped
- Green food coloring paste (optional for coloring the ice cream)

Instructions:

In a large bowl, lightly whip the heavy cream. Fold in the condensed milk and vanilla extract, gently mixing until all ingredients are well combined. Add the chopped pistachios and, if desired, green food coloring paste for a more intense color, and gently stir. Pour the mixture into the pre-frozen container of the ice cream maker and churn until the ice cream is completely frozen and firm. Serve the ice cream in glasses and optionally garnish with chopped pistachios. In a large bowl, lightly whip the heavy cream. Fold in the condensed milk and vanilla extract, gently mixing until all ingredients are well combined. Add the chopped pistachios and, if desired, green food coloring paste for a more intense color, and gently stir. Pour the mixture into the pre-frozen container of the ice cream maker and churn until the ice cream is completely frozen and firm. Serve the ice cream in glasses and optionally garnish with chopped pistachios.



4

BLUEBERRY ICE CREAM

Ingredients:

- 2 cups fresh or frozen blueberries
- 1 cup Greek yogurt
- 1/2 cup sugar
- 1 tablespoon lemon juice
- 1 packet vanilla sugar

Instructions:

In a blender, blend the blueberries, Greek yogurt, sugar, vanilla sugar, and lemon juice until you get a smooth, moderately liquid mixture. Add a little water if needed. Pour the mixture into the pre-frozen ice cream container and churn until the ice cream is well chilled and set. Once the ice cream is completely frozen, remove it from the container and serve it in ice cream serving cups, optionally garnishing as desired.



5

LAVENDER ICE CREAM

Ingredients:

- 2 cups full-fat milk
- 1 cup heavy cream
- 1/2 cup sugar
- 2 tablespoons dried lavender flowers
- 4 egg yolks
- 1 teaspoon vanilla extract

Instructions:

In a small saucepan over medium heat, bring the milk, cream, sugar, and dried lavender flowers to a boil. Once boiling, reduce the heat and let the mixture simmer for about 5 minutes. Then, remove it from the heat and let it cool. Meanwhile, whisk the egg yolks in a bowl. Gradually add the cooled milk and cream mixture to the beaten egg yolks, continuously whisking to prevent clumping. Once the mixture is fully combined, pour it back into the saucepan and cook over low heat for another 5 minutes, stirring constantly, until slightly thickened. Remove from the heat and let it cool completely. Once cooled, stir in the vanilla extract. Pour the cooled mixture into the pre-frozen container of the ice cream maker and churn the ice cream until it sets well. Decorate the ice cream as desired and serve.



6

STRAWBERRY MINT ICE CREAM

Ingredients:

- 2 cups fresh strawberries, sliced
- 1 cup sugar
- 1 cup milk
- 2 cups heavy cream
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1/4 cup fresh mint leaves, chopped
- A few drops of fresh lemon juice (optional)

Instructions:

In a blender, blend the sliced strawberries, sugar, milk, heavy cream, vanilla extract, and chopped mint leaves until you get a smooth and creamy mixture. Optionally, add a few drops of fresh lemon juice for extra freshness and tanginess. Transfer the mixture into the pre-frozen container of the ice cream maker and churn according to the manufacturer's instructions until the ice cream is well chilled and set. Once ready, decorate the ice cream with fresh strawberries or mint leaves and serve.



7

COFFEE ICE CREAM

Ingredients:

- 2 cups heavy cream
- 1 cup milk
- 3/4 cup sugar
- 2 tablespoons instant coffee (adjust according to desired strength)
- 4 egg yolks
- 1 teaspoon vanilla extract

Instructions:

In a small saucepan, heat the milk until almost boiling, then remove it from the heat and let it cool. In another bowl, whisk together the egg yolks and sugar until the mixture becomes creamy. Gradually pour the milk into the egg mixture while whisking continuously. Return the mixture to the saucepan and cook over low heat, stirring constantly, until slightly thickened (about 5-7 minutes). Be careful not to let it boil. Remove from heat and stir in the instant coffee until completely dissolved. Then add the vanilla extract. Let the mixture cool to room temperature, then fold in the whipped cream until you get a smooth, medium-thick mixture. Pour the mixture into the pre-frozen container of an ice cream maker and churn according to the manufacturer's instructions until the ice cream is completely chilled and set. Before serving, garnish the ice cream with whipped cream, chocolate shavings, or coffee beans as desired.



PINA COLADA ICE CREAM

Ingredients:

- 1 cup pineapple juice
(you can use fresh pineapple blended into juice)
- 1 cup coconut milk
(use full-fat for a richer coconut flavor)
- 1/2 cup sugar (adjust to taste)
- 1 cup heavy cream
(you can also use coconut cream for a more intense coconut flavor)
- 1 tablespoon lime juice (optional)
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1/4 cup white rum (optional, for the pina colada flavor)

Instructions:

In a medium-sized bowl, mix together pineapple juice (or blended pineapple), coconut milk, sugar, heavy cream (or coconut cream), lime juice (if using), vanilla extract, and white rum (if using). Stir well until you get a smooth, medium-thick mixture. Pour the mixture into the pre-frozen container of an ice cream maker and churn according to the manufacturer's instructions until you achieve the desired creamy consistency. Once the ice cream is ready, serve it in bowls and garnish with coconut shavings, fresh pineapple, or lime slices for extra flavor and decoration.



BLACKCURRANT SORBET

Ingredients:

- 500 g fresh or frozen blackcurrants
- 1 cup sugar
- 1 cup water
- 2 tablespoons lemon juice

Instructions:

In a small saucepan, mix sugar and water and cook over medium heat until the sugar completely dissolves. Let the syrup cool. In a blender, combine blackcurrants, cooled sugar syrup, and lemon juice and blend until smooth. If you prefer a smoother texture, you can strain the mixture through a fine sieve to remove blackcurrant seeds. Pour the mixture into the pre-frozen container of an ice cream maker and churn according to the instructions until the sorbet is firm and completely frozen. Serve the sorbet in bowls and garnish as desired.



10

STRAWBERRY CHEESECAKE ICE CREAM

Ingredients:

- 250 g cream cheese (Mascarpone)
- 1 cup sugar
- 1 cup strawberry jam
- 2 cups fresh strawberries, chopped
- 1 cup condensed milk
- 1 cup whipped cream

Instructions:

In a large bowl, mix cream cheese and sugar until smooth. Add strawberry jam and chopped strawberries and mix well. Gradually add condensed milk and mix until you get a homogeneous mixture. In another bowl, whip the cream until stiff peaks form. Gently fold the whipped cream into the cream cheese and strawberry mixture. Pour the mixture into the pre-frozen container of an ice cream maker and churn according to the instructions. Once the ice cream is completely frozen and firm, serve it in bowls and garnish as desired, such as with strawberry sauce, fresh strawberries, or crushed butter cookies.



10

slastnih receptov

v aparatu za pripravo

SLADOLEDA

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

MANGO SORBET

Sestavine:

- 3 zreli mangi, olupljeni, izkoščičeni in narezani na kocke
- 1/4 skodelice sladkorja (lahko prilagodite glede na sladkost mangov)
- Sok polovice limone
- Približno 1/4 skodelice vode (po potrebi)

Navodila:

Mango razrežite na manjše kocke in jih dajte v mešalnik. Dodajte sladkor, limonin sok in vodo. Mešajte, dokler ne dobite gladke, srednje tekoče mase. Če je mešanica pregosta, dodajte nekaj žlic vode, da olajšate mešanje. Ko dosežete želeno konsistenco, prelijte mešanico v predhodno zamrznjeno posodo od aparata za sladoled in mešajte tako dolgo, da dobite ohlajen čvrst sorbet. Sorbet servirajte v kozarce in okrasite po želji z rezinami manga ali lističi mete.



2

SNICKERS SLADOLED

Sestavine:

- 2 skodelici sladke smetane
- 1 skodelica kondenziranega mleka
- 1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta
- 3 Snickers čokolade, narezane na majhne koščke
- 1/2 skodelice arašidov, narezanih na majhne koščke
- 1/4 skodelice karamele, raztopljene

Navodila:

V večji posodi narahlo stepite sladko smetano. Primešajte kondenzirano mleko in vanilijev ekstrakt ter nežno premešajte, da se vse sestavine dobro združijo. Dodajte narezane Snickers čokolade, arašide in karamelo ter nežno premešajte, da se vse sestavine enakomerno porazdelijo po smetani. Prelijte mešanico v predhodno zamrznjeno posodo od aparata za sladoled in mešajte tako dolgo, da postane sladoled popolnoma zamrznjen in čvrst. Ko je sladoled popolnoma zamrznjen, ga vzemite iz posode in postrezite. Po želji lahko sladoled okrasite s koščki Snickers čokolade in preostalimi arašidi ter kapljico karamelne omake.



PISTACIJEV SLADOLED

Sestavine:

- 2 skodelici sladke smetane
- 1 skodelica kondenziranega mleka
- 1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta
- 1/2 skodelice pistacijev, oluščenih in sesekljanih
- Zelena barvna pasta (po želji za barvanje sladoleda)

Navodila:

V večji posodi narahlo stepite sladko smetano. Primešajte kondenzirano mleko in vanilijev ekstrakt ter nežno premešajte, da se vse sestavine dobro združijo. Dodajte sesekljane pistacije in po želji zeleno barvno pasto za intenzivnejšo barvo sladoleda ter nežno premešajte. Vlijte mešanico v predhodno zamrznjeno posodo od aparata za sladoled in mešajte tako dolgo, da je sladoled popolnoma zamrznjen in čvrst. Sladoled postrezite v kozarce in po želji okrasite s sesekljanimi pistacijami.



4

BOROVNIČEV SLADOLED

Sestavine:

- 2 skodelici svežih ali zamrznjenih borovnic
- 1 skodelica grškega jogurta
- 1/2 skodelice sladkorja
- 1 žlica limoninega soka
- 1 vanili sladkor

Navodila:

V mešalniku zmešajte borovnice, grški jogurt, sladkor, vanili sladkor in limonin sok, da dobite gladko, srednje tekočo maso. Po potrebi dodajte tudi malo vode. Prelijte mešanico v predhodno zamrznjeno posodo za sladoled in mešajte, da se sladoled dobro ohladi in strdi. Ko je sladoled popolnoma zamrznjen, ga vzemite iz posode in postrezite v skodelice za serviranje sladoleda in okrasite po želji.



5

SIVKIN SLADOLED

Sestavine:

- 2 skodelici polnomastnega mleka
- 1 skodelica sladke smetane
- 1/2 skodelice sladkorja
- 2 žlici suhih sivkinih cvetov
- 4 rumenjaki
- 1 čajna žlička vanilijinega ekstrakta

Navodila:

V manjšem loncu na srednjem ognju zavrite mleko, smetano, sladkor in suhe sivkine cvetove. Ko zavre, zmanjšajte ogenj in pustite, da se mešanica kuha še približno 5 minut. Nato odstavite s štedilnika in pustite, da se ohladi. Medtem v posodi stepite rumenjake. Postopoma dodajajte ohlajeno mešanico mleka in smetane v stepene rumenjake ter neprestano mešajte, da preprečite grudice. Ko je mešanica popolnoma združena, jo prelijte nazaj v lonec in ob stalnem mešanju kuhajte na nizkem ognju še približno 5 minut, dokler se malo ne zgosti. Odstavite s štedilnika in pustite, da se popolnoma ohladi. Ko je mešanica ohlajena, vanjo vmešajte vanilijin ekstrakt. Prelijte ohlajeno mešanico v predhodno zamrznjeno posodo od aparata za sladoled in mešajte sladoled tako dolgo, da se dobro strdi. Sladoled okrasite po želji in postrezite.



SLADOLED JAGODA META

Sestavine:

- 2 skodelici svežih jagod, narezanih
- 1 skodelica sladkorja
- 1 skodelica mleka
- 2 skodelici sladke smetane
- 1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta
- 1/4 skodelice svežih metinih listov, sesekljanih
- Nekaj kapljic svežega limoninega soka (po želji)

Navodila:

V mešalniku zmešajte narezane jagode, sladkor, mleko, sladko smetano, vanilijev ekstrakt in sesekljane metine liste. Mešajte, dokler ne dobite gladke in kremaste mešanice. Po želji dodajte še nekaj kapljic svežega limoninega soka za dodatno osvežitev in kiselkast okus. Ko dobite gladko mešanico, jo prestavite v predhodno zamrznjeno posodo od aparata za sladoled. Mešajte po navodilih aparata tako dolgo, da se sladoled dobro ohladi in strdi. Ko je sladoled pripravljen, ga okrasite s svežimi jagodami ali lističi mete ter postrezite.



7

KAVNI SLADOLED

Sestavine:

- 2 skodelici sladke smetane
- 1 skodelica mleka
- 3/4 skodelice sladkorja
- 2 žlici instant kave (lahko prilagodite glede na željeno moč okusa)
- 4 rumenjaki
- 1 žlička vanilijevega ekstrakta

Navodila:

V majhni posodi segrejte mleko, da je skoraj vrelo in odstavite s štedilnika, da se ohladi. V drugi posodi stepite rumenjake s sladkorjem, dokler zmes ne naraste in postane kremasta. Postopoma vmešajte mleko v rumenjakovo zmes. Mešanico ponovno postavite na štedilnik in kuhajte na nizki temperaturi, dokler se malo ne zgosti (približno 5-7 minut). Pazite, da ne zavre. Odstranite z ognja in vmešajte instant kavo, da se popolnoma raztopi. Nato dodajte vanilijev ekstrakt. Pustite, da se zmes ohladi na sobno temperaturo, nato pa vmešajte še stepeno sladko smetano, da dobite enakomerno, srednje tekočo mešanico. Prelijte v predhodno zamrznjeno posodo od aparata za sladoled. Mešajte po navodilih aparata, dokler se sladoled popolnoma ne ohladi in strdi. Pred serviranjem lahko sladoled okrasite s stepeno smetano, čokoladnimi ostružki ali kavnimi zrni.



SLADOLED PINA COLADA

Sestavine:

- 1 skodelica ananasovega soka
(lahko uporabite svež ananas in ga zmešate v sok)
- 1 skodelica kokosovega mleka
(uporabite polnomastno za bogatejši okus kokosa)
- 1/2 skodelice sladkorja (lahko prilagodite glede na želeno sladkost)
- 1 skodelica sladke smetane
(lahko uporabite tudi kokosovo smetano za bolj intenziven okus kokosa)
- 1 žlica limetinega soka (po želji)
- 1 žlička vanilijevega ekstrakta
- 1/4 skodelice belega ruma (neobvezno, za okus pina colade)

Navodila:

V srednje veliki posodi zmešajte ananasov sok (ali zmiksani ananas), kokosovo mleko, sladkor, sladko smetano (ali kokosovo smetano), limetin sok (če ga uporabljate), vanilijev ekstrakt in beli rum (če ga uporabljate). Dobro premešajte, da dobite gladko, srednje tekočo zmes. Mešanico prelijte v predhodno zamrznjeno posodo od aparata za sladoled. Mešajte sladoled po navodilih aparata, dokler ne dobite zelene kremaste konsistence sladoleda. Ko je sladoled pripravljen, ga servirajte v skodelice in okrasite s kokosovimi ostružki, svežim ananasom ali limetinimi rezinami za dodaten okus in dekoracijo.



SORBET ČRNI RIBEZ

Sestavine:

- 500 g svežega ali zamrznjenega črnega ribeza
- 1 skodelica sladkorja
- 1 skodelica vode
- 2 žlici limoninega soka

Navodila:

V majhni kozici zmešajte sladkor in vodo ter kuhajte na srednji temperaturi, dokler se sladkor popolnoma ne raztopi. Pustite, da se sirup ohladi.

V mešalniku zmešajte črni ribez, ohlajeni sladkorni sirup in limonin sok ter mešajte, dokler ne dobite gladke zmesi. Če želite bolj gladko teksturo, lahko zmes precedite skozi fino cedilo, da odstranite semena črnega ribeza. Zmes prelijte v predhodno zamrznjeno posodo od aparata za sladoled in mešajte po navodilih dokler ni sorbet čvrst in popolnoma zamrznjen. Sorbet servirajte v skodelice in okrasite po želji.



SLADOLED Z OKUSOM JAGODNI CHEESECAKE

Sestavine:

- 250 g kremnega sira (Mascarpone)
- 1 skodelica sladkorja
- 1 skodelica jagodnega džema
- 2 skodelici svežih jagod, nasekljanih
- 1 skodelica kondenziranega mleka
- 1 skodelica stepene sladke smetane

Navodila:

V večji skledi zmešajte kremni sir in sladkor, dokler ne dobite gladke zmesi. Dodajte jagodni džem in nasekljane jagode ter dobro premešajte. Postopoma dodajte kondenzirano mleko in premešajte, da dobite homogeno mešanico. V drugi skledi stepite sladko smetano. Nežno vmešajte stepeno smetano v mešanico kremnega sira in jagod. Zmes prelijte v predhodno zamrznjeno posodo od aparata za sladoled in mešajte po navodilih aparata. Ko je sladoled popolnoma zamrznjen in čvrst, ga servirajte v skodelice in okrasite po želji, na primer z jagodnim prelivom, svežimi jagodi ali zdrobljenimi maslenimi piškoti.



10 LECKERE rezepte IN DER EISMASCHINE

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

MANGO-SORBET

Zutaten:

- 3 reife Mangos, geschält, entkernt und in Würfel geschnitten
- 1/4 Tasse Zucker (je nach Süße der Mangos anpassbar)
- Saft einer halben Zitrone
- Etwa 1/4 Tasse Wasser (bei Bedarf)

Instructions:

Die Mangos in kleine Stücke schneiden und in einen Mixer geben. Zucker, Zitronensaft und Wasser hinzufügen. Mischen, bis eine glatte, mittelflüssige Masse entsteht. Wenn die Mischung zu dick ist, etwas Wasser hinzufügen, um das Mischen zu erleichtern. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Mischung in einen zuvor gefrorenen Behälter der Eismaschine geben und so lange mischen, bis ein gekühltes, festes Sorbet entsteht. Das Sorbet in Gläser füllen und nach Belieben mit Mangoscheiben oder Minzblättern garnieren.



2

SNICKERS EIS

Zutaten:

- 2 Tassen Schlagsahne
- 1 Tasse Kondensmilch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 3 Snickers Schokoriegel, in kleine Stücke geschnitten
- 1/2 Tasse Erdnüsse, fein gehackt
- 1/4 Tasse Karamell, geschmolzen

Anleitung:

Die Schlagsahne leicht in einer größeren Schüssel aufschlagen. Fügen Sie die Kondensmilch und den Vanilleextrakt hinzu und rühren Sie vorsichtig um, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Geben Sie die geschnittenen Snickers Schokoriegel, die gehackten Erdnüsse und das Karamell hinzu und mischen Sie vorsichtig, damit sich alle Zutaten gleichmäßig in der Sahne verteilen. Gießen Sie die Mischung in den zuvor gefrorenen Behälter der Eismaschine und rühren Sie so lange, bis das Eis vollständig gefroren und fest ist. Sobald das Eis vollständig gefroren ist, nehmen Sie es aus dem Behälter und servieren Sie es. Sie können das Eis nach Belieben mit Snickers Schokoriegelstücken, übrigen Erdnüssen und einem Spritzer Karamellsauce garnieren.



3

PISTAZIEN-EIS

Zutaten:

- 2 Tassen Schlagsahne
- 1 Tasse Kondensmilch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1/2 Tasse Pistazien, geschält und gehackt
- Grüne Lebensmittelfarbe (optional für die Färbung des Eises)

Anleitung:

Die Schlagsahne leicht in einer größeren Schüssel aufschlagen. Fügen Sie die Kondensmilch und den Vanilleextrakt hinzu und rühren Sie vorsichtig um, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Gehackte Pistazien hinzufügen und bei Bedarf grüne Lebensmittelfarbe für eine intensivere Farbe des Eises hinzufügen, dann vorsichtig umrühren. Die Mischung in den zuvor gefrorenen Behälter der Eismaschine geben und so lange rühren, bis das Eis vollständig gefroren und fest ist. Das Eis in Gläser füllen und nach Belieben mit gehackten Pistazien garnieren.



4

HEIDELBEER-EIS

Zutaten:

- 2 Tassen frische oder gefrorene Heidelbeeren
- 1 Tasse griechischer Joghurt
- 1/2 Tasse Zucker
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Päckchen Vanillezucker

Anleitung:

Mischen Sie in einem Mixer Heidelbeeren, griechischen Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft, bis Sie eine glatte, mittelflüssige Masse erhalten. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Die Mischung in den zuvor gefrorenen Behälter der Eismaschine geben und rühren, bis das Eis gut gekühlt und fest ist. Sobald das Eis vollständig gefroren ist, aus dem Behälter nehmen und in Eisbechern servieren, nach Belieben garnieren.



5

LAVENDEL-EIS

Zutaten:

- 2 Tassen Vollmilch
- 1 Tasse Schlagsahne
- 1/2 Tasse Zucker
- 2 Esslöffel getrocknete Lavendelblüten
- 4 Eigelb
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Anleitung:

In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze Milch, Sahne, Zucker und getrocknete Lavendelblüten zum Kochen bringen. Sobald es kocht, die Hitze reduzieren und die Mischung etwa 5 Minuten köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In einer Schüssel die Eigelbe schlagen. Die abgekühlte Milchmischung nach und nach zu den geschlagenen Eigelben geben und dabei ständig rühren, um Klumpen zu vermeiden. Sobald die Mischung vollständig kombiniert ist, zurück in den Topf gießen und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren weitere 5 Minuten kochen, bis sie leicht eindickt. Vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen. Den Vanilleextrakt in die abgekühlte Mischung einrühren. Die abgekühlte Mischung in den zuvor gefrorenen Behälter der Eismaschine geben und das Eis so lange rühren, bis es fest ist. Nach Belieben garnieren und servieren.



6

STRAWBERRY MINT ERDBEER-MINZ-EIS CREAM

Zutaten:

- 2 Tassen frische Erdbeeren, geschnitten
- 1 cup sugar
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Milch
- 2 Tassen Schlagsahne
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1/4 Tasse frische Minzblätter, gehackt
- Ein paar Tropfen frischer Zitronensaft (optional)

Anleitung:

Die geschnittenen Erdbeeren, Zucker, Milch, Schlagsahne, Vanilleextrakt und gehackte Minzblätter in einem Mixer vermengen. Mischen, bis eine glatte und cremige Mischung entsteht. Nach Belieben einige Tropfen frischen Zitronensaft für zusätzliche Frische und Säure hinzufügen. Sobald die Mischung glatt ist, in den zuvor gefrorenen Behälter der Eismaschine geben. Nach den Anweisungen der Maschine rühren, bis das Eis gut gekühlt und fest ist. Das Eis mit frischen Erdbeeren oder Minzblättern garnieren und servieren.



7

KAFFEE-EIS

Zutaten:

- 2 Tassen Schlagsahne
- 1 Tasse Milch
- 3/4 Tasse Zucker
- 2 Esslöffel Instant-Kaffee

(je nach gewünschter Stärke des Geschmacks anpassbar)

- 4 Eigelb
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Anleitung:

Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie fast kocht, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In einer anderen Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, bis die Mischung dick und cremig wird. Nach und nach die Milch in die Eigelbmasse einrühren. Die Mischung wieder auf den Herd stellen und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis sie leicht eindickt (ca. 5-7 Minuten), dabei darauf achten, dass sie nicht kocht. Vom Herd nehmen und den Instant-Kaffee hinzufügen, bis er sich vollständig auflöst. Dann den Vanilleextrakt hinzufügen. Die Mischung auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann die geschlagene Sahne unterheben, um eine gleichmäßige, mittelflüssige Mischung zu erhalten. In den zuvor gefrorenen Behälter der Eismaschine geben. Nach den Anweisungen der Maschine rühren, bis das Eis vollständig gekühlt und fest ist. Vor dem Servieren das Eis nach Belieben mit geschlagener Sahne, Schokoladenraspeln oder Kaffeebohnen garnieren. whipped cream, chocolate shavings, or coffee beans as desired.



PINA COLADA-EIS

Zutaten:

- 1 Tasse Ananassaft
(frischer Ananas kann verwendet und zu Saft gemixt werden)
- 1 Tasse Kokosmilch
(Vollfett für intensiveren Kokosgeschmack)
- 1/2 Tasse Zucker (nach Geschmack anpassbar)
- 1 Tasse Schlagsahn
(alternativ Kokossahne für intensiveren Kokosgeschmack)
- 1 Esslöffel Limettensaft (optional)
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1/4 Tasse weißer Rum (optional, für Pina Colada-Geschmack)

Anleitung:

In einer mittelgroßen Schüssel Ananassaft (oder pürierte Ananas), Kokosmilch, Zucker, Schlagsahne (oder Kokossahne), Limettensaft (falls verwendet), Vanilleextrakt und weißen

Rum (falls verwendet) vermengen. Gut umrühren, bis eine glatte, mittelflüssige Mischung entsteht. Die Mischung in den zuvor gefrorenen Behälter der Eismaschine geben. Nach den Anweisungen der Maschine rühren, bis die gewünschte cremige Konsistenz des Eis erreicht ist. Das Eis in Schalen servieren und mit Kokosraspeln, frischer Ananas oder Limettenscheiben nach Belieben garnieren.



JOHANNISBEER-SORBET

Zutaten:

- 500 g frische oder gefrorene schwarze Johannisbeeren
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Wasser
- 2 Esslöffel Zitronensaft

Anleitung:

In einem kleinen Topf Zucker und Wasser vermischen und bei mittlerer Hitze kochen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Den Sirup abkühlen lassen. Die schwarzen Johannisbeeren, den abgekühlten Zuckersirup und den Zitronensaft in einem Mixer vermischen, bis eine glatte Masse entsteht. Falls eine glattere Textur gewünscht ist, die Mischung durch ein feines Sieb passieren, um die Johannisbeersamen zu entfernen. Die Mischung in den zuvor gefrorenen Behälter der Eismaschine geben und rühren, bis das Sorbet fest und vollständig gefroren ist. Das Sorbet in Schalen servieren und nach Belieben garnieren.



ERDBEER-KÄSEKUCHEN-EIS

Zutaten:

- 250 g Mascarpone
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Erdbeermarmelade
- 2 Tassen frische Erdbeeren, gehackt
- 1 Tasse Kondensmilch
- 1 Tasse geschlagene Sahne

Anleitung:

Mascarpone und Zucker in einer großen Schüssel glatt rühren. Erdbeermarmelade und gehackte Erdbeeren hinzufügen und gut vermengen. Nach und nach Kondensmilch hinzufügen und gut verrühren, bis eine homogene Mischung entsteht. In einer anderen Schüssel die geschlagene Sahne unterheben. Die geschlagene Sahne vorsichtig in die Mascarpone-Erdbeer-Mischung geben und unterheben. Die Mischung in den zuvor gefrorenen Behälter der Eismaschine geben und rühren, bis das Eis fest und vollständig gefroren ist. Das Eis in Schalen servieren und nach Belieben garnieren, zum Beispiel mit Erdbeersauce, frischen Erdbeeren oder zerbröckelten Butterkeksen.



10 NÁPOJŮ

recepty ve

STROJÍ NA ZMRZLINU

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

MANGO SORBET

Suroviny:

- 3 zralá manga, oloupaná, zbavená pecky a nakrájená na kostičky
- 1/4 šálku cukru (lze přizpůsobit podle sladkosti mang)
- Šťáva z poloviny citronu
- Přibližně 1/4 šálku vody (dle potřeby)

Postup:

Mango nakrájejte na menší kostičky a vložte do mixéru. Přidejte cukr, citronovou šťávu a vodu. Mixujte, dokud nedosáhnete hladkého, středně tekutého těsta. Pokud je směs příliš hustá, přidejte trochu vody, aby se usnadnilo míchání. Jakmile dosáhnete požadované konzistence, přelijte směs do předem zmražené nádoby od zmrzlinového stroje a míchejte tak dlouho, až získáte dobře vychlazený pevný sorbet. Sorbet podávejte do sklenic a podle chuti ozdobte plátky manga nebo lístky máty.



2

SNICKERS ZMRZLINA

Suroviny:

- 2 šálky smetany
- 1 šálka kondenzovaného mléka
- 1 čajová lžička vanilkového extraktu
- 3 čokolády Snickers, nakrájené na malé kousky
- 1/2 šálku arašídů, nakrájených na malé kousky
- 1/4 šálku rozpuštěné karamel

Postup:

Ve větší míse lehce ušlehejte smetanu. Přidejte kondenzované mléko a vanilkový extrakt a jemně promíchejte, dokud se všechny ingredience dobře nespojí. Přidejte nakrájené čokolády Snickers, arašídů a karamel a jemně promíchejte, aby se všechny ingredience rovnoměrně rozložily po smetaně. Směs přelijte do předem zmražené nádoby od zmrzlinovače a míchejte tak dlouho, až se zmrzlina zcela zmrazí a ztuhne. Jakmile je zmrzlina zcela zmrazená, vyjměte ji z nádoby a podávejte. Podle chuti můžete zmrzlinu ozdobit kousky čokolády Snickers a zbývajícími arašídů a kapkou karamelové omáčky.



3

PISTÁCIOVÁ ZMRZLINA

Suroviny:

- 2 šálky smetany
- 1 šálka kondenzovaného mléka
- 1 čajová lžička vanilkového extraktu
- 1/2 šálku oloupaných a nasekaných pistácií
- Zelená potravinářská barva (dle potřeby pro zbarvení zmrzliny)

Postup:

Ve větší míse lehce ušlehejte smetanu. Přidejte kondenzované mléko a vanilkový extrakt a jemně promíchejte, dokud se všechny ingredience dobře nespojí. Přidejte nasekané pistácie a případně zelenou potravinářskou barvu pro intenzivnější barvu zmrzliny a jemně promíchejte. Směs přelijte do předem zmražené nádoby od zmrzlinovače a míchejte tak dlouho, až bude zmrzlina zcela zmrazená a pevná. Zmrzlinu podávejte v pohárech a podle chuti ozdobte nasekanými pistáciemi.



4

BORŮVKOVÁ ZMRZLINA

Suroviny:

- 2 šálky čerstvých nebo zmražených borůvek
- 1 šálka řeckého jogurtu
- 1/2 šálku cukru
- 1 polévková lžíce citronové šťávy
- 1 vanilkový cukr

Postup:

V mixéru smíchejte borůvky, řecký jogurt, cukr, vanilkový cukr a citronovou šťávu, dokud nezískáte hladkou, středně tekutou hmotu. Pokud je potřeba, přidejte trochu vody. Směs přelijte do předem zmražené nádoby na zmrzlinu a míchejte, dokud se zmrzlina dobře neochladí a ztuhne. Jakmile je zmrzlina zcela zmrazená, vyjměte ji z nádoby a podávejte v pohárech pro zmrzlinu a podle chuti ozdobte.



LEVANDULOVÝ ZMRZLINA

Suroviny:

- 2 šálky plnotučného mléka
- 1 šálek šlehačky
- 1/2 šálku cukru
- 2 lžice sušených levandulových květů
- 4 žloutky
- 1 čajová lžička vanilkového extraktu

Postup:

Ve středně velkém hrnci na středním ohni přivedte k varu mléko, šlehačku, cukr a sušené levandulové květy. Jakmile začne vroucí, snižte plamen a nechte směs vařit ještě asi 5 minut. Poté odstavte z ohně a nechte vychladnout. Mezitím ve sklenici vyšlehejte žloutky. Postupně přilévejte vychlazenou směs mléka a šlehačky do vyšlehaných žloutků a neustále míchejte, abyste zabránili vzniku hrudek. Až bude směs plně spojená, přelijte ji zpět do hrnce a za stálého míchání vařte na mírném ohni dalších asi 5 minut, dokud se trochu nezhoustne. Odstavte z ohně a nechte úplně vychladnout. Jakmile je směs vychlazená, vmíchejte do ní vanilkový extrakt. Nalijte vychlazenou směs do předem zmrazené nádoby od přístroje na zmrzlinu a míchejte zmrzlinu tak dlouho, až se dobře ztuhne. Zmrzlinu ozdobte podle libosti a podávejte.



JAHODOVO-MÁTOVÝ ZMRZLINA

Suroviny:

- 2 šálky čerstvých jahod, nakrájených
- 1 šálek cukru
- 1 šálek mléka
- 1 Tasse Milch
- 2 šálky šlehačky
- 1 čajová lžička vanilkového extraktu
- 1/4 šálku čerstvých lístků máty, nasekaných
- Pár kapek čerstvého citronového šťávy (dle chuti)

Postup:

Ve mixéru smíchejte nakrájené jahody, cukr, mléko, šlehačku, vanilkový extrakt a nasekané lístky máty. Míchejte, dokud nedostanete hladkou a krémovou směs. Pokud chcete, přidejte ještě pár kapek čerstvé citronové šťávy pro osvěžení a kyselou chuť. Jakmile máte hladkou směs, přesuňte ji do předem zmražené nádoby od přístroje na zmrzlinu. Míchejte podle pokynů přístroje na zmrzlinu, dokud se zmrzlina dobře neochladí a neztuhne. Jakmile je zmrzlina hotová, ozdobte ji čerstvými jahodami nebo lístky máty a podávejte.



7

KÁVOVÁ ZMRZLINA

Suroviny:

- 2 šálky smetany
- 1 šálek mléka
- 3/4 šálku cukru
- 2 lžice instantní kávy (dle chuti)
- 4 žloutky
- 1 lžička vanilkového extraktu

Postup:

V malém hrnci zahřejte mléko téměř k varu a odstavte od plotny, nechte vychladnout. Ve druhé misce ušlehejte žloutky s cukrem, dokud směs nezíská krémovou konzistenci. Postupně vmíchejte mléko do směsi žloutků. Směs znovu vraťte na plotnu a vařte na mírném ohni, dokud se trochu nezahustí (asi 5-7 minut), pozor, aby nerozvařila. Odstraňte z tepla a vmíchejte instantní kávu, dokud se úplně nerozpustí. Poté přidejte vanilkový extrakt. Nechte směs vychladnout na pokojovou teplotu a poté vmíchejte šlehačku, dokud nezískáte hladkou, středně tekutou směs. Nalijte do předem zmrazné nádoby od zmrzlinovače. Míchejte podle návodu na přístroj, dokud se zmrzlina úplně neochladí a neztuhne. Před podáváním můžete zmrzlinu ozdobit šlehačkou, čokoládovými stroužky nebo kávovými zrny.



ZMRZLINA PINA COLADA

Suroviny:

- 1 šálek ananasového džusu
(můžete použít čerstvý ananas a rozmixovat ho na džus)
- 1 šálek kokosového mléka
(pro intenzivnější kokosovou chuť použijte plnotučné)
- 1/2 šálku cukru (dle chuti)
- 1 šálek smetany
(můžete použít i kokosovou smetanu pro silnější kokosovou chuť)
- 1 polévková lžíce limetkové šťávy (dle chuti)
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 1/4 šálku bílého rumu (nepovinné, pro chuť pina colady)

Postup:

V středně velké misce smíchejte ananasový džus (nebo rozmixovaný ananas), kokosové mléko, cukr, smetanu (nebo kokosovou smetanu), limetkovou šťávu (pokud ji použijete), vanilkový extrakt a bílý rum (pokud ho použijete). Dobře promíchejte, dokud nezískáte hladkou, středně tekutou směs. Směs přelijte do předem zmrazné nádoby od zmrzlinovače. Míchejte zmrzlinu podle návodu na přístroj, dokud nedosáhnete požadované krémovité konzistence zmrzliny. Jakmile je zmrzlina hotová, podávejte ji ve sklenicích a ozdobte kokosovými stroužky, čerstvým ananasem nebo plátky limetky pro další chuť a dekoraci.



RYBÍZOVÝ SORBET

Suroviny:

- 500 g čerstvého nebo mraženého černého rybízu
- 1 šálek cukru
- 1 šálek vody
- 2 lžice citronové šťávy

Postup:

V malém hrnci smíchejte cukr a vodu a vařte na středním plameni, dokud se cukr úplně nerozpustí. Nechte sirup vychladnout. V mixéru smíchejte černý rybíz, vychladlý cukrový sirup a citronovou šťávu a mixujte, dokud nedostanete hladkou směs. Pokud chcete hladší texturu, můžete směs přecedit přes jemné síto, abyste odstranili semena černého rybízu. Směs přelijte do předem zmražené nádoby od zmrzlinovače a míchejte podle návodu, dokud není sorbet pevný a úplně zmrazený. Sorbet podávejte ve sklenicích a ozdobte podle chuti.



ZMRZLINA S PŘÍCHUTÍ JAHODOVÉHO CHEESECAKEU

Suroviny:

- 250 g kremového sýra (Mascarpone)
- 1 šálek cukru
- 1 šálek jahodového džemu
- 2 šálky čerstvých jahod, nasekaných
- 1 šálek kondenzovaného mléka
- 1 šálek šlehačky

Postup:

Větší míse smíchejte kremový sýr a cukr, dokud nedostanete hladkou směs. Přidejte jahodový džem a nasekané jahody a dobře promíchejte. Postupně přidejte kondenzované mléko a míchejte, dokud nedostanete homogenní směs. Ve druhé misce ušlehejte šlehačku. Opatrně vmíchejte šlehačku do směsi kremového sýra a jahod. Směs přelijte do předem zmražené nádoby od zmrzlinovače a míchejte podle návodu na přístroj. Jakmile je zmrzlina úplně zmrazená a tuhá, podávejte ji ve sklenicích a ozdobte podle chuti, například jahodovým sirupem, čerstvými jahodami nebo rozdrčenými máslovými sušenkami.



10 VYNIKAJÚCICH receptov na prípravu ZMRZLINY V ZMRZLINÁRI

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

MANGO SORBET

Ingrediencie:

- 3 zrelé mangá, olúpané, zbavené jadier a nakrájané na kocky
- 1/4 šálky cukru (môžete prispôbiť podľa sladkosti mangá)
- Šťava z polovice citróna
- Približne 1/4 šálky vody (podľa potreby)

Postup:

Mangá nakrájajte na menšie kocky a vložte ich do mixéra. Pridajte cukor, citrónovú šťavu a vodu. Miešajte, kým nezískate hladkú, stredne tekutú zmes. Ak je zmes príliš hustá, pridajte niekoľko lyžíc vody, aby sa zjednodušilo miešanie. Keď dosiahnete požadovanú konzistenciu, nalejte zmes do predtým zmrazeného nádobia od zmrzlinového stroja a miešajte, kým nezískate ochladený pevný sorbet. Sorbet servírujte do pohárov a podľa chuti ozdobte plátkami manga alebo lístkami mäty.



2

SNICKERS ZMRZLINA

Ingrediencie:

- 2 šálky sladkej smotany
- 1 šálka kondenzovaného mlieka
- 1 čajová lyžička vanilkového extraktu
- 3 čokolády Snickers, nakrájané na malé kúsky
- 1/2 šálky arašidov, nakrájaných na malé kúsky
- 1/4 šálky karamelu, roztopeného

Postup:

Vo väčšej miske jemne ušľahajte sladkú smotanu. Pridajte kondenzované mlieko a vanilkový extrakt a jemne premiešajte, aby sa všetky ingrediencie dobre zmiešali. Pridajte nakrájané čokolády Snickers, arašidy a karamel a opatrne premiešajte, aby sa všetky ingrediencie rovnomerne rozložili po smotane. Zmes nalejte do predtým zmrazeného nádobia od zmrzlinového stroja a miešajte, kým zmrzlina úplne nezamrzne a neztuhne. Keď je zmrzlina úplne zmrazená, vyberte ju z nádoby a podávajte. Podľa chuti môžete zmrzlinu ozdobiť kúskami čokolády Snickers a zvyšnými arašidmi a zopár kvapkami karamelu.



3

PISTÁCIOVÁ ZMRZLINA

Ingrediencie:

- 2 šálky sladkej smotany
- 1 šálka kondenzovaného mlieka
- 1 čajová lyžička vanilkového extraktu
- 1/2 šálky pistácií, olúpaných a nasekaných
- Zelená potravinárska farba (podľa chuti na farbenie zmrzliny)

Postup:

Vo väčšej miske jemne ušľahajte sladkú smotanu. Primešajte kondenzované mlieko a vanilkový extrakt a opatrne premiešajte, aby sa všetky ingrediencie dobre zmiešali. Pridajte nasekané pistácie a podľa chuti aj zelenú potravinársku farbu pre intenzívnejšiu farbu zmrzliny a opatrne premiešajte. Zmes nalejte do predtým zmrazeného nádobia od zmrzlinového stroja a miešajte, kým zmrzlina úplne nezamrzne a neztuhne. Zmrzlinu podávajte v pohároch a podľa chuti ozdobte nasekanými pistáciami.



4

BOROVNIČOVÁ ZMRZLINA

Ingrediencie:

- 2 šálky čerstvých alebo zmrazených borovíc
- 1 šálka gréckeho jogurtu
- 1/2 šálky cukru
- 1 lyžica citrónovej šťavy
- 1 vanilkový cukor

Postup:

V mixéri zmiešajte borovice, grécky jogurt, cukor, vanilkový cukor a citrónovú šťavu, kým nezískate hladkú, stredne tekutú hmotu. Podľa potreby pridajte aj trochu vody. Zmes nalejte do predtým zmrazeného nádobia na zmrzlinu a miešajte, kým sa zmrzlina dobre neochladí a neztuhne. Keď je zmrzlina úplne zmrazená, vyberte ju z nádoby a podávajte v pohároch na zmrzlinu a ozdobte podľa chuti.



5

LAVANDOVÁ ZMRZLINA

Ingrediencie:

- 2 šálky plnotučného mlieka
- 1 šálka šľahačky
- 1/2 šálky cukru
- 2 lyžice sušených levanduľových kvetov
- 4 žĺtky
- 1 čajová lyžička vanilkového extraktu

Postup:

Vo väčšom hrnci na strednej teplote zohrejte mlieko, šľahačku, cukor a sušené levanduľové kvety. Keď začne variť, znížte teplotu a nechajte zmes variť ďalších približne 5 minút. Potom odstavte z tepla a nechajte vychladnúť. Medzitým vo varteške vyšľahajte žĺtky. Postupne pridávajte vychladenú zmes mlieka a šľahačky do vyšľahaných žĺtkov a neustále miešajte, aby ste predišli zrážaniu. Keď je zmes úplne zlúčená, nalejte ju späť do hrnca a za neustáleho miešania varíme na miernom ohni ďalších približne 5 minút, kým sa zmes trochu nezhustí. Odstavte z tepla a nechajte úplne vychladnúť. Keď je zmes vychladená, vmiešajte do nej vanilkový extrakt. Vychladenú zmes nalejte do predtým zmrazeného nádoba na zmrzlinu a miešajte podľa návodu, kým sa zmrzlina dobre nesmrstí. Zmrzlinu podávajte a ozdobte podľa chuti.



6

ZMRZLINA JAHODA MÄTA

Ingrediencie:

- 2 šálky čerstvých jahôd, nakrájaných
- 1 šálka cukru
- 1 šálka mlieka
- 2 šálky šľahačky
- 1 čajová lyžička vanilkového extraktu
- 1/4 šálky čerstvých lístkov máty, nasekaných
- Pár kvapiek čerstvej citrónovej šťavy (voliteľné)

Postup:

V mixéri zmiešajte nakrájané jahody, cukor, mlieko, šľahačku, vanilkový extrakt a nasekanú mäťu, kým nezískate hladkú a krémovú zmes. Podľa potreby pridajte pár kvapiek čerstvej citrónovej šťavy pre dodatočnú osviežujúcu chuť. Zmes nalejte do predtým zmrazeného nádoba na zmrzlinu a miešajte podľa návodu, kým sa zmrzlina dobre neochladí a neztuhne. Keď je zmrzlina hotová, ozdobte ju čerstvými jahodami alebo lístkami máty a podávajte.



7

KÁVU ZMRZLINA

Ingrediencie:

- 2 šálky sladkej smotany
 - 1 šálka mlieka
 - 3/4 šálky cukru
 - 2 polievkové lyžice instantnej kávy
- (prispôsobte podľa požadovanej intenzity chuti)
- 4 žĺtky
 - 1 čajová lyžička vanilkového extraktu

Postup:

V malom hrnci zohrejte mlieko takmer k bodu varu a odstavte z ohňa, nechajte vychladnúť. V druhom hrnci vyšľahajte žĺtky s cukrom, kým zmes nezhustne a neklesne. Postupne primiešajte mlieko do zmesi s žĺtkami. Zmes znovu postavte na sporák a varte na miernom ohni, kým sa trochu nezhustne (približne 5-7 minút). Dávajte pozor, aby nezovrelo. Odstavte z ohňa a primiešajte instantnú kávu, kým sa úplne nerozpustí. Potom pridajte vanilkový extrakt. Nechajte zmes vychladnúť na izbovú teplotu a potom pridajte vyšľahanú sladkú smotanu, kým nezískate rovnomernú, stredne tekutú zmes. Nalejte do predtým zmrazeného kontajnera od zmrzlinového prístroja. Miešajte podľa pokynov prístroja, kým sa zmrzlina úplne neochladí a neztuhne. Pred podávaním môžete zmrzlinu ozdobiť šľahačkou, čokoládovými škvrkami alebo kávovými zrnkami.



PINA COLADA ZMRZLINA

Ingrediencie:

- 1 šálka ananásového džúsu
(môžete použiť čerstvý ananás a zmiešať ho na džús)
- 1 šálka kokosového mlieka
(použite plnotučné pre bohatšiu chuť kokosu)
- 1/2 šálky cukru
(prispôsobte podľa požadovanej sladkosti)
- 1 šálka sladkej smotany
(môžete použiť aj kokosovú smotanu pre intenzívnejšiu chuť kokosu)
- 1 polievková lyžica limetkovej šťavy (voliteľné)
- 1 čajová lyžička vanilkového extraktu
- 1/4 šálky bieleho rumu (nepovinné, pre chuť pina colady)

Postup:

Vo stredne veľkej miske zmiešajte ananásový džús (alebo nasekaný ananás), kokosové mlieko, cukor, sladkú smotanu (alebo kokosovú smotanu), limetkovú šťavu (ak používate) a vanilkový extrakt a biely rum (ak používate). Dôkladne premiešajte, kým nezískate hladkú, stredne tekutú zmes. Zmes nalejte do predtým zmrazeného kontajnera od zmrzlinového prístroja. Miešajte zmrzlinu podľa pokynov prístroja, kým nezískate požadovanú krémovú konzistenciu zmrzliny. Keď je zmrzlina hotová, podávajte ju v miske a ozdobte kokosovými škrabkami, čerstvým ananásom alebo kúskami limetky podľa chuti a dekorácie.



SORBET ČERNÝ RÍBEZ

Ingrediencie:

- 500 g čerstvého alebo zmrazeného čierneho ríbezu
- 1 šálka cukru
- 1 šálka vody
- 2 polievkové lyžice citrónovej šťavy

Postup:

V malom hrnci zmiešajte cukor a vodu a varte na strednej teplote, kým sa cukor úplne nerozpustí. Nechajte sirup vychladnúť. V mixéri zmiešajte čierny ríbez, vychladený cukrový sirup a citrónovú šťavu a miešajte, kým nezískate hladkú zmes. Ak chcete hladšiu textúru, môžete zmes precediť cez jemné cedilo, aby ste odstránili semená čierneho ríbezu. Zmes nalejte do predtým zmrazeného kontajnera od zmrzlinového prístroja a miešajte podľa pokynov, kým sorbet nie je pevný a úplne zmrazený. Sorbet podávajte v pohároch a podľa chuti ozdobte.



10

ZMRZLINA S PRÍCHUTOU JAHODOVÉHO CHEESECAKEU

Ingrediencie:

- 250 g mascarpone
- 1 šálka cukru
- 1 šálka jahodového džemu
- 2 šálky čerstvých jahôd, nakrájaných
- 1 šálka kondenzovaného mlieka
- 1 šálka šľahačky

Postup:

Väčšej mise zmiešajte mascarpone a cukor, kým nezískate hladkú zmes. Pridajte jahodový džem a nakrájané jahody a dobre premiešajte. Postupne pridávajte kondenzované mlieko a miešajte, kým nezískate homogénnu zmes. Vo druhej mise vyšľahajte šľahačku. Opatrne vmiešajte vyšľahanú šľahačku do zmesi mascarponeu a jahôd. Zmes nalejte do predtým zmrazeného kontajnera od zmrzlinového prístroja a miešajte podľa pokynov prístroja. Keď je zmrzlina úplne zmrazená a pevná, podávajte ju v pohároch a podľa chuti ozdobte, napríklad jahodovým prelívom, čerstvými jahodami alebo nadrobno nasekanými maslovými sušienkami.



10

PRZEPYSZNYC

przepisów na lodowe desery w maszynie
DO PRODUKCJI LODÓW

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

SORBET Z MANGO

Składniki:

- 3 dojrzałe mango, obrane, oczyszczone i pokrojone w kostkę
- 1/4 szklanki cukru (można dostosować do słodyczy mango)
- Sok z połowy cytryny
- Około 1/4 szklanki wody (według potrzeby)

Instrukcje:

Pokrojone mango umieść w mikserze. Dodaj cukier, sok z cytryny i wodę. Miksuj, aż uzyskasz gładką, średnio płynną masę. Jeśli masa będzie zbyt gęsta, dodaj kilka łyżek wody, aby ułatwić mieszanie. Gdy osiągniesz pożądaną konsystencję, wlej mieszankę do wcześniej zamrożonego pojemnika od maszyny do lodów i miksuj, aż uzyskasz schłodzony, gęsty sorbet. Sorbet podawaj w kieliszkach i udekoruj według uznania plasterkami mango lub listkami mięty.



2

LODOWY DESER SNICKERS

Składniki:

- 2 szklanki śmietany kremówki
- 1 szklanka skondensowanego mleka
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 3 batoniki Snickers, pokrojone na małe kawałki
- 1/2 szklanki orzeszków ziemnych, posiekanych na małe kawałki
- 1/4 szklanki roztopionej karmelu

Instrukcje:

W większej misce delikatnie ubij śmietanę kremówkę. Dodaj skondensowane mleko i ekstrakt z wanilii, a następnie delikatnie wymieszaj, aby wszystkie składniki się połączyły. Dodaj pokrojone batoniki Snickers, orzeszki ziemne i karmel, a następnie delikatnie wymieszaj, aby wszystkie składniki równomiernie rozprowadziły się po śmietanie. Nalej mieszankę do wcześniej zamrożonego pojemnika od maszyny do lodów i miksuj, aż deser stanie się całkowicie zamrożony i twardy. Gdy lody są całkowicie zamrożone, wyjmij je z pojemnika i podawaj. Opcjonalnie możesz udekorować lody kawałkami batoników Snickers i pozostałymi orzeszkami ziemnymi oraz kroplą karmelowego sosu.



3

LODY PISTACJOWE

Składniki:

- 2 szklanki śmietany kremówki
- 1 szklanka mleka skondensowanego
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1/2 szklanki pistacji, obranych i posiekanych
- Zielona pasta spożywcza (opcjonalnie, do barwienia lodów)

Instrukcje:

W większej misce lekko ubij śmietanę kremówkę. Dodaj skondensowane mleko i ekstrakt z wanilii, delikatnie mieszając, aż składniki się połączą. Dodaj posiekane pistacje i, jeśli chcesz intensywniejszy kolor lodów, zieloną pastę spożywczą, delikatnie mieszając. Przelej mieszankę do wcześniej zamrożonego pojemnika do lodów i miksuj, aż lody będą całkowicie zamrożone i twarde. Podawaj lody w miseczkach i według uznania udekoruj posiekanymi pistacjami.



4

LODY Z JAGODAMI

Składniki:

- 2 szklanki świeżych lub mrożonych jagód
- 1 szklanka jogurtu greckiego
- 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 opakowanie cukru waniliowego

Instrukcje:

W blenderze zmiksuj jagody, jogurt grecki, cukier, cukier waniliowy i sok z cytryny, aż uzyskasz gładką, średnio płynną masę. Jeśli trzeba, dodaj trochę wody. Przelej mieszankę do wcześniej zamrożonego pojemnika na lody i miksuj, aż lód dobrze ostygnie i zastygnie. Gdy lody są całkowicie zamrożone, wyjmij je z pojemnika i podawaj w miseczkach do lodów, dekorując według uznania.



5

SŁODKI LÓD Z LAWENDĄ

Składniki:

- 2 szklanki pełnotłustego mleka
- 1 szklanka śmietany
- 1/2 szklanki cukru
- 2 łyżki suszonych kwiatów lawendy
- 4 żółtka
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Instrukcje:

Na średnim ogniu w małym garnku zagotuj mleko, śmietanę, cukier i suszone kwiaty lawendy. Gdy zagotuje, zmniejsz ogień i gotuj mieszankę przez około 5 minut. Następnie zdejmij z ognia i pozostaw do ostygnięcia. W międzyczasie ubij żółtka. Stopniowo dodawaj ostudzoną mieszankę mleka i śmietany do ubitych żółtek, nieustannie mieszając, aby zapobiec powstawaniu grudek. Gdy mieszanka jest całkowicie połączona, wlej ją z powrotem do garnka i gotuj na małym ogniu przez kolejne około 5 minut, cały czas mieszając, aż lekko zgęstnieje. Zdejmij z ognia i pozostaw do całkowitego ostygnięcia. Gdy mieszanka ostygnie, wmieszaj do niej ekstrakt z wanilii. Przelej ostudzoną mieszankę do wcześniej zamrożonego pojemnika na lody i miksuj lód, aż dobrze się stężeje. Lód udekoruj według uznania i podawaj.



6

LÓD O SMAKU TRUSKAWKOWO-MIĘTOWYM

Składniki:

- 2 szklanki świeżych truskawek, pokrojonych
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mleka
- 2 szklanki śmietany
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1/4 szklanki świeżych liści mięty, posiekanych
- Kilka kropel świeżego soku z cytryny (według uznania)

Instrukcje:

W blenderze zmiksuj pokrojone truskawki, cukier, mleko, śmietanę, ekstrakt z wanilii i posiekane liście mięty, aż uzyskasz gładką i kremową masę. Według uznania dodaj kilka kropel świeżego soku z cytryny dla dodatkowej świeżości i kwaskowatości. Gdy uzyskasz gładką masę, przelej ją do wcześniej zamrożonego pojemnika na lody. Mieszaj lód według instrukcji urządzenia, aż dobrze się ostygnie i stężeje. Gdy lód jest gotowy, udekoruj go świeżymi truskawkami lub listkami mięty i podawaj.



7

LODY O SMAKU KAWY

Składniki:

- 2 szklanki śmietany
 - 1 szklanka mleka
 - 3/4 szklanki cukru
 - 2 łyżki kawy rozpuszczalnej
- (można dostosować do pożądanej intensywności smaku)
- 4 żółtka
 - 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Instrukcje:

W małym garnku podgrzej mleko, aż będzie prawie wrzące, a następnie odstaw ze źródła ciepła, aby wystygło. W drugim naczyniu ubij żółtka z cukrem, aż masa stanie się kremowa. Stopniowo dodawaj mleko do masy żółtkowej. Wlej mieszankę ponownie do garnka i gotuj na małym ogniu przez około 5-7 minut, aż masa lekko zgęstnieje. Uważaj, aby nie doprowadzić do zagotowania. Zdejmij z ognia i wmieszaj kawę rozpuszczalną, aż się całkowicie rozpuści. Następnie dodaj ekstrakt z wanilii. Pozwól mieszance ostygnąć do temperatury pokojowej, a następnie wymieszaj z ubitą śmietaną, aż uzyskasz jednolitą, średnio płynną masę. Przelej mieszankę do wcześniej zamrożonego pojemnika na lody. Mieszaj lody zgodnie z instrukcjami urządzenia, aż całkowicie się schłodzą i stężeją. Przed podaniem możesz udekorować lody ubitą śmietaną, czekoladowymi wiórkami lub ziarnami kawy.



ZMRZLINA PINA COLADA

Składniki:

- 1 szklanka soku ananasowego
(można użyć świeżego ananasa i zmiksować go na sok)
- 1 szklanka mleka kokosowego
(użyj pełnotłustego dla intensywniejszego smaku kokosa)
- 1/2 szklanki cukru
(można dostosować do pożądanej słodczy)
- 1 szklanka śmietany
(można także użyć śmietany kokosowej dla mocniejszego smaku kokosa)
- 1 łyżka soku z limonki (opcjonalnie)
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1/4 szklanki białego rumu (opcjonalnie, dla smaku pina colady)

Instrukcje:

W średnim naczyniu wymieszaj sok ananasowy (lub zmiksowany ananas), mleko kokosowe, cukier, śmietanę (lub śmietanę kokosową), sok z limonki (jeśli używasz) oraz ekstrakt z wanilii i biały rum (jeśli używasz). Dobrze wymieszaj, aby uzyskać gładką, średnio płynną masę. Przelej mieszankę do wcześniej zamrożonego pojemnika na lody. Mieszaj lody zgodnie z instrukcjami urządzenia, aż uzyskasz pożądaną konsystencję kremowych lodów. Gdy lody są gotowe, podawaj je w miseczkach i udekoruj kokosowymi wiórkami, świeżym ananasem lub plasterkami limonki dla dodatkowego smaku i dekoracji.



SORBET Z CZARNEGO PORZECZKA

Składniki:

- 500 g świeżego lub mrożonego czarnego porzeczka
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka wody
- 2 łyżki soku z cytryny

Instrukcje:

W małym garnku wymieszaj cukier i wodę, gotuj na średnim ogniu, aż cukier się całkowicie rozpuści. Odstaw syrop do ostygnięcia. W blenderze zmiksuj czarny porzeczka, ostudzony syrop cukrowy i sok z cytryny, miksuj, aż uzyskasz gładką masę. Jeśli chcesz uzyskać bardziej gładką teksturę, przecedź masę przez drobne sito, aby usunąć pestki czarnego porzeczka. Przelej masę do wcześniej zamrożonego pojemnika na lody i miksuj zgodnie z instrukcjami, aż sorbet będzie sztywny i całkowicie zamrożony. Sorbet podawaj w miseczkach i udekoruj według uznania.



LÓD O SMAKU JAGODOWEGO CHEESECAKE'A

Składniki:

- 250 g serka kremowego (Mascarpone)
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka dżemu truskawkowego
- 2 szklanki świeżych truskawek, pokrojonych
- 1 szklanka mleka skondensowanego
- 1 szklanka ubitej śmietany

Instrukcje:

W dużej misce wymieszaj serek kremowy i cukier, aż uzyskasz gładką masę. Dodaj dżem truskawkowy i pokrojone truskawki, dokładnie wymieszaj. Stopniowo dodawaj mleko skondensowane i mieszaj, aż uzyskasz jednolitą masę. W drugiej misce ubij śmietanę na sztywno. Delikatnie wmieszaj ubitą śmietanę w masę serową i truskawkową. Przelej mieszankę do wcześniej zamrożonego pojemnika na lody i mieszaj zgodnie z instrukcjami, aż lód stężeje i stwardnieje. Gdy lody są gotowe, podawaj je w miseczkach i udekoruj według uznania, na przykład dżemem truskawkowym, świeżymi truskawkami lub rozdrobnionymi herbatnikami masłowymi.



10

RETETE DELICIOASE

în aparatul

DE GHEATĂ ÎN AER

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

SORBET DE MANGO

Ingredient:

- 3 mango maturi, curățați, fără sâmburi și tăiați cuburi
 - 1/4 ceașcă de zahăr
- (se poate ajusta în funcție de dulceața mango)
- Sucul de la o jumătate de lămâie
 - Aproximativ 1/4 ceașcă de apă (după necesitate)

Instrucțiuni:

Tăiați mango-ul în cuburi mai mici și puneți-le în blender. Adăugați zahărul, sucul de lămâie și apa. Amestecați până obțineți o compoziție netedă și puțin vâscoasă. Dacă amestecul este prea gros, adăugați câteva linguri de apă pentru a ușura amestecarea. Când obțineți consistența dorită, turnați amestecul în vasul congelatorului pentru mașina de înghețată și amestecați până obțineți un sorbet ferm și răcit. Serviți sorbetul în cupe și decorați după dorință cu felii de mango sau frunze de mentă.



2

ÎNGHEȚATĂ SNICKERS

Ingredient:

- 2 cești de smântână dulce
- 1 ceașcă de lapte condensat
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 3 ciocolate Snickers, tăiate cuburi mici
- 1/2 ceașcă de arahide, tăiate cuburi mici
- 1/4 ceașcă de caramel, topit

Instrucțiuni:



3

ÎNGHEȚATĂ CU PISTACII

Ingredient:

- 2 căni de smântână dulce
- 1 cană de lapte condensat
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 1/2 cană de pistacii, decojiți și mărunțiți
- Pastă de culoare verde (opțional pentru colorarea înghețatei)

Instrucțiuni:

Într-un bol mare, bateți ușor smântâna dulce. Adăugați laptele condensat și extractul de vanilie și amestecați ușor până când toate ingredientele sunt bine combinate. Adăugați pistaciile mărunțite și, opțional, pasta de culoare verde pentru o culoare mai intensă a înghețatei, și amestecați ușor. Turnați amestecul în vasul congelatorului pentru aparatul de înghețată și amestecați până când înghețata este complet congelată și fermă. Serviți înghețata în cupe și decorați după gust cu pistacii mărunțiți.



4

ÎNGHEȚATĂ DE AFINE

Ingredient:

- 2 căni de afine proaspete sau congelate
- 1 cană de iaurt grecesc
- 1/2 cană de zahăr
- 1 lingură de suc de lămâie
- 1 pliculeț de zahăr vanilat

Instrucțiuni:

În blender, amestecați afinele, iaurtul grecesc, zahărul, zahărul vanilat și sucul de lămâie până obțineți o compoziție fină și ușor lichidă. Dacă este necesar, adăugați puțină apă. Turnați amestecul în vasul congelatorului pentru aparatul de înghețată și amestecați pentru a răci și întări înghețata. Când înghețata este complet congelată, scoateți-o din vas și serviți-o în cupe pentru înghețată, decorând după gust.



5

ÎNGHEȚATĂ CU LAVANDĂ

Ingredient:

- 2 căni de lapte integral
- 1 cană de smântână dulce
- 1/2 cană de zahăr
- 2 linguri de flori uscate de lavandă
- 4 gălbenușuri
- 1 linguriță de extract de vanilie

Instrucțiuni:

Într-un ibric mic, fierbeți laptele, smântâna, zahărul și florile uscate de lavandă la foc mediu. După ce a dat în clocot, reduceți focul și lăsați amestecul să fiarbă încă aproximativ 5 minute. Apoi, îndepărtați de pe foc și lăsați să se răcească. Între timp, într-un castron, bateți gălbenușurile. Adăugați treptat amestecul răcit de lapte și smântână în gălbenușurile bătute, amestecând continuu pentru a evita formarea de cocloașe. Când amestecul este complet integrat, turnați-l înapoi în ibric și continuați să gătiți la foc mic timp de aproximativ 5 minute, amestecând încontinuu, până când se îngroașă ușor. Îndepărtați de pe foc și lăsați să se răcească complet. După ce amestecul s-a răcit, adăugați extractul de vanilie. Turnați amestecul răcit în vasul congelatorului pentru aparatul de înghețată și amestecați până când înghețata se întărește bine. Decorați înghețata după gust și serviți.



6

ÎNGHEȚATĂ DE ZMEURĂ ȘI MENTĂ

Ingredient:

- 2 căni de zmeură proaspătă, tăiată
- 1 cană de zahăr
- 1 cană de lapte
- 2 căni de smântână dulce
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 1/4 cană de frunze de mentă proaspătă, tocate
- Câteva picături de suc proaspăt de lămâie (opțional)

Instrucțiuni:

Într-un blender, amestecați zmeura tăiată, zahărul, laptele, smântâna, extractul de vanilie și frunzele tocate de mentă până când obțineți o compoziție netedă și cremoasă. Dacă doriți, adăugați câteva picături de suc proaspăt de lămâie pentru o notă de prospețime și aciditate. Turnați amestecul în vasul congelatorului pentru aparatul de înghețată și amestecați conform instrucțiunilor până când înghețata se răcește bine și se întărește. Serviți înghețata cu fructe de zmeură proaspete sau cu frunze de mentă.



7

ÎNGHEȚATĂ CU CAFEA

Ingredient:

- 2 căni de smântână dulce
 - 1 cană de lapte
 - 3/4 cană de zahăr
 - 2 linguri de cafea instant
- (puteți ajusta în funcție de puterea dorită a aromei)
- 4 gălbenușuri
 - 1 linguriță de extract de vanilie

Instrucțiuni:

Într-un vas mic, încălziți laptele până aproape că dă în clocot, apoi îndepărtați-l de pe foc și lăsați-l să se răcească. Într-un alt vas, bateți gălbenușurile cu zahărul până când amestecul crește și devine cremos. Adăugați treptat laptele în amestecul de gălbenușuri. Așezați amestecul din nou pe foc și gătiți la foc mic până când se îngroașă ușor (aproximativ 5-7 minute), având grijă să nu dea în clocot. Îndepărtați de pe foc și adăugați cafeaua instant pentru a se dizolva complet. Apoi adăugați extractul de vanilie. Lăsați amestecul să se răcească la temperatura camerei, apoi adăugați smântâna bătută până când obțineți o compoziție uniformă și ușor lichidă. Turnați în vasul preînghețat al aparatului de înghețată și amestecați până când înghețata este complet răcită și fermă. Înainte de servire, puteți decora înghețata cu smântână bătută, fulgi de ciocolată sau boabe de cafea.



ÎNGHEȚATĂ PINA COLADA

Ingredient:

- 1 cană de suc de ananas
(puteți folosi și ananas proaspăt și să-l mixați)
- 1 cană de lapte de cocos
(folosiți lapte de cocos integral pentru un gust mai bogat)
- 1/2 cană de zahăr (puteți ajusta în funcție de dulceața dorită)
- 1 cană de smântână dulce
(puteți folosi și smântână de cocos pentru un gust mai intens de cocos)
- 1 lingură de suc de lime (opțional)
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 1/4 cană de rom alb (opțional, pentru gust de pina colada)

Instrucțiuni:

Într-un vas de dimensiuni medii, amestecați suc de ananas (sau ananasul mixat), laptele de cocos, zahărul, smântâna dulce (sau smântâna de cocos), suc de lime (dacă folosiți), extractul de vanilie și romul alb (dacă folosiți). Amestecați bine pentru a obține o compoziție netedă și ușor lichidă. Turnați amestecul în vasul congelatorului pentru aparatul de înghețată. Amestecați înghețata conform instrucțiunilor până când obțineți consistența cremoasă dorită.

După ce înghețata este gata, serviți-o în cupe și decorați cu fulgi de cocos, ananas proaspăt sau felii de lime pentru un plus de gust și decor.



SORBET DE COACĂ NEAGRĂ

Ingredient:

- 500 g de coacă neagră proaspătă sau congelată
- 1 cană de zahăr
- 1 cană de apă
- 2 linguri de suc de lămâie

Instrucțiuni:

Într-un ibric mic, amestecați zahărul și apa și fierbeți la foc mediu până când zahărul se dizolvă complet. Lăsați siropul să se răcească. Într-un blender, combinați coacăzele negre, siropul de zahăr răcit și sucul de lămâie și amestecați până obțineți o compoziție fină. Dacă doriți o textură mai fină, puteți trece amestecul printr-o sită fină pentru a îndepărta semințele de coacăz negru. Turnați amestecul în vasul congelatorului pentru aparatul de înghețată și amestecați conform instrucțiunilor până când sorbetul devine ferm și complet înghețat. Serviți sorbetul în cupe și decorați după dorință.



10

ÎNGHEȚATĂ CU AROMĂ DE CHEESECAKE CU CĂPȘUNI

Ingredient:

- 250 g de brânză cremoasă (Mascarpone)
- 1 cană de zahăr
- 1 cană de gem de căpșuni
- 2 cani de căpșuni proaspete, tocate
- 1 cană de lapte condensat
- 1 cană de frișcă bătută

Instrucțiuni:

Într-un bol mare, amestecați brânza cremoasă și zahărul până obțineți o compoziție netedă. Adăugați gemul de căpșuni și căpșunile tocate și amestecați bine. Adăugați treptat laptele condensat și amestecați până obțineți o compoziție omogenă. Într-un alt bol, bateți frișca până devine spumoasă. Incorporați ușor frișca bătută în amestecul de brânză și căpșuni. Turnați amestecul în vasul congelatorului pentru aparatul de înghețată și amestecați conform instrucțiunilor până când înghețata este fermă și complet înghețată. Serviți înghețata în cupe și decorați după gust, cum ar fi cu sos de căpșuni, căpșuni proaspete sau biscuiți mărunțiți.



10 FINOM FAGYI

recept az
FAGYIKÉSZÍTŐBEN

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

MANGÓ SORBET

Hozzávalók:

- 3 érett mangó, megpucolva, kimagozva és kockákra vágva
- 1/4 csésze cukor (ízlés szerint módosítható a mangók édes íze szerint)
- Fél citrom leve
- Kb. 1/4 csésze víz (szükség szerint)

Elkészíté:

Vágd apró kockákra a mangót, majd tedd a turmixgépbe. Adj hozzá cukrot, citromlevet és vizet. Keverd addig, amíg egy sima, közepesen folyékony masszát nem kapsz. Ha a keverék túl sűrű, adj hozzá néhány evőkanál vizet, hogy könnyebb legyen a keverés. Amikor elérted a kívánt állagot, öntsd a keveréket a fagyaltkészítő előre lefagyasztott tartályába, majd keverd addig, amíg egy jól hűtött, kemény sorbetet nem kapsz. A sorbetet tálald poharakban, és ízlés szerint díszítsd mangó szeletekkel vagy mentalevelekkel.



2

SNICKERS FAGYLALT

Hozzávalók:

- 2 csésze tejszín
- 1 csésze sűrített tej
- 1 teáskanál vanília kivonat
- 3 Snickers csokoládé, apró kockákra vágva
- 1/2 csésze apróra vágottogyoró
- 1/4 csésze felolvasztott karamella

Elkészíté:

Egy nagyobb tálban könnyedén verd fel a tejszínt. Keverd hozzá a sűrített tejet és a vanília kivonatot, majd óvatosan keverd össze, hogy az összes hozzávaló jól összekeveredjen. Adj hozzá apróra vágott Snickers csokoládét,ogyorót és karamellát, majd óvatosan keverd össze, hogy az összes hozzávaló egyenletesen eloszoljon a tejszínben. Öntsd a keveréket a fagylaltkészítő előre lefagyasztott tartályába, majd keverd addig, amíg a fagylalt teljesen meg nem fagy és kemény nem lesz. Amikor a fagylalt teljesen megfagyott, vedd ki a tartályból, majd tálald. Ízlés szerint díszítheted Snickers csokoládé darabokkal és a maradékogyoróval, valamint egy kis karamella öntettel.



3

PISZTÁCIAFAGYLALT

Hozzávalók:

- 2 csésze tejszín
- 1 csésze sűrített tej
- 1 teáskanál vanília kivonat
- 1/2 csésze piskóta, meghámozott és apróra vágott
- Zöld ételfesték (ízlés szerint)

Elkészíté:

Egy nagyobb tálban könnyedén verd fel a tejszínt. Keverd hozzá a sűrített tejet és a vanília kivonatot, majd óvatosan keverd össze, hogy az összes hozzávaló jól összekeveredjen. Adj hozzá az apróra vágott piskótát és ízlés szerint a zöld ételfestéket a fagylalt intenzívebb színéért, majd óvatosan keverd össze. Öntsd a keveréket a fagylaltkészítő előre lefagyasztott tartályába, majd keverd addig, amíg a fagylalt teljesen meg nem fagy és kemény nem lesz. Amikor a fagylalt kész, tálald kelyhekbe és ízlés szerint díszítsd apróra vágott pisztáciával.



4

ÁFONYÁS FAGYLALT

Hozzávalók:

- 2 csésze friss vagy fagyasztott áfonya
- 1 csésze görög joghurt
- 1/2 csésze cukor
- 1 evőkanál citromlé
- 1 vaníliás cukor

Elkészíté:

Egy turmixgépben keverd össze az áfonyát, a görög joghurtot, a cukrot, a vaníliás cukrot és a citromlevet, amíg sima, közepesen folyékony masszát nem kapsz. Szükség esetén adj hozzá egy kis vizet. Öntsd a keveréket a fagylaltkészítő előre lefagyasztott tartályába, majd keverd addig, amíg a fagylalt meg nem fagy és kemény nem lesz. Amikor a fagylalt kész, tálald kelyhekbe és ízlés szerint díszítsd.



LEVENDULÁS FAGYLALT

Hozzávalók:

- 2 csésze teljes tej
- 1 csésze tejszín
- 1/2 csésze cukor
- 2 evőkanál szárított levendula virágok
- 4 tojássárgája
- 1 teáskanál vanília kivonat

Elkészíté:

Egy kisebb lábasban közepes lángon forrald fel a tejet, tejszínt, cukrot és szárított levendula virágokat. Amikor felforrt, csökkentsd a lángot, és hagyd, hogy a keverék még kb. 5 percig főjön. Ezután vedd le a tűzről, és hagyd kihűlni. Addig, amíg a keverék hűl, verd fel a tojássárgákat egy tálban. Fokozatosan öntsd hozzá a kihűlt tej- és tejszínkeveréket a felvert tojássárgákhoz, és folyamatosan keverd, hogy elkerüld a csomósodást. Amikor a keverék teljesen összeállt, öntsd vissza a lábasba, és alacsony lángon további kb. 5 percig főzd, amíg kissé besűrűsödik. Vedd le a tűzről, és hagyd teljesen kihűlni. Amikor a keverék kihűlt, keverd hozzá a vanília kivonatot. Öntsd a kihűlt keveréket a fagylaltkészítő előre lefagyasztott tartályába, majd keverd addig a fagyig, amíg teljesen meg nem dermed. Díszítsd a fagyit ízlés szerint, és tálald.



6

EPER-MENTE FAGYLALT

Hozzávalók:

- 2 csésze friss eper, felaprítva
- 1 csésze cukor
- 1 csésze tej
- 2 csésze tejszín
- 1 teáskanál vanília kivonat
- 1/4 csésze friss mentalevél, apróra vágva
- Néhány csepp friss citromlé (ízlés szerint)

Elkészíté:

Egy turmixgépben keverd össze az aprított epret, cukrot, tejet, tejszínt, vanília kivonatot és apróra vágott mentalevelet, amíg sima és krémes masszát nem kapsz. Ízlés szerint adhatsz hozzá néhány csepp friss citromlevet a frissítő és savanykás ízért. Amikor a keverék sima, öntsd a fagylaltkészítő előre lefagyasztott tartályába, majd keverd addig a fagyig, amíg teljesen meg nem dermed. Amikor a fagyi kész, tálald friss eperrel vagy mentalevelekkel díszítve



7

KÁVÉS FAGYI

Hozzávalók:

- 2 csésze tejszín
- 1 csésze tej
- 3/4 csésze cukor
- 2 evőkanál instant kávé (ízlés szerint változtatható)
- 4 tojássárgája
- 1 teáskanál vanília kivonat

Elkészíté:

Egy kisebb lábasban melegítsd fel a tejet majdnem forrásig, majd vedd le a tűzről, hogy kihűljön. Egy másik tálban verd fel a tojássárgákat a cukorral, amíg a keverék világos és krémes nem lesz. Fokozatosan keverd hozzá a tejet a tojásos keverékhez. Helyezd vissza a keveréket a tűzre, és főzd alacsony hőfokon, amíg kissé besűrűsödik (kb. 5-7 perc). Ügyelj arra, hogy ne forrald fel. Vedd le a tűzről, majd keverd hozzá az instant kávé, hogy teljesen feloldódjon. Ezután adj hozzá vanília kivonatot. Hagyd, hogy a keverék szobahőmérsékletűre hűljön, majd óvatosan keverd hozzá a felvert tejszínt, hogy egyenletes, közepesen folyékony masszát kapj. Öntsd a keveréket a fagylalkészítő előre lefagyasztott tartályába. Keverd a fagyit a gép utasításai szerint, amíg teljesen le nem fagy és megszilárdul. Tálalás előtt ízlés szerint díszítheted felvert tejszínnel, csokoládéforgáccsal vagy kávébabokkal.



PINA COLADA FAGYI

Hozzávalók:

- 1 csésze ananászlé
(friss ananászból készítheted)
- 1 csésze kókusztej
(teljes zsírtartalmút használhatsz intenzív kókuszaroma érdekében)
- 1/2 csésze cukor (ízlés szerint változtatható)
- 1 csésze tejszín
(vagy kókuszos tejszín a mélyebb kókuszaroma érdekében)
- 1 evőkanál lime lé (ízlés szerint)
- 1 teáskanál vanília kivonat
- 1/4 csésze fehér rum (opcionális, pina colada ízért)

Elkészíté:

Egy közepes méretű tálban keverd össze az ananászlét (vagy frissen facsart ananászlevet), kókusztejet, cukrot, tejszínt (vagy kókuszos tejszínt), lime levét (ha használod), vanília kivonatot és fehér rumot (ha használod). Alaposan keverd össze, hogy egyenletesen sűrű masszát kapj. Öntsd a keveréket a fagyaltkészítő előre lefagyasztott tartályába. Keverd a fagyit a gép utasításai szerint, amíg krémes állagú nem lesz. Ha elkészült, tálald poharakban, és díszítsd kókuszreszelékkel, friss ananással vagy lime szeletekkel az extra íz és dekoráció érdekében.



SORBET FEKETERIBIZLI

Hozzávalók:

- 500 g friss vagy fagyasztott feketeribizli
- 1 csésze cukor
- 1 csésze víz
- 2 evőkanál citromlé

Elkészíté:

Egy kisebb lábasban keverd össze a cukrot és a vizet, majd közepes hőfokon főzd, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik. Hagyd hűlni a szirupot. Egy turmixgépben keverd össze a feketeribizlit, a hűlt cukorszirupot és a citromlevet, amíg egyenletes masszát nem kapsz. Ha simább textúrát szeretnél, átszűrheted a masszát egy finom szűrőn, hogy eltávolítsd a feketeribizli magjait. Öntsd a masszát a fagylalkészítő előre lefagyasztott tartályába, majd keverd a gép utasításai szerint, amíg a sorbet teljesen meg nem fagy és megszilárdul. Tálald a sorbetet poharakban, és ízlés szerint díszítsd.



EPERES SAJTTORTA FAGYLALT

Hozzávalók:

- 250 g mascarpone sajt
- 1 csésze cukor
- 1 csésze eperdzsem
- 2 csésze friss eper, apróra vágva
- 1 csésze sűrített tej
- 1 csésze felvert tejszín

Elkészíté:

Egy nagyobb tálban keverd össze a mascarpone sajtot és a cukrot, amíg egyenletes masszát nem kapsz. Adj hozzá eperdzsemet és az apróra vágott epret, majd alaposan keverd össze. Fokozatosan adj hozzá sűrített tejet, és keverd, amíg homogén masszát nem kapsz. Egy másik tálban verd fel a tejszínt. Óvatosan keverd a felvert tejszínt a mascarpone sajtos keverékhez. Öntsd a masszát a fagylalkészítő előre lefagyasztott tartályába, majd keverd a gép utasításai szerint, amíg a fagyott joghurt teljesen meg nem fagy és megszilárdul. Tálald a fagyit tálakban, és ízlés szerint díszítsd, például eperöntettel, friss eperrel vagy apróra tört kekszekkel.



10 ВКУСНИ

РЕЦЕПТИ ЗА СЛАДОЛЕД, ПРИГОТВЕНИ В
ЛЕДЕНА МАШИНА

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

МАНГО СОРБЕ

Съставки:

- 3 узрели манго, обелени, изчистени и нарязани на кубчета
- 1/4 чаша захар

(може да се промени според сладостта на мангото)

- Сокът на половин лимон
- Приблизително 1/4 чаша вода (по желание)

Инструкции:

Нарежете мангото на по-малки кубчета и го сложете в блендер. Добавете захарта, лимоновия сок и водата. Разбийте сместа, докато не стане гладка и средно плътна. Ако сместа е твърде гъста, добавете няколко супени лъжици вода, за да улесните разбиването. Когато достигнете желаната консистенция, прехвърлете сместа в предварително замразена посуда от машината за сладолед и разбъркайте докато не получите стегнат сорбе. Сорбетът се сервира в чаши и се украсява по желание с резенчета манго или листенца мента.



2

СЛАДОЛЕД С НАЧИНА “СНИКЪРС”

Съставки:

- 2 чаши сладка сметана
- 1 чаша кондензирано мляко
- 1 чаена лъжичка ванилов екстракт
- 3 шоколада “Сникърс”, нарязани на малки парченца
- 1/2 чаша ядки, нарязани на малки парченца
- 1/4 чаша карамел, разтопена

Инструкции:

В голяма купа леко разбийте сладката сметана. Прибавете кондензираното мляко и ваниловия екстракт и разбъркайте нежно, докато всички съставки се смесят добре. Добавете нарязаните на малки парченца шоколад “Сникърс”, ядките и карамела и разбъркайте нежно, за да се разпределят равномерно по сметаната. Прехвърлете сместа в предварително замразена посуда от машината за сладолед и разбъркайте докато сладоледът стане напълно замръзнал и стегнат. След като сладоледът е напълно замръзнал, извадете го от съда и сервирайте. По желание сладоледът може да се украси с парченца шоколад “Сникърс” и останалите ядки, както и с капка карамелов сос.



ПИСТАЦИЕВ СЛАДОЛЕД

Съставки:

- 2 чаши сладка сметана
- 1 чаша кондензирано мляко
- 1 чаена лъжичка ванилов екстракт
- 1/2 чаша бадеми, обелени и настъргани
- Зелена боя (по желание за оцветяване на сладоледа)

Инструкции:

В по-голяма купа леко разбийте сладката сметана. Добавете кондензираното мляко и ваниловият екстракт и разбъркайте нежно, докато всички съставки се смесят добре. Добавете настърганите бадеми и по желание зелената боя, за по-интензивен цвят на сладоледа и разбъркайте нежно. Изсипете сместа в предварително замразена посуда от машината за сладолед и разбъркайте, докато сладоледът се замрази напълно и стане плътен. Сервирайте сладоледа в чаши и го украсете по желание с настъргани бадеми.



4

БОРОВИНКОВ СЛАДОЛЕД

Съставки:

- 2 чаши прясни или замразени боровинки
- 1 чаша гръцко кисело мляко
- 1/2 чаша захар
- 1 супена лъжица лимонов сок
- 1 ванилова захар

Инструкции:

В блендер смесете боровинките, гръцкото кисело мляко, захарта, ваниловата захар и лимоновия сок, докато получите гладка, средно плътна смес. При нужда добавете малко вода. Изсипете сместа в предварително замразена посуда от машината за сладолед и разбъркайте, докато сладоледът се замрази напълно и стане плътен. Сервирайте сладоледа в чаши за сервиране и го украсете по желание.



5

ЛАВАНДУЛОВ СЛАДОЛЕД

Съставки:

- 2 чаши пълномаслено мляко
- 1 чаша сладка сметана
- 1/2 чаша захар
- 2 супени лъжици сушени цветчета от лавандула
- 4 жълтъка
- 1 чаена лъжичка ванилов екстракт

Инструкции:

В по-малка кастрюла на средно огнище сгрейте млякото, сметаната, захарта и сушените цветчета от лавандула. Когато заври, намалете огъня и оставете сместа да ври още около 5 минути. След това отстранете от котлона и оставете да се охлади. Междувременно разбийте жълтъците в купа. Постепенно добавяйте охладената смес от мляко и сметана в разбитите жълтъци, като непрекъснато разбърквате, за да предотвратите сгъстяването. Когато сместа е напълно смесена, върнете я обратно в кастрюлата и я варете на слаб огън още около 5 минути, докато се загъсти малко. Свалете от котлона и оставете да се охлади напълно. Когато сместа е охладена, добавете ваниловия екстракт. Изсипете охладената смес в предварително замразена посуда от машина за сладолед и разбърквайте сладоледа докато се стегне добре. Сервирайте сладоледа с по желание декорация.



6

СЛАДОЛЕД С ЯГОДИ И МЕТА

Съставки:

- 2 чаши пресни ягоди, нарязани
- 1 чаша захар
- 1 чаша мляко
- 2 чаши сладка сметана
- 1 чаена лъжичка ванилов екстракт
- 1/4 чаша пресни листа мента, нарязани
- Няколко капки свеж лимонов сок (по желание)

Инструкции:

В блендер смесете нарязаните ягоди, захарта, млякото, сладката сметана, ваниловия екстракт и нарязаните листа мента, докато получите гладка и кремообразна смес. По желание добавете няколко капки свеж лимонов сок за допълнителна освежаваща и кисела нотка. Изсипете сместа в предварително замразена посуда от машина за сладолед и разбърквайте според инструкциите на уреда, докато сладоледът добре се охлади и стегне. Когато сладоледът е готов, сервирайте го със свежи ягоди или нарязани листа мента, по желание.



7

КАФЕВ СЛАДОЛЕД

Съставки:

- 2 чаши сладка сметана
- 1 чаша мляко
- 3/4 чаша захар
- 2 супени лъжици инстант кафе

(можете да промените според желаната си интензивност на вкуса)

- 4 жълтъка
- 1 чайна лъжичка ванилов екстракт

Инструкции:

В малка тенджерка загрейте млякото до почти кипене и го махнете от котлона, за да се охлади. В друг съд разбийте жълтъците със захарта, докато сместа не нарасне и стане кремообразна. Постепенно добавяйте млякото към сместа от жълтъци. Повторно поставете сместа на котлона и гответе на ниска температура, докато се загъсти леко (около 5-7 минути). Внимавайте да не заври. Свалете от огъня и добавете инстант кафето, за да се разтвори напълно. След това добавете ваниловия екстракт. Оставете сместа да се охлади до стайна температура, след което добавете битата сладка сметана, за да получите равномерна, средно гъста смес. Прехвърлете в предварително замразена посуда от апарата за сладолед. Разбърквайте сладоледа според инструкциите на апарата, докато напълно се охлади и стегне. Преди сервиране можете да украсите сладоледа с бита сметана, шоколадови стърготини или кафени зърна.



ПИНА КОЛАДА СЛАДОЛЕД

Съставки:

- 1 чаша ананасов сок
(можете да използвате свеж ананас и да го изцедите)
- 1 чаша кокосово мляко
(ползвайте пълномаслено за по-наситен вкус на кокос)
- 1/2 чаша захар
(можете да коригирате според желаната сладкост)
- 1 чаша сладка сметана
(можете да използвате и кокосова сметана за по-силен вкус на кокос)
- 1 с.л. сок от лайм (по желание)
- 1 ч.л. ванилов екстракт
- 1/4 чаша бял ром (не е задължително, за вкус на пина колада)

Инструкции:

В средно голям съд смесете ананасовия сок (или изцедения ананас), кокосовото мляко, захарта, сладката сметана (или кокосовата сметана), сока от лайм (ако използвате), ваниловия екстракт и белия ром (ако използвате). Разбъркайте добре, докато получите гладка, средно течна смес. Прехвърлете сместа в предварително замразена съд от апарата за сладолед. Разбърквайте сладоледа според инструкциите на апарата, докато получите желаната кремообразна консистенция. След като сладоледът е готов, сервирайте го в чаши и го украсете с кокосови стърготини, свеж ананас или филийки лайм за допълнителен вкус и декорация.



СОРБЕ С ЧЕРНИ СМОКИНИ

Съставки:

- 500 грама пресни или замразени черни смокини
- 1 чаша захар
- 1 чаша вода
- 2 супени лъжици лимонов сок

Инструкции:

В малка тенджера смесете захарта и водата и гответе на средна температура, докато захарта се разтвори напълно. Оставете сиропа да се охлади. В блендер смесете черния смокин, охладения захарен сироп и лимоновия сок и разбъркайте, докато получите гладка смес. Ако искате по-гладка текстура, можете да прецедите сместа през фино сито, за да отстраните семената на черния смокин. Сместа прехвърлете в предварително замразена съд от апарата за сладолед и разбъркайте според инструкциите, докато сорбетът стане плътен и напълно замръзнат. Сервирайте сорбета в чаши и украсете по желание.



10

СЛАДОЛЕД СЪС ВКУС НА ЯГОДОВ ЧИЗКЕЙК

Съставки:

- 250 г крем сирене (Маскарпоне)
- 1 чаша захар
- 1 чаша ягодав сладкиш
- 2 чаши пресни ягоди, нарязани
- 1 чаша кондензирано мляко
- 1 чаша разбита сладка сметана

Инструкции:

В голяма купа смесете крем сиренето и захарта, докато не получите гладка смес. Добавете ягодавия сладкиш и нарязаните ягоди и разбъркайте добре. Постепенно добавяйте кондензираното мляко и разбъркайте, докато получите хомогенна смес. В друга купа разбийте сладката сметана. Нежно я добавете към сместа от крем сирене и ягоди. Сместа прехвърлете във предварително замразена купа от апарата за сладолед и разбъркайте според инструкциите на апарата. Когато сладоледът е напълно замръзнал и стегнат, сервирайте го в чаши и го украсете по ваше желание, например с ягодав сироп, свежи ягоди или смляни маслени бисквити.



10 UKUSNIH recepti u aparatu za pripremu SLADOLEDA

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

MANGO SORBET

Sastojci:

- 3 zrela manga – oguliti i narezati na kockice
- 1/4 šalice šećera (možete prilagoditi prema slatkoći manga)
- Sok od pola limuna
- Otprilike 1/4 šalice vode (po potrebi)

Upute:

Mango narežite na manje kocke i stavite ih u blender. Dodajte šećer, limunov sok i vodu. Miješajte dok ne dobijete glatku, srednje gustu smjesu. Ako je smjesa pregusta, dodajte nekoliko žlica vode kako biste olakšali miješanje. Kada postignete željenu konzistenciju, prelijte smjesu u prethodno zamrznuti spremnik za sladoled i miješajte dok ne dobijete ohlađeni čvrsti sorbet. Sorbet poslužite u čaše i po želji ukasite kriškama manga ili listićima mente.



2

SLADOLED SNICKERS

Sastojci:

- 2 šalice slatkog vrhnja
- 1 šalica kondenziranog mlijeka
- 1 čajna žličica vanilin ekstrakta
- 3 Snickers čokolade, narezane na male komadiće
- 1/2 šalice kikirikija, narezanog na male komadiće
- 1/4 šalice rastopljene karamel

Upute:

U većoj posudi lagano istucite slatko vrhnje. Dodajte kondenzirano mlijeko i vanilin ekstrakt te nježno promiješajte da se sve sastojci dobro sjedine. Dodajte narezane Snickers čokolade, kikiriki i karamelu te nježno promiješajte da se svi sastojci ravnomjerno rasporede po vrhnju. Prelijte smjesu u prethodno zamrznuti spremnik za sladoled i miješajte dok se sladoled potpuno ne zamrzne i stegne. Kada je sladoled potpuno zamrznut, izvadite ga iz posude i poslužite. Po želji, sladoled možete ukasiti komadićima Snickers čokolade i preostalim kikirikijem te kapljicom preljeva od karamel.



3

PISTACIJA SLADOLED

Sastojci:

- 2 šalice slatkog vrhnja
- 1 šalica kondenziranog mlijeka
- 1 čajna žličica vanilin ekstrakta
- 1/2 šalice pistacija, oljuštenih i sjeckanih
- Zelena boja (po želji za bojanje sladoleda)

Upute:

U većoj posudi lagano istucite slatko vrhnje. Dodajte kondenzirano mlijeko i vanilin ekstrakt te nježno promiješajte da se sve sastojci dobro sjedine. Dodajte sjeckane pistacije i po želji zelenu boju za intenzivniju boju sladoleda te nježno promiješajte. Prelijte smjesu u prethodno zamrznuti spremnik za sladoled i miješajte dok sladoled potpuno ne zamrzne i stegne. Sladoled poslužite u čaše i po želji ukasite sjeckanim pistacijama.



4

BOROVNICA SLADOLED

Sastojci:

- 2 šalice svježih ili zamrznutih borovnica
- 1 šalica grčkog jogurta
- 1/2 šalice šećera
- 1 žlica limunovog soka
- 1 vanilin šećer

Upute:

U blenderu pomiješajte borovnice, grčki jogurt, šećer, vanilin šećer i limunov sok dok ne dobijete glatku, srednje tekuću masu. Po potrebi dodajte malo vode. Prelijte smjesu u prethodno zamrznuti spremnik za sladoled i miješajte dok se sladoled dobro ne ohladi i stegne. Kada je sladoled potpuno zamrznut, izvadite ga iz posude i poslužite u čaše za sladoled i po želji ukasite.



5

LAVANDIN SLADOLED

Sastojci:

- 2 šalice punomasnog mlijeka
- 1 šalica slatkog vrhnja
- 1/2 šalice šećera
- 2 žlice sušenih lavandinih cvjetova
- 4 žumanjka
- 1 čajna žličica vanilin ekstrakta

Upute:

U manjoj posudi na srednje jakoj vatri zakuhajte mlijeko, vrhnje, šećer i suhe lavandine cvjetove. Kad zavrije, smanjite vatru i kuhajte smjesu još otprilike 5 minuta. Zatim maknite s vatre i ostavite da se ohladi. U međuvremenu u drugoj posudi istucite žumanjke. Postupno dodajte ohlađenu smjesu od mlijeka i vrhnja u istučene žumanjke stalno miješajući kako bi izbjegli stvaranje grudica. Kad se smjesa potpuno sjedini, vratite je natrag u posudu i kuhajte na laganoj vatri još otprilike 5 minuta uz stalno miješanje, dok se malo ne zgusne. Maknite s vatre i ostavite da se potpuno ohladi. Kad se smjesa ohladi, umiješajte vanilin ekstrakt. Prelijte ohlađenu smjesu u prethodno zamrznuti spremnik za sladoled i miješajte sladoled dok se dobro ne stegne. Sladoled ukasite po želji i poslužite



SLADOLED JAGODA-MENTA

Sastojci:

- 2 šalice svježih narezanih jagoda
- 1 šalica šećera
- 1 šalica mlijeka
- 2 šalice slatkog vrhnja
- 1 čajna žličica vanilin ekstrakta
- 1/4 šalice svježih listova mente, sitno nasjeckane
- Nešto kapi svježeg limunovog soka (po želji)

Upute:

U blenderu pomiješajte narezane jagode, šećer, mlijeko, slatko vrhnje, vanilin ekstrakt i sitno nasjeckane listove metvice dok ne dobijete glatku i kremastu smjesu. Po želji dodajte još nekoliko kapi svježeg limunovog soka za dodatnu osvježavajuću i kiselkastu notu. Kada dobijete glatku smjesu, prebacite je u prethodno zamrznuti spremnik za sladoled i miješajte sladoled prema uputama uređaja dok se dobro ne ohladi i stegne. Kada je sladoled spreman, ukasite ga svježim jagodama ili listićima metvice i poslužite.



7

SLADOLED OD KAVE

Sastojci:

- 2 šalice slatkog vrhnja
- 1 šalica mlijeka
- 3/4 šalice šećera
- 2 žlice instant kave (možete prilagoditi prema željenoj jačini okusa)
- 4 žumanjka
- 1 žličica vanilin ekstrakta

Upute:

U malom loncu zagrijte mlijeko dok ne bude skoro vrelo, zatim maknite s vatre i ostavite da se ohladi. U drugom loncu istucite žumanjke sa šećerom dok smjesa ne postane kremasta. Postepeno umiješajte mlijeko u smjesu od žumanjaka. Ponovno stavite smjesu na štednjak i kuhajte na laganoj vatri dok se malo ne zgusne (otprilike 5-7 minuta), pazite da ne proključa. Maknite s vatre i umiješajte instant kavu da se potpuno otopi. Zatim dodajte vanilin ekstrakt. Ostavite smjesu da se ohladi na sobnoj temperaturi, zatim umiješajte umućeno slatko vrhnje da dobijete homogenu, srednje tekuću smjesu. Prelijte u prethodno zamrznuti spremnik za sladoled. Miješajte prema uputama uređaja za sladoled dok se sladoled potpuno ne ohladi i stegne. Prije posluživanja možete ukrasiti sladoled tučenim vrhnjem, čokoladom ili zrnima kave.



SLADOLED PINA COLADA

Sastojci:

- 1 šalica soka od ananasa
(možete koristiti svježi ananas i pretvoriti ga u sok)
- 1 šalica kokosovog mlijeka
(koristite punomasno za bogatiji okus kokosa)
- 1/2 šalice šećera
(možete prilagoditi prema željenoj slatkoći)
- 1 šalica slatkog vrhnja (možete koristiti i kokosovo vrhnje za intenzivniji okus kokosa)
- 1 žlica soka od limete (po želji)
- 1 žličica vanilin ekstrakta
- 1/4 šalice bijelog ruma (neobavezno, za okus pina colade)

Upute:

U srednje velikoj posudi pomiješajte sok od ananasa (ili svježi ananas pretvoren u sok), kokosovo mlijeko, šećer, slatko vrhnje (ili kokosovo vrhnje), sok od limete (ako ga koristite), vanilin ekstrakt i bijeli rum (ako ga koristite). Dobro promiješajte da dobijete glatku, srednje tekuću smjesu. Smjesu prelijte u prethodno zamrznuti spremnik za sladoled. Miješajte sladoled prema uputama uređaja dok ne dobijete željenu kremastu konzistenciju sladoleda. Kada je sladoled spreman, poslužite ga u čašama i ukasite kokosom, svježim ananasom ili kriškama limete za dodatan okus i dekoraciju.



SORBET CRNI RIBZL

Sastojci:

- 500 g svježeg ili smrznutog crnog ribizla
- 1 šalica šećera
- 1 šalica vode
- 2 žlice limunovog soka

Upute:

U maloj posudi pomiješajte šećer i vodu te kuhajte na srednjoj temperaturi dok se šećer potpuno ne otopi. Ostavite da se sirup ohladi. U blenderu pomiješajte crni ribizl, ohlađeni šećerni sirup i limunov sok te miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Ako želite glađu teksturu, možete procijediti smjesu kroz fino cjedilo kako biste uklonili sjemenke crnog ribizla. Smjesu prelijte u prethodno zamrznuti spremnik za sladoled i miješajte prema uputama dok sorbet ne postane čvrst i potpuno smrznut. Sorbet poslužite u čašama i ukasite po želji.



SLADOLED S OKUSOM CHEESECAKEA OD JAGODE

Sastojci:

- 250 g krem sira (Mascarpone)
- 1 šalica šećera
- 1 šalica džema od jagoda
- 2 šalice svježih sjeckanih jagoda
- 1 šalica kondenziranog mlijeka
- 1 šalica tučenog slatkog vrhnja

Upute:

U većoj posudi pomiješajte krem sir i šećer dok ne dobijete glatku smjesu. Dodajte džem od jagoda i nasjeckane jagode te dobro promiješajte. Postepeno dodajte kondenzirano mlijeko i promiješajte da dobijete homogenu smjesu. U drugoj posudi tučeno slatko vrhnje. Lagano umiješajte tučeno vrhnje u smjesu krem sira i jagoda. Smjesu prelijte u prethodno zamrznuti spremnik za sladoled i miješajte prema uputama uređaja. Kada je sladoled potpuno smrznut i čvrst, poslužite ga u čašama i ukasite po želji, na primjer s preljevom od jagoda ili svježim jagodama.



10 UKUSNIH

recepta u aparatu za pripremu

SLADOLEDA

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

MANGO SORBET

Sastojci:

- 3 zrela manga, oljuštena, očišćena i narezana na kocke
- 1/4 šoljice šećera (možete prilagoditi prema slatkoći manga)
- Sok od polovine limuna
- Otprilike 1/4 šoljice vode (po potrebi)

Uputstvo:

Mango narežite na manje kocke i stavite ih u blender. Dodajte šećer, limunov sok i vodu. Miksajte dok ne dobijete glatku, srednje tečnu smjesu. Ako je smjesa pregusta, dodajte malo vode da olakšate miješanje. Kad postignete željenu konzistenciju, prelijte smesu u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled i mešajte dok ne dobijete ohlađeni čvrsti sorbet. Sorbet poslužite u čaše i ukasite po želji sa komadićima manga ili listićima mente.



2

SLADOLED SNICKERS

Sastojci:

- 2 šoljice slatke pavlake
- 1 šoljica kondenziranog mleka
- 1 kašičica vanilinog ekstrakta
- 3 čokolade Snickers, narezane na male komadiće
- 1/2 šoljice kikirikija, narezanog na male komadiće
- 1/4 šoljice karamela, rastopljena

Uputstvo:

U većoj posudi lagano umutite slatku pavlaku. Dodajte kondenzirano mleko i vanilin ekstrakt i nežno promešajte da se sve sastojke dobro sjedine. Dodajte narezane čokolade Snickers, kikiriki i karamelu i nežno promešajte da se svi sastojci ravnomerno rasporede po pavlaci. Prelijte smesu u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled i miješajte dok sladoled potpuno ne zamrzne i stegne. Kad je sladoled potpuno smrznut, izvadite ga iz posude i poslužite. Po želji, sladoled možete ukrasiti komadićima čokolade Snickers i preostalim kikirikijem te kapljicom karamelnog preliva.



3

PISTACIJA SLADOLED

Sastojci:

- 2 šoljice slatke pavlake
- 1 šoljice kondenziranog mleka
- 1 kafena kašika vanilinog ekstrakta
- 1/2 šalice pistacija, oljuštenih i sitno iseckanih
- Zelena boja (po želji za bojenje sladoleda)

Uputstvo:

U većoj posudi lagano umutite slatku pavlaku. Dodajte kondenzirano mleko i vanilin ekstrakt te nežno promešajte kako bi se svi sastojci dobro sjedinili. Dodajte sitno iseckane pistacije i po želji zelenu boju za intenzivniju boju sladoleda, pa nežno promešajte. Sipajte smesu u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled i mešajte sve dok sladoled potpuno ne zamrzne i stegne. Sladoled poslužite u čaše i po želji ukasite sitno iseckanim pistacijama.



4

BOROVNICA SLADOLED

Sastojci:

- 2 šoljica svežih ili zamrznutih borovnica
- 1 šoljica grčkog jogurta
- 1/2 šoljica šećera
- 1 kašika limunovog soka
- 1 kesica vanilin šećera

Uputstvo:

U blenderu izmiksajte borovnice, grčki jogurt, šećer, vanilin šećer i limunov sok dok ne dobijete glatku, srednje tečnu smesu. Po potrebi dodajte malo vode. Prelijte smesu u prethodno zamrznutu posudu za sladoled i mešajte dok se sladoled dobro ne ohladi i stegne. Kad je sladoled potpuno zamrznut, izvadite ga iz posude i poslužite ga u čaše za serviranje sladoleda, a zatim ukasite po želji



SLADOLED OD LAVANDE

Sastojci:

- 2 šoljice punomasnog mleka
- 1 šoljica slatke pavlake
- 1/2 šoljice šećera
- 2 kašike suvog cveta lavande
- 4 žumanca
- 1 jedna kafena kašika vanilin ekstrakta

Uputstvo:

U manjem loncu na srednjoj vatri proključajte mleko, pavlaku, šećer i suvi cvet lavande. Kada proključa, smanjite vatru i kuhajte smjesu još otprilike 5 minuta. Zatim sklonite sa vatre i pustite da se ohladi. Dok se smjesa hladi, u posudi istucite žumanjke. Postepeno dodajte ohlađenu smjesu od mlijeka i pavlake u istučene žumanjke, neprekidno miješajući kako biste spriječili stvaranje grudvica. Kada se smjesa potpuno sjedini, vratite je natrag u lonac i kuhajte na niskoj vatri još otprilike 5 minuta, neprekidno miješajući, dok se smjesa lagano ne zgusne. Sklonite s vatre i ostavite da se potpuno ohladi. Kada je smjesa ohlađena, umiješajte u nju vanilin ekstrakt. Prelijte ohlađenu smjesu u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled i mešajte sladoled sve dok se dobro ne stegne. Sladoled ukasite po želji i poslužite.



SLADOLED JAGODA MENTA

Sastojci:

- 2 šoljice svežih jagoda, narezanih
- 1 šoljica šećera
- 1 šoljica mlijeka
- 2 šoljice slatke pavlake
- 1 kafena kašika vanilin ekstrakta
- 1/4 šoljice svežih listova mente, sitno seckanih
- Nekoliko kapi svežeg limunovog soka (po želji)

Uputstvo:

U blenderu pomiješajte narezane jagode, šećer, mlijeko, slatku pavlaku, vanilin ekstrakt i sitno sjeckane listove mente. Miješajte dok ne dobijete glatku i kremastu smjesu. Po želji dodajte nekoliko kapi svježeg limunovog soka za dodatnu osvježavajuću i kiselkastu notu. Kada dobijete glatku smjesu, prebacite je u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled. Mešajte sladoled prema uputama aparata sve dok se dobro ne ohladi i stegne. Kada je sladoled spreman, ukasite ga svježim jagodama ili listićima mente i poslužite.



7

SLADOLED OD KAVE

Sastojci:

- 2 šoljice slatke pavlake
- 1 šoljica mlijeka
- 3/4 šoljice šećera
- 2 kašike instant kafe

(možete prilagoditi prema željenoj jačini ukusa)

- 4 žumanca
- 1 kašika vanilin ekstrakta

Uputstvo:

U maloj posudi zagrejte mleko dok ne postane gotovo vrelo, zatim maknite sa vatre i ostavite da se ohladi. U drugoj posudi istucite žumanjke sa šećerom dok smjesa ne naraste i postane kremasta. Postepeno umešajte mleko u smesu žumanaca. Ponovo stavite smesu na štednjak i kuhajte na laganoj vatri dok se malo ne zgusne (oko 5-7 minuta). Pazite da ne proključa. Sklonite s vatre i umiješajte instant kavu da se potpuno otopi. Zatim dodajte vanilin ekstrakt. Ostavite smjesu da se ohladi na sobnu temperaturu, zatim umešajte istučenu slatku pavlaku da dobijete glatku i srednje tečnu smjesu. Prelijte u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled. Mešajte sladoled prema uputama aparata dok se potpuno ne ohladi i stegne. Prije posluživanja, sladoled možete ukrasiti tučenom slatkom pavlakom, čokoladnim strugotinama ili kavom zrnima.



SLADOLED PINA COLADA

Sastojci:

- 1 šoljica soka od ananasa (možete koristiti svježi ananas i napraviti sok)
- 1 šoljica kokosovog mlijeka (koristite punomasno za bogatiji okus kokosa)
- 1/2 šoljice šećera (možete prilagoditi prema željenoj slatkoći)
- 1 šoljica slatke pavlake (možete koristiti i kokosovu pavlaku za intenzivniji okus kokosa)
- 1 kašika soka od limete (po želji)
- 1 kašika vanilin ekstrakta
- 1/4 šoljice belog ruma (opciono, za okus pina colade) •

Uputstvo:

U srednje velikoj posudi pomešajte sok od ananasa (ili sveži ananas koji ste usitnili u sok), kokosovo mleko, šećer, slatku pavlaku (ili kokosovu pavlaku), sok od limete (ako ga koristite), vanilin ekstrakt i beli rum (ako ga koristite). Dobro promešajte da dobijete glatku i srednje tečnu smesu. Smesu prelijte u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled. Mešajte sladoled prema uputama aparata dok ne dobijete željenu kremastu konzistenciju sladoleda. Kada je sladoled spreman, poslužite ga u čaše i ukasite kokosovim strugotinama, svežim ananasom ili rezinama limete za dodatni okus i dekoraciju.



SORBET OD CRNOG RIBIZA

Sastojci:

- 1 šalica šećera
- 1 soljica šećera
- 1 šalica vode
- 2 žlice limunovog soka

Uputstvo:

U malom loncu pomiješajte šećer i vodu te kuhajte na srednjoj temperaturi dok se šećer potpuno ne otopi. Ostavite da se sirup ohladi. U blenderu pomiješajte crni ribiz, ohlađeni sirup od šećera i limunov sok te miksajte dok ne dobijete glatku smjesu. Ako želite glađu teksturu, smjesu možete procijediti kroz fini cjediljku kako biste uklonili sjemenke crnog ribiza. Smjesu prelijte u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled i miješajte prema uputama dok sorbet ne postane čvrst i potpuno smrznut. Sorbet poslužite u čašama i ukasite po želji.



SLADOLED S OKUSOM JAGODNOG CHEESECAKEA

Sastojci:

- 250 g krem sira (Mascarpone)
- 1 šalica šećera
- 1 soljica džema od jagoda
- 2 soljica svežih jagoda, nasjeckanih
- 1 soljica kondenziranog mlijeka
- 1 soljica tučene slatke pavlake

Uputstvo:

U većoj činiji pomešajte krem sir i šećer dok ne dobijete glatku smesu. Dodajte džem od jagoda i naseckane jagode te dobro promešajte. Postupno dodajte kondenzirano mleko i mešajte dok ne dobijete homogenu smesu. U drugoj zdjeli istucite tučenu slatku pavlaku. Lagano umiješajte tučenu pavlaku u smjesu krem sira i jagoda. Smesu prelijte u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled i mešajte prema uputama aparata. Kada je sladoled potpuno smrznut i čvrst, poslužite ga u čašama i ukasite po želji, na primjer jagodnim preljevom, svježim jagodama ili usitnjenim maslacem od keksa.



10 UKUSNIH

recepta u aparatu za pripremu

SLADOLEDA

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

MANGO SORBET

Sastojci:

- 3 zrela manga, oljuštena, očišćena i narezana na kocke
- 1/4 šoljice šećera (možete prilagoditi prema slatkoći manga)
- Sok od polovine limuna
- Otprilike 1/4 šoljice vode (po potrebi)

Uputstvo:

Mango narežite na manje kocke i stavite ih u blender. Dodajte šećer, limunov sok i vodu. Miksajte dok ne dobijete glatku, srednje tečnu smjesu. Ako je smjesa pregusta, dodajte malo vode da olakšate miješanje. Kad postignete željenu konzistenciju, prelijte smjesu u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled i miješajte dok ne dobijete ohlađeni čvrsti sorbet. Sorbet poslužite u čaše i ukasite po želji sa komadićima manga ili listićima mente.



2

SLADOLED SNICKERS

Sastojci:

- 2 šoljice slatke pavlake
- 1 šoljica kondenzovanog mleka
- 1 kašičica vanilinog ekstrakta
- 3 čokolade Snickers, narezane na komadiće
- 1/2 šoljice kikirikija, narezanog na komadiće
- 1/4 šoljice karamele, rastopljene

Uputstvo:

U većoj posudi lagano umutite slatku pavlaku. Dodajte kondenzovano mlijeko i vanilin ekstrakt i nježno promiješajte da se sve sastojke dobro sjedine. Dodajte narezane čokolade Snickers, kikiriki i karamelu i nježno promiješajte da se svi sastojci ravnomjerno rasporede po pavlaci. Prelijte smjesu u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled i miješajte dok sladoled potpuno ne zamrzne i stegne. Kad je sladoled potpuno smrznut, izvadite ga iz posude i poslužite. Po želji, sladoled možete ukasiti komadićima čokolade Snickers i preostalim kikirikijem te kapljicom karamel preliva.



PISTACIJA SLADOLED

Sastojci:

- 2 šoljice slatke pavlake
- 1 šoljica kondenzovanog mlijeka
- 1 čajna kašikica vanilinog ekstrakta
- 1/2 šoljice pistacija, oljuštenih i sitno isjeckanih
- Zelena boja (po želji za bojenje sladoleda)

Uputstvo:

U većoj posudi lagano umutite slatku pavlaku. Dodajte kondenzovano mlijeko i vanilin ekstrakt te nježno promiješajte kako bi se svi sastojci dobro sjedinili. Dodajte sitno isjeckane pistacije i po želji zelenu boju za intenzivniju boju sladoleda pa nježno promiješajte. Sipajte smjesu u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled i miješajte sve dok sladoled potpuno ne zamrzne i stegne. Sladoled poslužite u čaše i po želji ukasite sitno isjeckanim pistacijama.



4

BOROVNICA SLADOLED

Sastojci:

- 2 šoljice svježih ili zamrznutih borovnica
- 1 šoljica grčkog jogurta
- 1/2 šoljice šećera
- 1 kašika limunovog soka
- 1 kesica vanilin šećera

Uputstvo:

U blenderu izmiksajte borovnice, grčki jogurt, šećer, vanilin šećer i limunov sok dok ne dobijete glatku, srednje tečnu smjesu. Po potrebi dodajte malo vode. Prelijte smjesu u prethodno zamrznutu posudu za sladoled i miješajte dok se sladoled dobro ne ohladi i stegne. Kad je sladoled potpuno zamrznut, izvadite ga iz posude i poslužite ga u čaše za serviranje sladoleda, a zatim ukrasite po želji.



5

SLADOLED OD LAVANDE

Sastojci:

- 2 šoljice punomasnog mlijeka
- 1 šoljica slatke pavlake
- 1/2 šoljice šećera
- 2 kašike suhog cvijeta lavande
- 4 žumanjka
- 1 čajna kašikica vanilin ekstrakta

Uputstvo:

U manjem loncu na srednjoj vatri proključajte mlijeko, pavlaku, šećer i suhi cvijet lavande. Kada proključa, smanjite vatru i kuhajte smjesu još otprilike 5 minuta. Zatim sklonite s vatre i pustite da se ohladi. Dok se smjesa hladi, u posudi istucite žumanjke. Postepeno dodajte ohlađenu smjesu od mlijeka i pavlake u istučene žumanjke, neprekidno miješajući kako biste spriječili stvaranje grudvica. Kada se smjesa potpuno sjedini, vratite je natrag u lonac i kuhajte na niskoj vatri još otprilike 5 minuta, neprekidno miješajući, dok se smjesa lagano ne zgusne. Sklonite s vatre i ostavite da se potpuno ohladi. Kada je smjesa ohlađena, umiješajte u nju vanilin ekstrakt. Prelijte ohlađenu smjesu u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled i miješajte sladoled sve dok se dobro ne stegne. Sladoled ukasite po želji i poslužite.



6

SLADOLED JAGODA I MENTA

Sastojci:

- 2 šoljice svježih jagoda, narezanih
- 1 šoljica šećera
- 1 šoljica mlijeka
- 2 šoljice slatke pavlake
- 1 čajna kašikica vanilin ekstrakta
- 1/4 šoljice svježih listova mente, sitno sjeckanih
- Nekoliko kapi svježeg limunovog soka (po želji)

Uputstvo:

U blenderu pomiješajte narezane jagode, šećer, mlijeko, slatku pavlaku, vanilin ekstrakt i sitno sjeckane listove mente. Miješajte dok ne dobijete glatku i kremastu smjesu. Po želji dodajte nekoliko kapi svježeg limunovog soka za dodatnu osvježavajuću i kiselkastu notu. Kada dobijete glatku smjesu, prebacite je u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled. Miješajte sladoled prema uputama aparata sve dok se dobro ne ohladi i stegne. Kada je sladoled spreman, ukasite ga svježim jagodama ili listićima mente i poslužite.



7

SLADOLED OD KAFE

Sastojci:

- 2 šoljice slatke pavlake
- 1 šoljica mlijeka
- 3/4 šoljice šećera
- 2 kašike instant kafe (možete prilagoditi prema željenoj jačini okusa)
- 4 žumanjka
- 1 kašikica vanilin ekstrakta

Uputstvo:

U maloj posudi zagrijte mlijeko dok ne postane gotovo vrelo, zatim maknite s vatre i ostavite da se ohladi. U drugoj posudi istucite žumanjke sa šećerom dok smjesa ne naraste i postane kremasta. Postepeno umiješajte mlijeko u smjesu žumanjaka. Ponovo stavite smjesu na šporet i kuhajte na laganoj vatri dok se malo ne zgusne (oko 5-7 minuta). Pazite da ne proključa. Sklonite s vatre i umiješajte instant kafu da se potpuno otopi. Zatim dodajte vanilin ekstrakt. Ostavite smjesu da se ohladi na sobnu temperaturu, zatim umiješajte istućenu slatku pavlaku da dobijete glatku i srednje tečnu smjesu. Prelijte u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled. Miješajte sladoled prema uputama aparata dok se potpuno ne ohladi i stegne. Prije posluživanja, sladoled možete ukasiti tučenom slatkom pavlakom, čokoladnim strugotinama ili zrnima kafe.



SLADOLED PINA COLADA

Sastojci:

- 1 šoljica soka od ananasa
(možete koristiti svježi ananas i napraviti sok)
- 1 šoljica kokosovog mlijeka
(koristite punomasno za bogatiji okus kokosa)
- 1/2 šoljice šećera
(možete prilagoditi prema željenoj slatkoći)
- 1 šoljica slatke pavlake
(možete koristiti i kokosovu pavlaku za intenzivniji okus kokosa)
- 1 kašika soka od limete (po želji)
- 1 kašika vanilin ekstrakta
- 1/4 šoljice bijelog ruma (opciono, za okus pina colade)

Uputstvo:

U srednje velikoj posudi pomiješajte sok od ananasa (ili svježi ananas koji ste usitnili u sok), kokosovo mlijeko, šećer, slatku pavlaku (ili kokosovu pavlaku), sok od limete (ako ga koristite), vanilin ekstrakt i bijeli rum (ako ga koristite). Dobro promiješajte da dobijete glatku i srednje tečnu smjesu. Smjesu prelijte u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled. Miješajte sladoled prema uputama aparata dok ne dobijete željenu kremastu konzistenciju sladoleda. Kada je sladoled spreman, poslužite ga u čaše i ukasite kokosovim strugotinama, svježim ananasom ili rezinama limete za dodatni okus i dekoraciju.



SORBET OD CRNOG RIBIZA

Sastojci:

- 500 g svježeg ili zamrznutog crnog ribiza
- 1 šoljica šećera
- 1 šoljica vode
- 2 kašike limunovog soka

Uputstvo:

U malom loncu pomiješajte šećer i vodu te kuhajte na srednjoj temperaturi dok se šećer potpuno ne otopi. Ostavite da se sirup ohladi. U blenderu pomiješajte crni ribiz, ohlađeni sirup od šećera i limunov sok te miksajte dok ne dobijete glatku smjesu. Ako želite glađu teksturu, smjesu možete procijediti kroz fini cjediljku kako biste uklonili sjemenke crnog ribiza. Smjesu prelijte u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled i miješajte prema uputama dok sorbet ne postane čvrst i potpuno smrznut. Sorbet poslužite u čašama i ukasite po želji.



SLADOLED S OKUSOM JAGODNOG CHEESECAKEA

Sastojci:

- 250 g krem sira (Mascarpone)
- 1 šoljica šećera
- 1 šoljica džema od jagoda
- 2 šoljica svježih jagoda, nasjeckanih
- 1 šoljica kondenzovanog mlijeka
- 1 šoljica tučene slatke pavlake

Uputstvo:

U većoj zdjeli pomiješajte krem sir i šećer dok ne dobijete glatku smjesu. Dodajte džem od jagoda i nasjeckane jagode te dobro promiješajte. Postupno dodajte kondenzovano mlijeko i miješajte dok ne dobijete homogenu smjesu. U drugoj zdjeli istucite slatku pavlaku. Lagano umiješajte tučenu pavlaku u smjesu krem sira i jagoda. Smjesu prelijte u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled i miješajte prema uputama aparata. Kada je sladoled potpuno smrznut i čvrst, poslužite ga u čašama i ukasite po želji, na primjer jagodnim prelivom, svježim jagodama ili usitnjenim maslacem od keksa.



10 UKUSNIH

recepta u aparatu za pripremu

SLADOLEDA

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN



2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.

1

MANGO SORBET

Sastojci:

- 3 zrela manga, oljuštena, očišćena i narezana na kocke
- 1/4 šoljice šećera (možete prilagoditi prema slatkoći manga)
- Sok od pola limuna
- Oko 1/4 šoljice vode (po potrebi)

Uputstvo:

Mango narežite na manje kocke i stavite ih u blender. Dodajte šećer, limunov sok i vodu. Miješajte dok ne dobijete glatku, srednje tečnu smjesu. Ako je smjesa pregusta, dodajte nekoliko žlica vode da olakšate miješanje. Kad postignete željenu konzistenciju, prelijte smjesu u prethodno zamrznuti posudu od aparata za sladoled i miješajte dok ne dobijete hladan čvrsti sorbet. Sorbet poslužite u čaše i ukasite po želji sa kriškama manga ili listićima mente.



2

SLADOLED OD SNICKERSA

Sastojci:

- 2 šoljice slatke pavlake
- 1 šoljica kondenzovanog mlijeka
- 1 čajna kašika ekstrakta vanilije
- 3 Snickers čokolade, narezane na male komadiće
- 1/2 šoljice kikirikija, narezanog na male komadiće
- 1/4 šoljice karameliziranog šećera

Uputstvo:

U većoj posudi lagano umutite slatku pavlaku. Dodajte kondenzovano mlijeko i ekstrakt vanilije te nježno promiješajte da se svi sastojci dobro sjedine. Dodajte narezane Snickers čokolade, kikiriki i karamelu te nježno promiješajte da se svi sastojci ravnomjerno rasporede po slatkoj pavlaci. Prelijte smjesu u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled i miješajte dok sladoled potpuno ne zamrzne i stegne. Kad je sladoled potpuno smrznut, izvadite ga iz posude i poslužite. Po želji, sladoled možete ukasiti komadićima Snickers čokolade i preostalim kikirikijem te kapljicom karameliziranog šećera.



3

SLADOLED OD PISTACIJA

Sastojci:

- 2 šoljice slatke pavlake
- 1 šoljica kondenziranog mlijeka
- 1 čajna kašika ekstrakta vanilije
- 1/2 šoljice pistacija, oljuštenih i sitno nasjeckanih
- Zelena boja (po želji za bojenje sladoleda)

Uputstvo:

U većoj posudi lagano umutite slatku pavlaku. Dodajte kondenzirano mlijeko i ekstrakt vanilije te nježno promiješajte, da se sve sastojci dobro sjedine. Dodajte nasjeckane pistacije i po želji zelenu boju kako biste dobili intenzivniju boju sladoleda, te nježno promiješajte. Prelijte smjesu u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled i miješajte dok sladoled potpuno ne zamrzne i stegne. Sladoled poslužite u čaše i po želji ukasite sa nasjeckanim pistacijama.



4

SLADOLED OD BOROVNICA

Sastojci:

- 2 šoljice svježih ili zamrznutih borovnica
- 1 šoljica grčkog jogurta
- 1/2 šoljice šećera
- 1 kašika limunovog soka
- 1 vanilin šećer

Uputstvo:

U blenderu pomiješajte borovnice, grčki jogurt, šećer, vanilin šećer i limunov sok da dobijete glatku i srednje tečnu smjesu. Po potrebi dodajte malo vode. Prelijte smjesu u prethodno zamrznutu posudu za sladoled i miješajte dok se sladoled dobro ohladi i stegne. Kad je sladoled potpuno zamrznut, izvadite ga iz posude i poslužite u čaše za sladoled te ukrasite po želji.



5

SLADOLED OD LAVANDE

Sastojci:

- 2 šoljice punomasnog mlijeka
- 1 šoljica slatke pavlake
- 1/2 šoljice šećera
- 2 kašike sušenih cvjetova lavande
- 4 žumanjka
- 1 kašičica ekstrakta vanilije

Uputstvo:

U manjem loncu na srednjoj vatri zagrijte mlijeko, pavlaku, šećer i sušene cvjetove lavande. Kad proključa, smanjite vatru i ostavite da se smjesa krčka još oko 5 minuta. Zatim sklonite s vatre i ostavite da se ohladi. U međuvremenu, u posudi umutite žumanjke. Postepeno dodajte ohlađenu smjesu mlijeka i pavlake u umućene žumanjke uz stalno miješanje kako biste izbjegli grudice. Kad se smjesa potpuno sjedini, vratite je u lonac i na laganoj vatri kuhajte još oko 5 minuta uz stalno miješanje dok se malo ne zgusne. Sklonite s vatre i ostavite da se potpuno ohladi. Kad se smjesa ohladi, dodajte ekstrakt vanilije. Prelijte ohlađenu smjesu u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled i miješajte sladoled dok se dobro ne stegne. Poslužite sladoled po želji i ukasite ga po želji.



SLADOLED OD JAGODA I MENTE

Sastojci:

- 2 šoljice svježih jagoda, narezanih
- 1 šoljica šećera
- 1 šoljica mlijeka
- 2 šoljice slatke pavlake
- 1 čajna kašičica ekstrakta vanilije
- 1/4 šoljice svježih listova mente, sitno sjeckanih
- 1/4 šoljice svježih listova mente, sitno sjeckanih

Uputstvo:

U blenderu izmiksajte narezane jagode, šećer, mlijeko, slatku pavlaku, ekstrakt vanilije i sitno sjeckane listove mente dok ne dobijete glatku i kremastu smjesu. Po želji dodajte nekoliko kapi svježeg limunovog soka za dodatnu osvježavajuću i kiselkastu notu. Kad dobijete glatku smjesu, prebacite je u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled. Miješajte sladoled prema uputama aparata dok se dobro ne ohladi i stegne. Kada je sladoled spreman, ukasite ga svježim jagodama ili listićima mente i poslužite.



7

KAVNI SLADOLED

Sastojci:

- 2 šoljice slatke pavlake
- 1 šoljica mlijeka
- 3/4 šoljice šećera
- 2 kašike instant kafe

(možete prilagoditi prema željenoj jačini okusa)

- 4 žumanjka
- 1 kašičica ekstrakta vanilije

Uputstvo:

U maloj posudi zagrijte mlijeko dok ne bude skoro vrelo, a zatim sklonite s vatre i ostavite da se ohladi. U drugoj posudi umutite žumanjke sa šećerom dok smjesa ne naraste i postane kremasta. Postepeno umiješajte mlijeko u smjesu od žumanjaka. Ponovno stavite smjesu na šporet i kuhajte na laganoj vatri dok se malo ne zgusne (otprilike 5-7 minuta). Pazite da ne proključa. Sklonite s vatre i umiješajte instant kafu da se potpuno otopi. Zatim dodajte ekstrakt vanilije. Ostavite smjesu da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim umiješajte umućenu slatku pavlaku da dobijete ravnomjerno, srednje tečnu smjesu. Prelijte smjesu u prethodno zamrznutu posudu od aparata za sladoled. Miješajte prema uputama aparata dok se sladoled potpuno ne ohladi i stegne. Prije posluživanja, sladoled možete ukasiti šlagom, čokoladnim strugotinama ili kavnim zrnima.



SLADOLED PINA COLADA

Sastojci:

- 1 šoljica soka od ananasa
(možete koristiti svježi ananas i sami napraviti sok)
- 1 šoljica kokosovog mlijeka
(koristite punomasno za bogatiji okus kokosa)
- 1/2 šoljice šećera
(možete prilagoditi prema željenoj slatkosti)
- 1 šoljica slatke pavlake
(možete koristiti i kokosovu pavlaku za intenzivniji okus kokosa)
- 1 kašika limunovog soka (po želji)
- 1 kašičica ekstrakta vanilije
- 1/4 šoljice bijelog ruma (neobavezno, za okus pina colade)

Uputstvo:

U srednje velikoj posudi sjedinite sok od ananasa (ili izblendani ananas), kokosovo mlijeko, šećer, slatku pavlaku (ili kokosovu pavlaku), limunov sok (ako ga koristite), vanilin ekstrakt i bijeli rum (ako ga koristite). Dobro promiješajte da dobijete glatku, srednje tečnu smjesu. Smjesu prelijte u prethodno zamrznuti spremnik od aparata za sladoled. Miješajte sladoled prema uputama aparata dok ne postigne željenu kremastu konzistenciju. Kada je sladoled spreman, poslužite ga u čaše i ukasite s kokosovim strugotinama, svježim ananasom ili limunovim kriškama za dodatni okus i dekoraciju



SORBET OD CRNOG RIBIZA

Sastojci:

- 500 g svježeg ili smrznutog crnog ribiza
- 1 šoljica šećera
- 1 šoljica vode
- 2 kašike limunovog soka

Uputstvo:

U malom loncu pomiješajte šećer i vodu i kuhajte na srednjoj temperaturi dok se šećer potpuno ne rastopi. Ostavite sirup da se ohladi. U blenderu pomiješajte crni ribiz, ohlađeni sirup od šećera i limunov sok i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Ako želite glađu teksturu, možete procijediti smjesu kroz fino sito kako biste uklonili sjemenke crnog ribiza. Smjesu prelijte u prethodno zamrznuti spremnik od aparata za sladoled i miješajte prema uputama dok sorbet ne postane čvrst i potpuno smrznut. Sorbet poslužite u čaše i ukasite po želji.



SLADOLED S OKUSOM JAGODNOG CHEESECAKE-A

Suroviny:

- 250 g krem sira (Mascarpone)
- 1 šoljica šećera
- 1 šoljica džema od jagoda
- 2 šoljice svježih jagoda, nasjeckanih
- 1 šoljica kondenziranog mlijeka
- 1 šoljica umućene slatke pavlake

Postup:

U većoj posudi pomiješajte krem sir i šećer dok ne dobijete glatku smjesu. Dodajte džem od jagoda i nasjeckane jagode i dobro promiješajte. Postepeno dodajte kondenzirano mlijeko i promiješajte da dobijete homogenu smjesu. U drugoj posudi umutite slatku pavlaku. Lagano umiješajte umućenu pavlaku u smjesu krem sira i jagoda. Smjesu prelijte u prethodno zamrznuti spremnik od aparata za sladoled i miješajte prema uputama aparata. Kada je sladoled potpuno smrznut i čvrst, poslužite ga u čaše i ukasite po želji, na primjer, sa prelivom od jagoda, svježim jagodama ili izmrvljenim maslacem.



10 DÉLICIEUSES recettes DE GLACE

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

SORBET À LA MANGUE

Ingrédients:

- 3 mangues mûres, pelées, dénoyautées et coupées en dés
- 1/4 tasse de sucre (ajuster selon la douceur des mangues)
- Le jus d'un demi citron
- Environ 1/4 tasse d'eau (au besoin)

Instructions:

Coupez la mangue en petits cubes et placez-les dans un mixeur. Ajoutez le sucre, le jus de citron et l'eau. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange lisse et moyennement liquide. Si le mélange est trop épais, ajoutez quelques cuillères à soupe d'eau pour faciliter le mélange. Une fois la consistance souhaitée atteinte, versez le mélange dans le récipient précongelé de la sorbetière et barattez jusqu'à obtenir un sorbet ferme et bien frais. Servir le sorbet dans des verres et garnir selon vos envies de tranches de mangue ou de feuilles de menthe.



2

GLACE SNICKERS

Ingrédients:

- 2 tasses de crème épaisse
- 1 tasse de lait concentré
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 3 barres Snickers coupées en petits morceaux
- 1/2 tasse de cacahuètes coupées en petits morceaux
- 1/4 tasse de caramel fondu

Instructions:

Dans un grand bol, fouettez légèrement la crème épaisse. Incorporer le lait concentré et l'extrait de vanille en mélangeant délicatement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Ajoutez les barres Snickers hachées, les cacahuètes et le caramel fondu, et pliez délicatement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient uniformément répartis dans la crème. Versez le mélange dans le récipient précongelé de la sorbetière et barattez jusqu'à ce que la glace soit complètement congelée et ferme. Une fois la glace complètement congelée, retirez-la du récipient et servez. Eventuellement, garnissez la glace avec des morceaux de barres Snickers et le reste des cacahuètes, ainsi qu'un filet de sauce caramel.



3

GLACE À LA PISTACHE

Ingrédients:

- 2 tasses de crème épaisse
- 1 tasse de lait concentré
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1/2 tasse de pistaches décortiquées et hachées
- Pâte colorante alimentaire verte
(facultatif pour colorer la glace)

Instructions:

Dans un grand bol, fouettez légèrement la crème épaisse. Incorporer le lait concentré et l'extrait de vanille en mélangeant délicatement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Ajoutez les pistaches concassées et, si vous le souhaitez, la pâte colorante verte pour une couleur plus intense, et remuez délicatement. Versez le mélange dans le récipient précongelé de la sorbetière et barattez jusqu'à ce que la glace soit complètement congelée et ferme. Servir la glace dans des verres et garnir éventuellement de pistaches hachées.



4

GLACE AUX MYRTILLES

Ingrédients:

- 2 tasses de myrtilles fraîches ou surgelées
- 1 tasse de yaourt grec
- 1/2 tasse de sucre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 sachet de sucre vanillé

Instructions:

Dans un mixeur, mixez les myrtilles, le yaourt grec, le sucre, le sucre vanillé et le jus de citron jusqu'à obtenir un mélange lisse et modérément liquide. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Versez le mélange dans le récipient à glace précongelé et barattez jusqu'à ce que la glace soit bien refroidie et prise. Une fois la glace complètement congelée, retirez-la du récipient et servez-la dans des coupes à glace, en garnissant éventuellement selon vos envies.



5

GLACE À LA LAVANDE

Ingrédients:

- 2 tasses de lait entier
- 1 tasse de crème épaisse
- 1/2 tasse de sucre
- 2 cuillères à soupe de fleurs de lavande séchées
- 4 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Instructions:

Dans une petite casserole, à feu moyen, porter à ébullition le lait, la crème, le sucre et les fleurs de lavande séchées. Une fois à ébullition, baissez le feu et laissez mijoter le mélange pendant environ 5 minutes. Ensuite, retirez-le du feu et laissez-le refroidir. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs dans un bol. Ajoutez progressivement le mélange de lait et de crème refroidi aux jaunes d'œufs battus, en fouettant continuellement pour éviter les grumeaux. Une fois le mélange bien mélangé, versez-le dans la casserole et laissez cuire à feu doux encore 5 minutes en remuant constamment jusqu'à ce qu'il épaississe légèrement. Retirer du feu et laisser refroidir complètement. Une fois refroidi, incorporez l'extrait de vanille. Versez le mélange refroidi dans le récipient précongelé de la sorbetière et barattez la glace jusqu'à ce qu'elle prenne bien. Décorez la glace selon vos envies et servez.



6

GLACE FRAISE MENTHE

Ingrédients:

- 2 tasses de fraises fraîches, tranchées
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de lait
- 2 tasses de crème épaisse
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1/4 tasse de feuilles de menthe fraîche hachées
- Quelques gouttes de jus de citron frais (facultatif)

Instructions:

Dans un mixeur, mixez les tranches de fraises, le sucre, le lait, la crème épaisse, l'extrait de vanille et les feuilles de menthe hachées jusqu'à obtenir un mélange lisse et crémeux. Ajoutez éventuellement quelques gouttes de jus de citron frais pour plus de fraîcheur et de piquant. Transférez le mélange dans le récipient précongelé de la sorbetière et barattez selon les instructions du fabricant jusqu'à ce que la glace soit bien refroidie et prise. Une fois prête, décorez la glace avec des fraises fraîches ou des feuilles de menthe et servez.



7

GLACE AU CAFÉ

Ingrédients:

- 2 tasses de crème épaisse
- 1 tasse de lait
- 3/4 tasse de sucre
- 2 cuillères à soupe de café instantané (à ajuster selon la force souhaitée)
- 4 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Instructions:

Dans une petite casserole, faites chauffer le lait jusqu'à ébullition, puis retirez-le du feu et laissez-le refroidir. Dans un autre bol, fouettez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Versez progressivement le lait dans le mélange d'œufs tout en fouettant continuellement. Remettez le mélange dans la casserole et faites cuire à feu doux, en remuant constamment, jusqu'à ce qu'il épaississe légèrement (environ 5 à 7 minutes). Attention à ne pas le laisser bouillir. Retirer du feu et incorporer le café instantané jusqu'à dissolution complète. Ajoutez ensuite l'extrait de vanille. Laissez le mélange refroidir à température ambiante, puis incorporez la crème fouettée jusqu'à obtenir un mélange lisse et moyennement épais. Versez le mélange dans le récipient précongelé d'une sorbetière et barattez selon les instructions du fabricant jusqu'à ce que la glace soit complètement refroidie et prise. Avant de servir, garnissez la glace de chantilly, de copeaux de chocolat ou de grains de café selon vos envies.



GLACE PINA COLADA

Ingrédients:

- 1 tasse de jus d'ananas
(vous pouvez utiliser de l'ananas frais mélangé au jus)
- 1 tasse de lait de coco
(utilisez du lait entier pour une saveur de noix de coco plus riche)
- 1/2 tasse de sucre (ajuster au goût)
- 1 tasse de crème épaisse
(vous pouvez également utiliser de la crème de coco pour une saveur de noix de coco plus intense)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert (facultatif)
- 1 cuillère à café d'extract de vanille
- 1/4 tasse de rhum blanc (facultatif, pour la saveur pina colada)

Instructions:

Dans un bol de taille moyenne, mélanger le jus d'ananas (ou l'ananas mélangé), le lait de coco, le sucre, la crème épaisse (ou la crème de coco), le jus de citron vert (le cas échéant), l'extract de vanille et le rhum blanc (le cas échéant). Bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange lisse et moyennement épais. Versez le mélange dans le récipient précongelé d'une sorbetière et barattez selon les instructions du fabricant jusqu'à obtenir la consistance crémeuse souhaitée. Une fois la glace prête, servez-la dans des bols et décorez de copeaux de noix de coco, d'ananas frais ou de tranches de citron vert pour plus de saveur et de décoration.



SORBET OD CRNOG RIBIZA

Ingrédients:

- 500 g de cassis frais ou surgelés
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse d'eau
- 2 cuillères à soupe de jus de citron

Instructions:

Dans une petite casserole, mélanger le sucre et l'eau et cuire à feu moyen jusqu'à dissolution complète du sucre. Laissez le sirop refroidir. Dans un mixeur, mélanger les cassis, le sirop de sucre refroidi et le jus de citron et mélanger jusqu'à consistance lisse. Si vous préférez une texture plus onctueuse, vous pouvez passer le mélange au tamis fin pour éliminer les pépins de cassis. Versez le mélange dans le récipient précongelé d'une sorbetière et barattez selon les instructions jusqu'à ce que le sorbet soit ferme et complètement congelé. Servir le sorbet dans des bols et garnir selon vos envies



10

SLADOLED S OKUSOM JAGODNOG CHEESECAKE-A

Ingrédients:

- 250 g de fromage frais (Mascarpone)
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de confiture de fraises
- 2 tasses de fraises fraîches hachées
- 1 tasse de lait concentré
- 1 tasse de crème fouettée

Instructions:

Dans un grand bol, mélanger le fromage à la crème et le sucre jusqu'à consistance lisse. Ajouter la confiture de fraises et les fraises hachées et bien mélanger. Ajoutez progressivement le lait concentré et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Dans un autre bol, fouettez la crème jusqu'à formation de pics fermes. Incorporez délicatement la crème fouettée au mélange de fromage à la crème et de fraises. Versez le mélange dans le récipient précongelé d'une sorbetière et barattez selon les instructions. Une fois que la glace est complètement congelée et ferme, servez-la dans des bols et garnissez comme vous le souhaitez, par exemple avec de la sauce aux fraises, des fraises fraîches ou des biscuits au beurre écrasés.



10 HEERLIJKE recepten van de IJSMAKER

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

MANGO-SORBET

Ingrediënten:

- 3 rijpe mango's, geschild, ontpit en in blokjes gesneden
- 1/4 kopje suiker (aanpassen aan de zoetheid van mango's)
- Sap van een halve citroen
- Ongeveer 1/4 kopje water (indien nodig)

Instructies:

Snijd de mango in kleinere blokjes en doe ze in een blender. Voeg suiker, citroensap en water toe. Meng tot je een glad, matig vloeibaar mengsel krijgt. Als het mengsel te dik is, voeg dan een paar eetlepels water toe om het mengen te vergemakkelijken. Zodra u de gewenste consistentie heeft bereikt, giet u het mengsel in de voorgevroren container van de ijsmachine en draait u totdat u een gekoelde, stevige sorbet krijgt. Serveer de sorbet in glaasjes en garneer naar wens met plakjes mango of muntblaadjes.



2

SNICKERS-IJS

Ingrediënten:

- 2 kopjes slagroom
- 1 kopje gecondenseerde melk
- 1 theelepel vanille-extract
- 3 Snickers repen, in kleine stukjes gesneden
- 1/2 kop pinda's, in kleine stukjes gesneden
- 1/4 kop karamel, gesmolten

Instructies:

Klop in een grote kom de slagroom lichtjes op. Voeg de gecondenseerde melk en het vanille-extract toe en meng voorzichtig totdat alle ingrediënten goed zijn gecombineerd. Voeg de gehakte Snickers-repen, pinda's en gesmolten karamel toe en roer voorzichtig totdat alle ingrediënten gelijkmatig door de crème zijn verdeeld. Giet het mengsel in de voorgevroren container van de ijsmachine en draai tot het ijs volledig bevroren en stevig is. Zodra het ijs volledig bevroren is, haalt u het uit de container en serveert u het. Garneer het ijs eventueel met stukjes Snickers-repen en de overgebleven pinda's, samen met een scheutje karamelsaus.



3

PISTACHE-IJS

Ingrediënten:

- 2 kopjes slagroom
- 1 kopje gecondenseerde melk
- 1 theelepel vanille-extract
- 1/2 kop pistachenoten, gepeld en gehakt
- Groene kleurstofpasta
(optioneel voor het kleuren van het ijs)

Instructies:

Klop in een grote kom de slagroom lichtjes op. Voeg de gecondenseerde melk en het vanille-extract toe en meng voorzichtig totdat alle ingrediënten goed zijn gecombineerd. Voeg de gehakte pistachenoten en, indien gewenst, groene kleurstofpasta toe voor een intensere kleur en roer voorzichtig. Giet het mengsel in de voorgevroren container van de ijsmachine en draai tot het ijs volledig bevroren en stevig is. Serveer het ijs in glaasjes en garneer eventueel met gehakte pistachenoten.



4

BOSBESSEN-IJS

Ingrediënten:

- 2 kopjes verse of bevroren bosbessen
- 1 kopje Griekse yoghurt
- 1/2 kopje suiker
- 1 eetlepel citroensa
- 1 pakje vanillesuiker

Instructies:

Meng de bosbessen, Griekse yoghurt, suiker, vanillesuiker en citroensaap in een blender tot je een glad, redelijk vloeibaar mengsel krijgt. Voeg indien nodig een beetje water toe. Giet het mengsel in de vorgevroren ijscontainer en roer tot het ijs goed gekoeld en gestold is. Zodra het ijs volledig bevroren is, haalt u het uit de container en serveert u het in ijsbekers, eventueel met garnering naar wens.



5

SLADOLED OD LAVANDE

Ingrediënten:

- 2 kopjes volle melk
- 1 kopje slagroom
- 1/2 kopje suiker
- 2 eetlepels gedroogde lavendelbloemen
- 4 eierdooiers
- 1 theelepel vanille-extract

Instructies:

Breng in een kleine pan op middelhoog vuur de melk, room, suiker en gedroogde lavendelbloemen aan de kook. Zodra het kookt, zet je het vuur lager en laat je het mengsel ongeveer 5 minuten sudderen. Haal het vervolgens van het vuur en laat het afkoelen. Klop ondertussen de eierdooiers in een kom. Voeg geleidelijk het afgekoelde melk- en roommengsel toe aan de losgeklopte eidooiers en blijf voortdurend kloppen om klonteren te voorkomen. Zodra het mengsel volledig is gemengd, giet je het terug in de pan en laat je het nog 5 minuten op laag vuur koken, onder voortdurend roeren, tot het iets dikker is. Haal van het vuur en laat het volledig afkoelen. Eenmaal afgekoeld, roer het vanille-extract erdoor. Giet het afgekoelde mengsel in de voorgevroren container van de ijsmachine en draai het ijs totdat het goed hard is. Versier het ijs naar wens en serveer.



6

AARDBEI-MUNTIJS

Ingrediënten:

- 2 kopjes verse aardbeien, in plakjes gesneden
- 1 kopje suiker
- 1 kopje melk
- 2 kopjes slagroom
- 1 theelepel vanille-extract
- 1/4 kop verse muntblaadjes, gehakt
- Een paar druppels vers citroensap (optioneel)

Instructies:

Meng in een blender de gesneden aardbeien, suiker, melk, slagroom, vanille-extract en gehakte muntblaadjes tot je een glad en romig mengsel krijgt. Voeg eventueel een paar druppels vers citroensap toe voor extra frisheid en pittigheid. Breng het mengsel over in de voorgevroren container van de ijsmachine en draai het volgens de instructies van de fabrikant tot het ijs goed gekoeld en gestold is. Eenmaal klaar, versier het ijs met verse aardbeien of muntblaadjes en serveer.



7

KAVNI SLADOLED

Ingrediënten:

- 2 kopjes slagroom
- 1 kopje melk
- 3/4 kopje suiker
- 2 eetlepels oploskoffie
(aanpassen aan gewenste sterkte)
- 4 eierdooiers
- 1 theelepel vanille-extract

Instructies:

Verwarm de melk in een kleine pan tot hij bijna kookt, haal hem dan van het vuur en laat hem afkoelen. Klop in een andere kom de eierdooiers en de suiker samen tot het mengsel romig wordt. Giet geleidelijk de melk bij het eimengsel terwijl u voortdurend blijft kloppen. Doe het mengsel terug in de pan en kook op laag vuur, onder voortdurend roeren, tot het iets dikker is (ongeveer 5-7 minuten). Zorg ervoor dat het niet kookt. Haal van het vuur en roer de oploskoffie erdoor tot deze volledig is opgelost. Voeg vervolgens het vanille-extract toe. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur en spatel de slagroom erdoor tot je een glad, middeldik mengsel krijgt. Giet het mengsel in de vorgevroren container van een ijsmachine en draai volgens de instructies van de fabrikant totdat het ijs volledig gekoeld en gestold is. Garneer het ijs voor het serveren met slagroom, chocoladeschaafsel of koffiebonen naar wens.



PINA COLADA-IJS

Ingrediënten:

- 1 kopje ananassap (u kunt verse ananas gebruiken die in sap is gemengd)
- 1 kopje kokosmelk
(gebruik volvet voor een rijkere kokosmaak)
- 1/2 kopje suiker
(aanpassen aan smaak)
- 1 kopje slagroom
(je kunt ook kokosroom gebruiken voor een intensere kokosmaak)
- 1 eetlepel limoensap (optioneel)
- 1 theelepel vanille-extract
- 1/4 kop witte rum (optioneel, voor de pina colada-smaak)

Instructies:

Meng in een middelgrote kom ananassap (of gemengde ananas), kokosmelk, suiker, slagroom (of kokosroom), limoensap (indien gebruikt), vanille-extract en witte rum (indien gebruikt). Roer goed totdat je een glad, middeldik mengsel krijgt. Giet het mengsel in de voorgevroren container van een ijsmachine en draai volgens de instructies van de fabrikant tot je de gewenste romige consistentie hebt bereikt. Zodra het ijs klaar is, serveer het in kommen en garneer met kokosschaafsel, verse ananas of limoenschijfjes voor extra smaak en decoratie.



ZWARTE BESSORBET

Ingrediënten:

- 500 g verse of bevroren zwarte bessen
- 1 kopje suiker
- 1 kopje water
- 2 eetlepels citroensap

Instructies:

Meng suiker en water in een kleine pan en kook op middelhoog vuur tot de suiker volledig is opgelost. Laat de siroop afkoelen. Meng in een blender de zwarte bessen, de gekoelde suikersiroop en het citroensap en mix tot een gladde massa. Als u de voorkeur geeft aan een gladdere textuur, kunt u het mengsel door een fijne zeef zeven om de zwarte bessenzaadjes te verwijderen. Giet het mengsel in de voorgevroren container van een ijsmachine en draai volgens de instructies tot de sorbet stevig en volledig bevroren is. Serveer de sorbet in kommen en garneer naar wens.



AARDBEIEN CHEESECAKE-IJS

Ingrediënten:

- 250 g roomkaas (Mascarpone)
- 1 kopje suiker
- 1 kopje aardbeienjam
- 2 kopjes verse aardbeien, gehakt
- 1 kopje gecondenseerde melk
- 1 kopje slagroom

Instructies:

Meng roomkaas en suiker in een grote kom tot een gladde massa. Voeg aardbeienjam en gehakte aardbeien toe en meng goed. Voeg geleidelijk gecondenseerde melk toe en meng tot je een homogeen mengsel krijgt. Klop in een andere kom de slagroom stijf tot er pieken ontstaan. Spatel de slagroom voorzichtig door het roomkaas-aardbeienmengsel. Giet het mengsel in de voorgevroren container van een ijsmachine en draai volgens de instructies. Zodra het ijs volledig bevroren en stevig is, serveer het in kommen en garneer naar wens, bijvoorbeeld met aardbeiensaus, verse aardbeien of gemalen boterkoekjes.



10 GARDĪGU SALDĒJUMA gatavošanas receptes

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

3. PISTAČIJU SALDĒJUMS

Sastāvdaļas:

- 3 gatavi mango, nomizoti, bez kauliņiem un kubiņos
- 1/4 glāzes cukura (pielāgojiet pēc mango salduma)
- Puses citrona sula
- Apmēram 1/4 tase ūdens (pēc vajadzības)

Instrukcijas:

Sagrieziet mango mazākos kubiņos un ievietojiet tos blenderī. Pievienojiet cukuru, citronu sulu un ūdeni. Blendējiet, līdz iegūstat vienmērīgu, mēreni šķidru maisījumu. Ja maisījums ir pārāk biezs, pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens, lai atvieglotu sajaukšanu. Kad esat sasniedzis vēlamo konsistenci, ielejiet maisījumu saldējuma aparāta iepriekš sasaldētā traukā un samaisiet, līdz iegūstat atdzesētu, stingru sorbetu. Pasniedziet sorbetu glāzēs un pēc vēlēšanās dekorējiet ar mango vai piparmētru lapiņu šķēlītēm.



2

SNICKERS SALDĒJUMS

Sastāvdaļas:

- 2 glāzes smagā krējuma
- 1 glāze iebiezinātā piena
- 1 tējkarote vaniļas ekstrakta
- 3 Snickers batoniņi, sagriezti mazos gabaliņos
- 1/2 tase zemesriekstu, sasmalcinātu mazos gabaliņos
- 1/4 tase karameles, izkausēta

Instrukcijas:

Lielā bļodā viegli saputo biezo krējumu. Ielejiet iebiezināto pienu un vaniļas ekstraktu, viegli samaisiet, līdz visas sastāvdaļas ir labi sajauktas. Pievienojiet sasmalcinātus Snickers batoniņus, zemesriekstus un izkausētu karameli un viegli salokiet, līdz visas sastāvdaļas ir vienmērīgi sadalītas visā krēmā. Ielejiet maisījumu saldējuma aparāta iepriekš sasaldētā traukā un kuļojiet, līdz saldējums ir pilnībā sasalis un stingrs. Kad saldējums ir pilnībā sasalis, izņemiet to no trauka un pasniedziet. Pēc izvēles izrotājiet saldējumu ar Snickers batoniņu gabaliņiem un atlikušajiem zemesriekstiem, kā arī uzpildiet karameļu mērci.



3

PISTAČIJU SALDĒJUMS

Sastāvdaļas:

- 2 glāzes smagā krējuma
 - 1 glāze iebiezinātā pienu
 - 1 tējkarote vaniļas ekstrakta
 - 1/2 tase pistācijas, lobītas un sasmalcinātas
 - Zaļā pārtikas krāsvielu pasta
- (pēc izvēles saldējuma krāsošanai)

Instrukcijas:

Lielā bļodā viegli saputo biezo krējumu. Ielejiet iebiezināto pienu un vaniļas ekstraktu, viegli samaisiet, līdz visas sastāvdaļas ir labi sajauktas. Pievienojiet sasmalcinātas pistācijas un, ja vēlaties, zaļo pārtikas krāsvielu pastu, lai iegūtu intensīvāku krāsu, un viegli samaisiet. Ielejiet maisījumu saldējuma aparāta iepriekš sasaldētā traukā un kuļojiet, līdz saldējums ir pilnībā sasalis un stingrs. Pasniedziet saldējumu glāzēs un pēc izvēles izrotājiet ar sasmalcinātām pistācijām.



4

MELEŅU SALDĒJUMS

Sastāvdaļas:

- 2 glāzes svaigas vai saldētas mellenes
- 1 glāze grieku jogurta
- 1/2 tase cukura
- 1 ēdamkarote citronu sulas
- 1 paciņa vaniļas cukura

Instrukcijas:

Blenderī sablendē mellenes, grieku jogurtu, cukuru, vaniļas cukuru un citronu sulu, līdz iegūstat viendabīgu, vidēji šķidru maisījumu. Ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz ūdens. Ielejiet maisījumu iepriekš sasaldētā saldējuma traukā un samaisiet, līdz saldējums ir labi atdzisis un sacietējis. Kad saldējums ir pilnībā sasalis, izņemiet to no trauka un pasniedziet saldējuma pasniegšanas krūzēs, pēc izvēles dekorējot pēc vēlēšanās.



5

LAVANDAS SALDĒJUMS

Sastāvdaļas:

- 2 tases pilna tauku satura piena
- 1 glāze smagā krējuma
- 1/2 tase cukura
- 2 ēdamkarotes kaltētu lavandas ziedu
- 4 olu dzeltenumi
- 1 tējkarote vaniļas ekstrakta

Instrukcijas:

Nelielā katliņā uz vidējas uguns uzvāra pienu, krējumu, cukuru un kaltētus lavandas ziedus. Kad maisījums uzvārās, samaziniet siltumu un ļaujiet maisījumam vārīties apmēram 5 minūtes. Pēc tam noņemiet to no uguns un ļaujiet atdzist. Tikmēr bļodā sakul olu dzeltenumus. Atdzesēto piena un krējuma maisījumu pakāpeniski pievieno sakultajiem olu dzeltenumiem, nepārtraukti putojot, lai neveidotos putas. Kad maisījums ir pilnībā sajaukts, ielejiet to atpakaļ katliņā un vāriet uz lēnas uguns vēl 5 minūtes, nepārtraukti maisot, līdz tas nedaudz sabiezē. Noņemiet no karstuma un ļaujiet tai pilnībā atdzist. Kad tas ir atdzisis, iemaisa vaniļas ekstraktu. Ielejiet atdzesēto maisījumu saldējuma aparāta iepriekš sasaldētā traukā un samaisiet saldējumu, līdz tas labi sastingst. Dekorē saldējumu pēc vēlēšanās un pasniedz.



ZEMEŅU PILTĒRU SALDĒJUMS

Sastāvdaļas:

- 2 glāzes svaigas zemenes, sagrieztas
- 1 glāze cukura
- 1 glāze piena
- 2 glāzes smagā krējuma
- 1 tējkarote vaniļas ekstrakta
- 1/4 tase svaigas piparmētru lapas, sasmalcinātas
- Daži pilieni svaigas citrona sulas (pēc izvēles)

Instrukcijas:

Blenderī sablenderē sagrieztās zemenes, cukuru, pienu, biezo krējumu, vaniļas ekstraktu un sasmalcinātas piparmētru lapas, līdz iegūstat gludu un krēmīgu maisījumu. Pēc izvēles pievienojiet dažus pilienus svaigas citrona sulas, lai iegūtu papildu svaigumu un pievilcību. Pārlejiet maisījumu saldējuma aparāta iepriekš sasaldētā traukā un samaisiet saskaņā ar ražotāja norādījumiem, līdz saldējums ir labi atdzisis un sacietējis. Kad saldējums gatavs, dekorē ar svaigām zemenēm vai piparmētru lapiņām un pasniedz.



7

KAFIJAS SALDĒJUMS

Sastāvdaļas:

- 2 glāzes smagā krējuma
- 1 glāze piena
- 3/4 glāzes cukura
- 2 ēdamkarotes šķīstošās kafijas
(neregulējiet atbilstoši vēlamajam stiprumam)
- 4 olu dzeltenumi
- 1 tējkarote vaniļas ekstrakta

Instrukcijas:

Mazā katliņā karsē pienu līdz gandrīz vārīšanās temperatūrai, tad noņem no uguns un ļauj atdzist. Citā bļodā saputo olu dzeltenumus un cukuru, līdz masa kļūst krēmīga. Nepārtraukti putojot, pakāpeniski ielejiet pienu olu maisījumā. Ielieciet maisījumu atpakaļ katliņā un vāriet uz lēnas uguns, nepārtraukti maisot, līdz tas nedaudz sabiezē (apmēram 5-7 minūtes). Uzmanieties, lai tas nevārītos. Noņemiet no karstuma un samaisiet šķīstošo kafiju, līdz tā ir pilnībā izšķīdusi. Pēc tam pievienojiet vaniļas ekstraktu. Ļaujiet maisījumam atdzist līdz istabas temperatūrai, pēc tam pievienojiet putukrējumu, līdz iegūstat vienmērīgu, vidēji biezu maisījumu. Ielejiet maisījumu saldējuma aparāta iepriekš sasaldētā traukā un kuļojiet saskaņā ar ražotāja norādījumiem, līdz saldējums ir pilnībā atdzisis un sacietējis. Pirms pasniegšanas izrotājiet saldējumu ar putukrējumu, šokolādes skaidiņām vai kafijas pupiņām pēc vēlēšanās



PINA COLADA SALDĒJUMS

Sastāvdaļas:

- 1 glāze ananāsu sulas
(varat izmantot svaigus ananāsus, kas sajaukti sulā)
- 1 glāze kokosriekstu piena
(izmantojiet pilnu tauku saturu, lai iegūtu bagātīgāku kokosriekstu garšu)
- 1/2 tase cukura (pielāgojiet pēc garšas)
- 1 glāze bieza krējuma (varat izmantot arī kokosriekstu krēmu, lai iegūtu intensīvāku kokosriekstu garšu)
- 1 ēdamkarote laima sulas (pēc izvēles)
- 1 tējkarote vaniļas ekstrakta
- 1/4 tase baltā rumā (pēc izvēles, lai iegūtu pina colada garšu)

Instrukcijas:

Vidēja izmēra blodā samaisiet kopā ananāsu sulu (vai sablenderētu ananāsu), kokosriekstu pienu, cukuru, biezu krējumu (vai kokosriekstu krēmu), laima sulu (ja lieto), vaniļas ekstraktu un balto rumu (ja lieto). Labi samaisiet, līdz iegūstat vienmērīgu, vidēji biezu maisījumu. Ielejiet maisījumu saldējuma aparāta iepriekš sasaldētā traukā un kuļojiet saskaņā ar ražotāja norādījumiem, līdz iegūstat vēlamo krēmveida konsistenci. Kad saldējums ir gatavs, pasniedziet to blodiņās un izrotājiet ar kokosriekstu skaidām, svaigiem ananāsiem vai laima šķēlītēm, lai iegūtu papildu garšu un dekoru.



UPEŅU SORBETS

Sastāvdaļas:

- 500 g svaigu vai saldētu upeņu
- 1 glāze cukura
- 1 glāze ūdens
- 2 ēdamkarotes citronu sulas

Instrukcijas:

Mazā katliņā sajauc cukuru un ūdeni un vāra uz vidējas uguns, līdz cukurs pilnībā izšķīst. Ļaujiet sīrupam atdzist. Blenderī sajauc upeņes, atdzesēto cukura sīrupu un citrona sulu un sablendē līdz viendabīgai masai. Ja vēlaties gludāku tekstūru, varat izkārt maisījumu caur smalku sietu, lai noņemtu upeņu sēklas. Ielejiet maisījumu saldējuma aparāta iepriekš sasaldētā traukā un kuļojiet saskaņā ar instrukcijām, līdz sorbets ir stingrs un pilnībā sasalis. Pasniedziet šerbetu bļodiņās un izrotājiņiet pēc vēlēšanās.



ZEMEŅU SIERA KŪKAS SALDĒJUMS

Sastāvdaļas:

- 250 g krējuma siera (Mascarpone)
- 1 glāze cukura
- 1 glāze zemeņu ievārījuma
- 2 tases svaigas zemenes, sasmalcinātas
- 1 glāze iebiezinātā piena
- 1 glāze putukrējuma

Instrukcijas:

Lielā bļodā sajauc krēmsieru un cukuru līdz viendabīgai masai. Pievienojiet zemeņu ievārījumu un sasmalcinātas zemenes un labi samaisiet. Pamazām pievieno iebiezināto pienu un samaisa, līdz iegūst viendabīgu maisījumu. Citā bļodā saputo saldo krējumu, līdz veidojas stingras putas. Uzmanīgi iemaisa putukrējumu krējuma siera un zemeņu maisījumā. Ielejiet maisījumu saldējuma aparāta iepriekš sasaldētā traukā un samaisiet saskaņā ar instrukcijām. Kad saldējums ir pilnībā sasalis un stingrs, pasniedziet to bļodiņās un izrotājiet pēc vēlēšanās, piemēram, ar zemeņu mērci, svaigām zemenēm vai sasmalcinātiem sviesta cepumiem.



10 ВКУСНИ

РЕЦЕПТИ ЗА ПРАВИЛНИК ЗА СЛАДОЛЕД

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

МАНГО СОРБЕ

Состојки:

- 3 зрели манга, огулен и наречен, и исечен
- 1/4 шолја шеќер (прилагодете според слаткоста на мангата)
- Сок од пола лимон
- Околу 1/4 шолја вода (по потреба)

Упатство:

Исечете ги мангата на помали кубича и ставете ги во блендер. Додадете шеќер, лимонев сок и вода. Мешајте додека не добиете гладок, умерено течна смеса. Ако смесата е прегуста, додадете неколку лажици вода за полесно мешање. Штом ја добиете посакуваната конзистенција, излејте ја смесата во претходно замрзнатиот контејнер на правилникот за сладолед и мешајте додека не добиете ладно, тврдо сорбе. Сервирајте го сорбетот во чаши и украсете според вашите желби со парчиња манга или ментови листови.



2

СНИКЕРС СЛАДОЛЕД

Состојки:

- 2 шолји млеко со висок процент масло
- 1 шолја кондензирано млеко
- 1 лажичка ванилин екстракт
- 3 Сникерс чоколади, исечени на мали парчиња
- 1/2 шолја кикирики, исечени на мали парчиња
- 1/4 шолја карамел, растопен

Упатство:

Во голема чинија, лесно изметкајте го млекото со висок процент масло. Со нежни замајувања, додадете го кондензираното млеко и ванилинот, нежно мешајќи додека сите состојки не се добро комбинираат. Додадете ги исечените Сникерс чоколади, кикириците и растопениот карамел, и нежно замешајте додека сите состојки не се рамноправно распределени низ кремата. Излејте ја смесата во претходно замрзнатиот контејнер на правилникот за сладолед и мешајте додека сладоледот не стане целосно замрзнат и тврд. Штом сладоледот е целосно замрзнат, извадете го од контејнерот и сервирајте. По желба, украсете го сладоледот со парчиња Сникерс чоколади и преостанатите кикирики, заедно со растопен слој од карамел.



СЛАДОЛЕД ОД ПИСТАЦИИ

Состојки:

- 2 шолји тежок крем
- 1 шолја загуснато млеко
- 1 лажиче ванилов екстракт
- 1/2 шолји пистаци, обелени и исецкани
- Зелена паста за храна (опционално за боенје на сладоледот)

Упатство:

Во голема чинија лесно измешајте тежок крем. Додадете загуснато млеко и ванилов екстракт, нежно мешајте додека сите состојки се добро смешани. Додадете исецканите пистаци и, по желба, зелената паста за храна за поголема интензивност на бојата, и нежно мешајте. Насипајте ја смесата во претходно замрзнатата сад на сладолед машина и мешајте додека сладоледот не се замрзне целосно и не стане фрк. Сервирајте го сладоледот во чаши и опционално украсете со исецкани пистаци.



4

СЛАДОЛЕД ОД БОРОВНИЦИ

Состојки:

- 2 шолји свежи или замрзнати боровинки
- 1 шолја грчко јогурт
- 1/2 шолји шеќер
- 1 лажица лимонов сок
- 1 пакет ванилов шеќер

Упатство:

Во блендер, изблендајте ги боровинките, грчкиот јогурт, шеќерот, ваниловиот шеќер и лимоновиот сок додека не добиете глатка, умеренотечна смеса. Додадете малку вода, ако е потребно. Насипајте ја смесата во претходно замрзнатата сад на сладолед и мешајте додека сладоледот добро не се олади и стегне. Кога сладоледот ќе биде целосно замрзнат, извадете го од садот и сервирајте го во чаши за сладолед, опционално го украсувајте како што посакувате.



СЛАДОЛЕД ОД ЛАВАНДА

Состојки:

- 2 шолји полномерно млеко
- 1 шолја масна слага
- 1/2 шолја шеќер
- 2 лажици суви цветови од лаванда
- 4 жолчка
- 1 лажичка ванилин екстракт

Упатство:

Во мала тава на средна температура, ставете го млекото, слагата, шеќерот и сувите цветови од лаванда да кипнат. Кога ќе заври, намалете ја температурата и оставете ја смесата да ври околу 5 минути. Потоа, отстранете ја од топлината и оставете да се лади. Додека се лади, разбијте ги жолчките во чинија. Постапно додавајте ја оладената смеса од млеко и слага во избиените жолчки, постојано мешајќи за да се спречи стврднување. Кога смесата ќе се измеша целосно, вратете ја во тавата и гответе на ниска температура уште 5 минути, постојано мешајќи, додека не стане малку згусната. Отстранете ја од топлината и оставете да се лади целосно. Кога ќе се олади, додадете го ванилинот. Насипајте го оладениот микс во претходно замрзнатата сад на сладолед и мешајте го сладоледот сè додека не се стегне. Украсете го сладоледот како што посакувате и сервирајте.



СЛАДОЛЕД ОД ЈАГОДИ И МЕНТА

Состојки:

- 2 шолји свежи јагоди, наречени
- 1 шолја шеќер
- 1 шолја млеко
- 2 шолји масна слага
- 1 лажичка ванилин екстракт
- 1/4 шолја свежи листови од мента, наситно исецкани
- Неколку капки свеж лимонев сок (опционално)

Упатство:

Во блендер, изблендирајте ги наречените јагоди, шеќерот, млекото, масната слага, ванилин екстрактот и наситно исецканите листови од мента додека не добиете глатка и кремаста смеса. Опционално, додадете неколку капки свеж лимонев сок за дополнителна свежина и киселина. Пренесете ја смесата во претходно замрзнатата сад на сладолед и мешајте според упатствата на производителот додека сладоледот не се добро стегне и замрзне. Кога е готов, украсете го сладоледот со свежи јагоди или ментови листови и сервирајте.



7

СЛАДОЛЕД ОД КАФЕ

Состојки:

- 2 шолји масна слага
- 1 шолја млеко
- 3/4 шолја шеќер
- 2 лажици момент кафе

(прилагодете според зелената јачина)

- 4 жолтенци
- 1 лажичка ванилин екстракт

Упатство:

Во мала тава, загрејте го млекото до се загрева, потоа го отстранете од топлината и оставете да се олади. Во друга чинија, измешајте ги жолтенците и шеќерот додека смесата не стане кремаста. Постепено ладољте го млекото во смесата од жолтенците додека постојано мешате. Вратете ја смесата во тавата и гответе на ниска температура, постојано мешајќи, сè додека малку не се згусне (околу 5-7 минути). Внимавајте да не пројде. Склонете од топлината и додадете го моментот од кафе додека се целосно раствори. Потоа додадете го ванилин екстрактот. Оставете ја смесата да се олади на собна температура, потоа измешајте ја истуканата слага додека не добиете глатка, средно-густа смеса. Налејте ја смесата во претходно замрзнатата сад на сладолед и мешајте според упатствата на производителот додека сладоледот целосно не се згусне и замрзне. Пред сервирање, украсете го сладоледот со истукана слага, чоколадни стружки или кафе зрна според вашите желби.



СЛАДОЛЕД ПИНА КОЛАДА

Состојки:

- 1 шолја ананасов сок
(можете да користите свеж ананас изблендиран во сок)
- 1 шолја кокосово млеко
(користете полномасно за побогат вкус на кокос)
- 1/2 шолја шеќер (прилагодете според вкусот)
- 1 шолја масна слага (можете исто така да користите кокосова слага за поинтензивен вкус на кокос)
- 1 лажица сок од лимон (опционално)
- 1 лажичка ванилин екстракт
- 1/4 шолја бел ром (опционално, за вкус на пина колада)

Упатство:

Во средна чинија, измешајте го ананасовиот сок (или изблендираниот ананас), кокосовото млеко, шеќерот, масната слага (или кокосовата слага), сокот од лимон (ако се користи), ванилин екстрактот и белиот ром (ако се користи). Добро измешајте додека не добиете глатка, средно-густа смеса. Налејте ја смесата во претходно замрзнатата сад на сладолед и мешајте според упатствата на производителот додека не добиете желена кремаста конзистенција. Једнаш кога сладоледот е готов, сервирајте го во чинии и украсете со стружки од кокос, свеж ананас или кришки лимона за дополнителен вкус и украс.



ЧОРЕН РИБИЗЛИ СОРБЕ

Состојки:

- 500 г свежи или замрзнати црни рибизли
- 1 шолја шеќер
- 1 шолја вода
- 2 лажици лимонов сок

Упатство:

Во мала тава, измешајте шеќер и вода и кувајте на средна температура додека шеќерот се сосема не растопи. Оставете го сиропот да се олади. Во блендер, комбинирајте ги црните рибизли, оладениот сироп од шеќер и лимоновиот сок и измешајте додека не стане глатко. Ако предпочитате поинаква текстура, можете да ја процедите смесата низ фино сито за да ги отстраните семките од црниот рибизли. Сипајте го миксот во претходно замрзнатата сад за сладолед и мешајте според упатствата додека сорбетот не стане фиксен и целосно замрзнат. Сервирајте го сорбетот во чинии и гарнирајте според вашето желание.



СЛАТКО СО СИРЕЊЕМ И ЈАГОДИН ИСКРЕМ

Состојки:

- 250 г крем сирење (Маскарпоне)
- 1 шолја шеќер
- 1 шолја џем од јагоди
- 2 шолји свежи јагоди, исечени
- 1 шолја кондензирано млеко
- 1 шолја убиена павлака

Упатство:

Во голема чинија, измешајте крем сирењето и шеќерот додека не стане глатко. Додадете џем од јагоди и исечени јагоди и добро измешајте. Постепено додавајте кондензираното млеко и мешајте додека не добиете хомогена смеса. Во друга чинија, убиете павлака додека не добиете стегнат врв. Нежно преклопете ја убиената павлака во смесата од крем сирење и јагоди. Налејте ја смесата во предварно замрзнатиот сад на машина за сладолед и работете според упатствата. Штом сладоледот целосно замрзне и стегне, сервирајте го во чинии и го украсете според вашите желби, како на пример со сос од јагоди, свежи јагоди или смрзнати маслени кексиња.



10 SKANIŲ LEDŲ gamybos receptų

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

MANGO SORBETAS

Ingridientai:

- 3 prinokę mangai, nulupti, be kauliukų ir supjaustyti kubeliais
- 1/4 stiklinės cukraus (reguluoti pagal mangų saldumą)
- Pusės citrinos sultys
- Apie 1/4 puodelio vandens (pagal poreikį)

Instrukcijos:

Mangą supjaustykite mažesniais kubeliais ir sudėkite į trintuvą. Įpilkite cukraus, citrinos sulčių ir vandens. Maišykite, kol gausite vientisą, vidutiniškai skystą mišinį. Jei mišinys per tirštas, įpilkite kelis šaukštus vandens, kad būtų lengviau maišyti. Kai pasieksite norimą konsistenciją, supilkite mišinį į ledų gaminimo aparato užšaldytą indą ir plakite, kol gausite atšaldytą tvirtą šerbetą. Šerbetą patiekite stiklinėse ir pagal pageidavimą papuoškite mango arba mėtų lapelių griežinėliais.



2

SNICKERS LEDAI

Ingredientai:

- 2 puodeliai riebios grietinėlės
- 1 puodelis kondensuoto pieno
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
- 3 Snickers batonėliai, supjaustyti mažais gabalėliais
- 1/2 puodelio žemės riešutų, supjaustyty mažais gabalėliais
- 1/4 puodelio karamelės, ištirpintos

Instrukcijos:

Dideliame dubenyje lengvai išplakite riebią grietinėlę. Supilkite kondensuotą pieną ir vanilės ekstraktą, švelniai maišykite, kol visi ingredientai gerai susimaišys. Sudėkite pjaustytus Snickers batonėlius, žemės riešutus ir ištirpintą karamelę ir švelniai sulenkite, kol visi ingredientai tolygiai pasiskirstys kreme. Supilkite mišinį į ledų aparato užšaldytą indą ir plakite, kol ledai visiškai sustings ir sutvirtės. Kai ledai visiškai sušals, išimkite juos iš indo ir patiekite. Jei norite, ledus papuoškite „Snickers“ batonėlių gabalėliais ir likusiais žemės riešutais bei šlakeliu karamelės padažo.



3

PISTAČIŲ LEDAI

Ingredientai:

- 2 puodeliai riebios grietinės
- 1 puodelis kondensuoto pieno
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
- 1/2 puodelio pistacijų, nuluptų ir susmulkintų
- Žalia maistinių dažų pasta (nebūtina ledams dažyti)

Instrukcijos:

Dideliame dubenyje lengvai išplakite riebią grietinėlę. Supilkite kondensuotą pieną ir vanilės ekstraktą, švelniai maišykite, kol visi ingredientai gerai susimaišys. Įdėkite pjaustytų pistacijų ir, jei norite, žalios maistinės pastos, kad spalva būtų intensyvesnė, ir švelniai išmaišykite. Supilkite mišinį į ledų aparato užšaldytą indą ir plakite, kol ledai visiškai sušals ir sutvirtės. Ledus patiekite stiklinėse ir pasirinktinai papuoškite kapotomis pistacijomis.



4

MĖLYGINIŲ LEDAI

Ingredientai:

- 2 puodeliai šviežių arba šaldytų mėlynių
- 1 puodelis graikiško jogurto
- 1/2 stiklinės cukraus
- 1 valgomasis šaukštas citrinos sulčių
- 1 pakelis vanilinio cukraus

Instrukcijos:

Blenderiu sutrinkite mėlynes, graikišką jogurtą, cukrų, vanilinį cukrų ir citrinos sultis, kol gausite vientisą, vidutiniškai skystą mišinį. Jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens. Supilkite mišinį į užšaldytą ledų indą ir plakite, kol ledai gerai atšals ir sustings. Kai ledai visiškai sušals, išimkite juos iš talpyklos ir patiekite ledų serviravimo puodeliuose, pasirinktinai papuošdami pagal pageidavimą.



5

LEVANDŲ LEDAI

Ingridientai:

- 2 puodeliai riebaus pieno
- 1 puodelis riebios grietinės
- 1/2 stiklinės cukraus
- 2 šaukštai džiovintų levandų žiedų
- 4 kiaušinių tryniai
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto

Instrukcijos:

Nedideliame puode ant vidutinės ugnies užvirinkite pieną, grietinėlę, cukrų ir džiovintas levandų gėles. Kai užvirs, sumažinkite ugnį ir leiskite virti apie 5 minutes. Tada nukelkite nuo ugnies ir leiskite atvėsti. Tuo tarpu dubenyje išplakti kiaušinių trynius. Atvėsusį pieną ir grietinės mišinį palaipsniui supilkite į išplaktus kiaušinių trynius, nuolat plakdami, kad nesusidarytų gumuliukų. Kai mišinys visiškai susimaišys, supilkite jį atgal į puodą ir virkite ant mažos ugnies dar 5 minutes nuolat maišydami, kol šiek tiek sutirštės. Nukelkite nuo ugnies ir leiskite visiškai atvėsti. Kai atvės, įmaišykite vanilės ekstraktą. Atvėsusį mišinį supilkite į ledų aparato užšaldytą indą ir plakite ledus, kol jie gerai sustings. Papuoškite ledus pagal pageidavimą ir patiekite.



BRAŠKIŲ MĖTINĖS LEDAI

Ingredientai:

- 2 puodeliai šviežių braškių, supjaustytų griežinėliais
- 1 puodelis cukraus
- 1 puodelis pieno
- 2 puodeliai riebios grietinės
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
- 1/4 puodelio šviežių mėtų lapelių, susmulkintų
- Keli lašai šviežių citrinų sulčių (nebūtina)

Instrukcijos:

Blenderiu sutrinkite griežinėliais pjaustytas braškes, cukrų, pieną, riebią grietinėlę, vanilės ekstraktą ir smulkintus mėtų lapelius, kol gausis vientisas ir kremingas mišinys. Pasirinktinai įlašinkite kelis lašus šviežių citrinų sulčių, kad gautumėte papildomo gaivumo ir aštrumo. Supilkite mišinį į ledų aparato užšaldytą indą ir plakite pagal gamintojo instrukcijas, kol ledai gerai atšals ir sustings. Paruoštus ledus papuoškite šviežiomis braškėmis arba mėtų lapeliais ir patiekite.



7

KAVOS LEDAI

Ingredientai:

- 2 puodeliai riebios grietinės
- 1 puodelis pieno
- 3/4 puodelio cukraus
- 2 šaukštai tirpios kavos (reguluoti pagal norimą stiprumą)
- 4 kiaušinių tryniai
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto

Instrukcijos:

Nedideliame puode pakaitinkite pieną iki beveik užvirimo, tada nukelkite nuo ugnies ir atvėsinkite. Kitame dubenyje suplakite kiaušinių trynius ir cukrų, kol masė taps kreminė. Palaipsniui supilkite pieną į kiaušinių masę, nuolat plakdami. Supilkite mišinį atgal į puodą ir virkite ant mažos ugnies nuolat maišydami, kol šiek tiek sutirštės (apie 5-7 minutes). Būkite atsargūs, kad neužvirtų. Nukelkite nuo ugnies ir įmaišykite tirpią kavą, kol ji visiškai ištirps. Tada įpilkite vanilės ekstrakto. Leiskite mišiniui atvėsti iki kambario temperatūros, tada įmaišykite plaktą grietinėlę, kol gausite vientisą, vidutinio tirštumo mišinį. Supilkite mišinį į ledų aparato užšaldytą indą ir plakite pagal gamintojo instrukcijas, kol ledai visiškai atšals ir sustings. Prieš patiekdami ledus papuoškite plakta grietine, šokolado drožlėmis arba kavos pupelėmis.



PINA COLADA LEDAI

Ingredientai:

- 1 puodelis ananasų sulčių
galite naudoti šviežius ananasus, sumaišytus su sultimis)
- 1 puodelis kokosų pieno
(naudokite riebų, kad gautumėte sodresnį kokoso skonį)
- 1/2 stiklinės cukraus (pagal skonį)
- 1 puodelis riebios grietinės
(galite naudoti ir kokosų kremą, kad gautumėte intensyvesnį kokoso skonį)
- 1 šaukštas laimo sulčių (nebūtina)
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
- 1/4 puodelio baltojo romo (neprivaloma, pina colados skoniui)

Instrukcijos:

Vidutinio dydžio dubenyje sumaišykite ananasų sultis (arba sumaišytus ananasus), kokosų pieną, cukrų, riebią grietinėlę (arba kokosų grietinėlę), laimo sultis (jei naudojate), vanilės ekstraktą ir baltąjį romą (jei naudojate). Gerai išmaišykite, kol gausite vientisą, vidutinio tirštumo mišinį. Supilkite mišinį į ledų aparato užšaldytą indą ir plakite pagal gamintojo nurodymus, kol pasieksite norimą kreminės konsistencijos. Kai ledai bus paruošti, patiekite juos dubenėliuose ir papuoškite kokoso drožlėmis, šviežiais ananasais arba žaliosios citrinos griežinėliais, kad gautumėte papildomo skonio ir papuošimo.



JUODŲJŲ SERBENTŲ SORBETAS

Ingredientai:

- 500 g šviežių arba šaldytų juodųjų serbentų
- 1 puodelis cukraus
- 1 puodelis vandens
- 2 šaukštai citrinos sulčių

Instrukcijos:

Nedideliame puode sumaišykite cukrų ir vandenį ir virkite ant vidutinės ugnies, kol cukrus visiškai ištirps. Leiskite sirupui atvėsti. Blenderiu sumaišykite juoduosius serbentus, atvėsusį cukraus sirupą ir citrinos sultis ir sutrinkite iki vientisos masės. Jei norite sklandesnės tekstūros, galite pertrinti mišinį per smulkų sietelį, kad pašalintumėte juodųjų serbentų sėklas. Supilkite mišinį į ledų aparato užšaldytą indą ir plakite pagal instrukcijas, kol šerbetas bus tvirtas ir visiškai sustings. Šerbetą patiekite dubenėliuose ir papuoškite pagal pageidavimą.



BRAŠKINIŲ SŪRIŲ PYGALINIŲ LEDAI

Ingredientai:

- 250 g kreminio sūrio (Mascarpone)
- 1 puodelis cukraus
- 1 puodelis braškių uogienės
- 2 puodeliai šviežių braškių, pjaustytų
- 1 puodelis kondensuoto pieno
- 1 puodelis plakto grietinės

Instrukcijos:

Dideliame dubenyje sumaišykite kreminį sūrį ir cukrų iki vientisos masės. Sudėkite braškių uogienę ir pjaustytas braškes ir gerai išmaišykite. Palaipsniui supilkite kondensuatą pieną ir maišykite iki vientisos masės. Kitame dubenyje išplakite grietinėlę iki standžių putų. Plaktą grietinėlę švelniai įmaišykite į grietinės sūrio ir braškių mišinį. Supilkite mišinį į ledų aparato užšaldytą indą ir plakite pagal instrukcijas. Kai ledai bus visiškai sušalę ir tvirti, patiekite juos dubenėliuose ir papuoškite pagal pageidavimą, pavyzdžiui, su braškių padažu, šviežiomis braškėmis ar grūstais sviestiniais sausainiais.



10 MAITSVAT jäätisevalmistaja RETSEPTI

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

MANGO SORBET

Koostis:

- 3 küpset mangot, kooritud, kivideta ja kuubikuteks lõigatud
- 1/4 tassi suhkrut (seda vastavalt mangode magususele)
- poole sidruni mahl
- umbes 1/4 tassi vett (vajadusel)

Juhised:

Lõika mango väiksemateks kuubikuteks ja pane blenderisse. Lisa suhkur, sidrunimahl ja vesi. Blenderda kuni saad ühtlase, mõõdukalt vedela segu. Kui segu on liiga paks, lisa segamise hõlbustamiseks paar supilusikatäit vett. Kui olete saavutanud soovitud konsistentsi, valage segu jäätisemasina eelkülmutatud anumasse ja segage, kuni saate jahutatud tugeva sorbeti. Serveeri morssi klaasidesse ja kaunistava vastavalt soovile mango- või mündilehtede viiludega.



2

SNICKERS JÄÄTIS

Koostis:

- 2 tassi rasket koort
- 1 tass kondenspiima
- 1 tl vaniljeekstrakti
- 3 Snickersi batooni, hakitud väikesteks tükkideks
- 1/2 tassi maapähkleid, hakitud väikesteks tükkideks
- 1/4 tassi karamelli, sulatatud

Juhised:

Vahusta suures kausis kergelt koor. Sega hulka kondenspiim ja vaniljeekstrakt, sega õrnalt, kuni kõik koostisosad on hästi segunenud. Lisa hakitud Snickersi batoonid, maapähklid ja sulatatud karamell ning sega õrnalt kokku, kuni kõik koostisosad on kreemis ühtlaselt jaotunud. Vala segu jäätisemasina eelkülmutatud anumasse ja klopi, kuni jäätis muutub täielikult külmutatud ja tahheks. Kui jäätis on täielikult külmunud, eemaldage see anumast ja serveerige. Soovi korral kaunist jäätis Snickersi batoonitükkide ja ülejäänud maapähklitega ning tilguta karamellkastet.



3

PISTAATSIAJÄÄTIS

Koostis:

- 2 tassi rasket koort
- 1 tass kondenspiima
- 1 tl vaniljeekstrakti
- 1/2 tassi pistaatsiapähklit, kooritud ja tükeldatud
- roheline toiduvärvi pasta (valikuline jäätise värvimiseks)

Juhised:

Vahusta suures kausis kergelt koor. Sega hulka kondenspiim ja vaniljeekstrakt, sega õrnalt, kuni kõik koostisosad on hästi segunenud. Lisage tükeldatud pistaatsiapähklid ja soovi korral rohelist toiduvärvi pasta intensiivsema värvi saamiseks ning segage õrnalt. Vala segu jäätisemasina eelkülmutatud anumasse ja klopi, kuni jäätis on täielikult külmunud ja tahke. Serveeri jäätis klaasides ja soovi korral kaunistatakse hakitud pistaatsiapähklitega.



4

MUSIKAJÄÄTIS

Koostis:

- 2 tassi värskeid või külmutatud mustikaid
- 1 tass kreeka jogurtit
- 1/2 tassi suhkrut
- 1 spl sidrunimahla
- 1 pakk vanillisuhkrut

Juhised:

Sega blenderis mustikad, kreeka jogurt, suhkur, vanillisuhkur ja sidrunimahl ühtlaseks, mõõdukalt vedelaks seguks. Vajadusel lisa veidi vett. Vala segu eelkülmutatud jäätisenõusse ja klopi, kuni jäätis on korralikult jahtunud ja tardunud. Kui jäätis on täielikult külmunud, eemaldage see anumast ja serveerige jäätise serveerimistopsides, soovi korral kaunistades seda.



5

LAVENDLIJÄÄTIS

Koostis:

- 2 tassi täispiima
- 1 tass rasket koort
- 1/2 tassi suhkrut
- 2 spl kuivatatud lavendliõisi
- 4 munakollast
- 1 tl vaniljeekstrakti

Juhised:

Kuumuta väikeses kastrulis keskmisel kuumusel piim, koor, suhkur ja kuivatatud lavendliõied keema. Kui segu keeb, alanda kuumust ja las segul umbes 5 minutit podiseda. Seejärel eemaldage see tulelt ja laske jahtuda. Vahepeal vahusta kausis munakollased. Lisa klopitud munakollastele järk-järgult jahtunud piima ja koore segu, pidevalt vahustades, et vältida klompide teket. Kui segu on täielikult segunenud, valage see tagasi kastrulisse ja keetke tasasel tulel pidevalt segades veel 5 minutit, kuni see on veidi paksenenud. Eemaldage tulelt ja laske täielikult jahtuda. Kui see on jahtunud, sega hulka vanilliekstrakt. Vala jahtunud segu jäätisemasina eelkülmutatud anumasse ja klopi jäätist, kuni see hästi tardub. Kaunista jäätis vastavalt soovile ja serveeri.



6

MAASIKAMÜNDI JÄÄTIS

Koostis:

- 2 tassi värskaid maasikaid, viilutatud
- 1 tass suhkrut
- 1 tass piima
- 2 tassi rasket koort
- 1 tl vaniljeekstrakti
- 1/4 tassi värskaid piparmündi lehti, hakitud
- paar tilka värsket sidrunimahla (valikuline)

Juhised:

Blenderis blenderis viilutatud maasikad, suhkur, piim, rõõsk koor, vaniljeekstrakt ja hakitud piparmündilehed, kuni saad ühtlase ja kreemja segu. Soovi korral lisage paar tilka värsket sidrunimahla, et saada värskust ja maitset. Tõsta segu jäätisemasina eelkülmutatud anumasse ja klopi vastavalt tootja juhistele, kuni jäätis on korralikult jahtunud ja tardunud. Kui jäätis on valmis, kaunist jäätis värskete maasikate või piparmündilehtedega ja serveeri.



7

KOHVIJÄÄTIS

Koostis:

- 2 tassi rasket koort
- 1 tass piima
- 3/4 tassi suhkrut
- 2 spl lahustuvat kohvi (reguleerige vastavalt soovitud kangusele)
- 4 munakollast
- 1 tl vaniljeekstrakti

Juhised:

Kuumutage piim väikeses potis peaaegu keemiseni, seejärel eemaldage see tulelt ja laske jahtuda. Vahusta teises kausis munakollased ja suhkur, kuni segu muutub kreemjaks. Valage piim järk-järgult munasegusse, samal ajal pidevalt vahustades. Vala segu tagasi kastrulisse ja keeda tasasel tulel pidevalt segades, kuni see on veidi paksenenud (umbes 5-7 minutit). Olge ettevaatlik, et see ei keeks. Eemaldage kuumusest ja segage lahustuv kohv, kuni see on täielikult lahustunud. Seejärel lisa vaniljeekstrakt. Laske segul jahtuda toatemperatuurini, seejärel segage vahukoor, kuni saate ühtlase, keskmise paksusega segu. Vala segu jäätisemasina eelkülmutatud anumasse ja klopi vastavalt tootja juhistele, kuni jäätis on täielikult jahtunud ja tardunud. Enne serveerimist kaunistage jäätis vastavalt soovile vahukoore, šokolaadilaastude või kohviubadega.



PINA COLADA JÄÄTIS

Koostis:

- 1 tass ananassimahla
(võite kasutada mahla sisse segatud värsket ananassi)
- 1 tass kookospiima
(rikkama kookosemaitse saamiseks kasutage täisrasvast)
- 1/2 tassi suhkrut (maitse järgi)
- 1 tass koort (intensiivsema kookosemaitse saamiseks võid kasutada ka kookoskreemi)
- 1 supilusikatäis laimimahla (valikuline)
- 1 tl vaniljeekstrakti
- 1/4 tassi valget rummi (valikuline, pina colada maitse jaoks)

Juhised:

Sega keskmise suurusega kausis kokku ananassimahl (või segatud ananass), kookospiim, suhkur, koor (või kookoskoor), laimimahl (kui kasutad), vaniljeekstrakt ja valge rumm (kui kasutad). Segi hästi, kuni saad ühtlase, keskmise paksuse segu. Vala segu jäätisemasina eelkülmutatud anumasse ja klopi vastavalt tootja juhistele, kuni saavutad soovitud kreemja konsistentsi. Kui jäätis on valmis, serveerige seda kaussides ja kaunistage kookoslaastude, värsket ananassi või laimiviiludega, et saada maitset ja kaunistust.



MUSTASÕSTRASORBET

Koostis:

- 500 g värsked või külmutatud mustsõstraid
- 1 tass suhkrut
- 1 tass vett
- 2 supilusikatäit sidrunimahla

Juhised:

Sega väikeses potis suhkur ja vesi ning keeda keskmisel kuumusel, kuni suhkur on täielikult lahustunud. Lase siirupil jahtuda. Sega blenderis mustsõstrad, jahutatud suhkrusiirup ja sidrunimahl ning blenderda ühtlaseks massiks. Kui eelistad ühtlasemat tekstuuri, võid segu läbi peene sõela kurnata, et eemaldada mustsõstraseemned. Vala segu jäätisemasina eelkülmutatud anumasse ja klopi vastavalt juhistele, kuni sorbett on tihke ja täielikult külmunud. Serveeri morssi kaussidesse ja kaunistava vastavalt soovile.



MAASIKA-JUUSTUKOOGI JÄÄTIS

Koostis:

- 250 g toorjuustu (Mascarpone)
- 1 tass suhkrut
- 1 tass maasikamoosi
- 2 tassi värskaid maasikaid, hakitud
- 1 tass kondenspiima
- 1 tass vahukoort

Juhised:

Sega suures kausis toorjuust ja suhkur ühtlaseks massiks. Lisa maasikamoos ja tükeldatud maasikad ning sega korralikult läbi. Lisa vähehaaval kondenspiim ja sega kuni saad homogeense segu. Teises kausis vahusta koor, kuni moodustuvad tugevad tipud. Sega vahukoort õrnalt toorjuustu ja maasika segu hulka. Vala segu jäätisemasina eelkülmutatud anumasse ja klopi vastavalt juhistele. Kui jäätis on täielikult külmunud ja tahke, serveeri seda kaussides ja kaunistava vastavalt soovile, näiteks maasikakastme, värskete maasikate või purustatud võiküpsistega.



10

RECETA TË SHFJESHME

për ëmbëlsirë me makinë

ËMBËLSTRASH

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN



2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.

1

SHERBET MANGO

Përbërësit:

- 3 mango të pjekura, të qëruara dhe të prera në kubikë
- 1/4 filxhan sheqer (rregulloni sipas ëmbëlsisë së mangos)
- Lëng i gjysmë limoni
- Rreth 1/4 filxhan ujë (sipas nevojës)

Udhëzime:

Pritini mangon në kubikë më të vegjël dhe vendosini në një blender. Shtoni sheqerin, lëngun e limonit dhe ujin. Përziejini derisa të përftoni një përzierje të lëmuar, mesatarisht të lëngshme. Nëse përzierja është shumë e trashë, shtoni disa lugë ujë për të lehtësuar përzierjen. Pasi të keni arritur konsistencën e dëshiruar, derdhni përzierjen në enën e ngrirë më parë të akullores dhe përziëni derisa të përftoni një sherbet të fortë të ftohur. Sherbeti shërbehet në gota dhe zbukurohet sipas dëshirës me feta mango ose gjethe menteje.



2

AKULLORE SNICKERS

Përbërësit:

- 2 gota krem të rëndë
- 2 gota krem të rëndë
- 1 lugë çaji ekstrakt vanilje
- 3 shufra Snickers, të prera në copa të vogla
- 1/2 filxhan kikirikë, të prerë në copa të vogla
- 1/4 filxhani karamel, i shkrirë

Udhëzime:

Në një tas të madh, rrihni lehtë kremin e trashë. Hidhni qumështin e kondensuar dhe ekstraktin e vaniljes, duke i përzier butësisht derisa të gjithë përbërësit të kombinohen mirë. Shtoni shufrat Snickers të copëtuara, kikirikët dhe karamelin e shkrirë dhe palosni butësisht derisa të gjithë përbërësit të shpërndahen në mënyrë të barabartë në të gjithë kremin. Hidhni përzierjen në enën e ngrirë paraprakisht të aparatit të akullores dhe përzierjen derisa akullorja të bëhet plotësisht e ngrirë dhe e fortë. Pasi akullorja të jetë ngrirë plotësisht, hiqeni nga ena dhe shërbejeni. Sipas dëshirës, zbukurojeni akulloren me copa shufrash Snickers dhe kikirikë të mbetur, së bashku me pak salcë karamel.



AKULLORE ME FËSTËKË

Përbërësit:

- 2 gota krem të rëndë
- 1 filxhan qumësht i kondensuar
- 1 lugë çaji ekstrakt vanilje
- 1/2 filxhan fëstëkë, të prerë dhe të prerë
- Pastë e ngjyrosur ushqimore e gjelbër (opsionale për ngjyrosjen e akullores)

Udhëzime:

Në një tas të madh, rrihni lehtë kremin e trashë. Hidhni qumështin e kondensuar dhe ekstraktin e vaniljes, duke i përzier butësisht derisa të gjithë përbërësit të kombinohen mirë. Shtoni fëstëkët e grirë dhe, sipas dëshirës, pastën e ngjyrosur ushqimore të gjelbër për një ngjyrë më intensive dhe përzieri butësisht. Hidhni përzierjen në enën e ngrirë paraprakisht të aparatit të akullores dhe përzieri derisa akullorja të jetë plotësisht e ngrirë dhe e fortë. Shërbejeni akulloren në gota dhe sipas dëshirës zbukurojeni me fëstëkë të grirë.



4

AKULLORE ME BORONICA

Përbërësit:

- 2 gota boronica të freskëta ose të ngrira
- 1 filxhan kos grek
- 1/2 filxhan sheqer
- 1 lugë gjelle lëng limoni
- 1 pako sheqer vanilje

Udhëzime:

Në një blender, përzieri boronicat, kosin grek, sheqerin, sheqerin e vaniljes dhe lëngun e limonit derisa të përftoni një përzierje të lëmuar dhe mesatarisht të lëngshme. Shtoni pak ujë nëse është e nevojshme. Hidheni përzierjen në enën e akullores të ngrirë paraprakisht dhe përzieri derisa akullorja të jetë ftohur mirë dhe të vendoset. Pasi akullorja të jetë ngrirë plotësisht, hiqeni nga ena dhe shërbejeni në gota për servirjen e akullores, duke e zbukuruar sipas dëshirës.



5

AKULLORE ME LAVANDË

Përbërësit:

- 2 gota qumësht me yndyrë të plotë
- 1 filxhan krem i trashë
- 1/2 filxhan sheqer
- 2 lugë lule të thata livando
- 4 të verdha veze
- 1 lugë çaji ekstrakt vanilje

Udhëzime:

Në një tenxhere të vogël mbi nxehtësinë mesatare, vendosni qumështin, ajkën, sheqerin dhe lulet e thata të livandës të ziejnë. Pasi të vlojë, zvogëloni zjarrin dhe lëreni përzierjen të ziejë për rreth 5 minuta. Më pas, hiqeni nga zjarri dhe lëreni të ftohet. Ndërkohë rrihni të verdhat e vezëve në një tas. Gradualisht shtoni përzierjen e qumështit dhe kremit të ftohur në të verdhat e vezëve të rrahura, duke i përzier vazhdimisht për të parandaluar grumbullimin. Pasi përzierja të jetë bashkuar plotësisht, hidheni përsëri në tenxhere dhe ziejini në zjarr të ulët për 5 minuta të tjera, duke e përzier vazhdimisht, derisa të trashet pak. E heqim nga zjarri dhe e lemë të ftohet plotësisht. Pasi të jetë ftohur, përzieri ekstraktin e vaniljes. Masën e ftohur e derdhim në enën e ngrirë paraprakisht të akulloretarit dhe e përziejme akulloren derisa të martohet mirë. Akulloren e dekorojme sipas dëshires dhe e sherbejme.



AKULLORE ME NENEXHIK ME LULESHTRYDHE

Përbërësit:

- 2 gota luleshtrydhe të freskëta, të prera në feta
- 1 filxhan sheqer
- 1 filxhan qumësht
- 2 gota krem të rëndë
- 1 lugë çaji ekstrakt vanilje
- 1/4 filxhan gjethe mente të freskëta, të copëtuara
- Disa pika lëng limoni të freskët (opsionale)

Udhëzime:

Në një blender, përzieri luleshtrydhet e prera në feta, sheqerin, qumështin, ajkën e trashë, ekstraktin e vaniljes dhe gjethet e grira të nenexhikut derisa të përftoni një përzierje të butë dhe kremoze. Sipas dëshirës, shtoni disa pika lëng limoni të freskët për freski dhe butësi shtesë. Transferoni përzierjen në enën e ngrirë paraprakisht të akullores dhe përzieri sipas udhëzimeve të prodhuesit derisa akullorja të jetë ftohur mirë dhe të qëndrojë. Pasi të jetë gati, dekorojeni akulloren me luleshtrydhe të freskëta ose gjethe menteje dhe shërbejeni.



7

AKULLORE ME KAFE

Përbërësit:

- 2 gota krem të rëndë
- 1 filxhan qumësht
- 3/4 filxhan sheqer
- 2 lugë kafe të menjëhershme
(rregulloni sipas forcës së dëshiruar)
- 4 të verdha veze
- 1 lugë çaji ekstrakt vanilje

Udhëzime:

Në një tenxhere të vogël ngrohim qumështin derisa pothuajse të vlojë, më pas e heqim nga zjarri dhe e lëmë të ftohet. Në një enë tjetër, përzierjen të verdhat e vezëve dhe sheqerin derisa masa të bëhet kremoze. Hidhni qumështin gradualisht në përzierjen e vezëve duke e trazuar vazhdimisht. Kthejeni përzierjen në tenxhere dhe gatuajeni në zjarr të ulët, duke e përzier vazhdimisht, derisa të trashet pak (rreth 5-7 minuta). Kujdes mos e lini të ziejë. Hiqeni nga zjarri dhe përzierjen kafenë e çastit derisa të tretet plotësisht. Më pas shtoni ekstraktin e vaniljes. Lëreni masën të ftohet në temperaturën e dhomës dhe më pas hidhni kremën e rrahur derisa të përftoni një masë të lëmuar dhe me trashësi mesatare. Hidhni përzierjen në enë e ngrirë paraprakisht të një prodhuesi akulloreje dhe përzierjen sipas udhëzimeve të prodhuesit derisa akullorja të jetë ftohur plotësisht dhe të vendoset. Përpara se ta shërbeni, zbukurojeni akulloren sipas dëshirës me krem pana, cokollate ose kokrra kafeje.



AKULLORE PINA COLADA

Përbërësit:

- 1 filxhan lëng ananasi
(mund të përdorni ananasin të freskët të përzier në lëng)
- 1 filxhan qumësht kokosi
(përdorni yndyrë të plotë për një aromë më të pasur kokosi)
- 1/2 filxhan sheqer (rregullohet sipas shijes)
- 1 filxhan krem i trashë (mund të përdorni edhe krem kokosi për një aromë më intensive të kokosit)
- 1 lugë gjelle lëng limoni (opsionale)
- 1 lugë çaji ekstrakt vanilje
- 1/4 filxhan rum të bardhë (opsionale, për aromën pina colada)

Udhëzime:

Në një tas me madhësi mesatare, përzieri së bashku lëngun e ananasit (ose ananasin e përzier), qumështin e kokosit, sheqerin, kremin e trashë (ose kremin e kokosit), lëngun e limonit (nëse përdorni), ekstraktin e vaniljes dhe rumin e bardhë (nëse përdorni). Përziejini mirë derisa të përftoni një përzierje të lëmuar, me trashësi mesatare. Hidheni përzierjen në enën e ngrirë paraprakisht të një prodhuesi akulloreje dhe përzieri sipas udhëzimeve të prodhuesit derisa të arrini konsistencën e dëshiruar kremoze. Sapo akullorja të jetë gati, shërbejeni në tas dhe zbukurojeni me copa kokosi, ananas të freskët ose feta lime për shije dhe dekorim shtesë.



SHERBET RFAXH E ZI

Përbërësit:

- 500 g rrush pa fara të zeza të freskëta ose të ngrira
- 1 filxhan sheqer
- 1 gotë ujë
- 2 lugë lëng limoni

Udhëzime:

Në një tenxhere të vogël, përzieri sheqerin dhe ujin dhe ziejini në zjarr mesatar derisa sheqeri të tretet plotësisht. Lëreni shurupin të ftohet. Në një blender, kombinoni rrush pa fara të zeza, shurupin e ftohur të sheqerit dhe lëngun e limonit dhe përzieri derisa të jetë homogjene. Nëse preferoni një strukturë më të lëmuar, mund ta kulloni përzierjen përmes një sitë të imët për të hequr farat e rrushit të zi. Masën e derdhim në enën e ngrirë më parë të një akulloretari dhe e përziejme sipas udhëzimeve derisa sherbeti të jetë i fortë dhe i ngrirë plotësisht. Shërbejeni sherbetin në tasa dhe zbukurojeni sipas dëshirës.



AKULLORE ME DJATHË LULESHTRYDHE

Përbërësit:

- 250 gr krem djathi (Mascarpone)
- 1 filxhan sheqer
- 1 filxhan reçel luleshtrydhe
- 2 gota luleshtrydhe të freskëta, të copëtuara
- 1 filxhan qumësht i kondensuar
- 1 filxhan krem pana

Udhëzime:

Në një tas të madh, përzieri kremin e djathit dhe sheqerin derisa të jenë të lëmuara. Shtoni reçelin e luleshtrydheve dhe luleshtrydhet e grira dhe përziejini mirë. Shtoni gradualisht qumështin e kondensuar dhe përzieri derisa të përftoni një masë homogjene. Në një enë tjetër rrihni kremin derisa të formohen maja të forta. Palosni butësisht kremin e rrahur në përzierjen e kremit të djathit dhe luleshtrydheve. Hidheni përzierjen në enën e ngrirë paraprakisht të një prodhuesi akulloreje dhe përzieri sipas udhëzimeve. Pasi akullorja të jetë ngrirë plotësisht dhe e fortë, shërbejeni në tas dhe zbukurojeni sipas dëshirës, si p.sh. me salcë luleshtrydhe, luleshtrydhe të freskëta ose biskota me gjalpë të grimcuar.



10

DELIZIOSE

ricette del

GELATO

ROSMARINO®
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.



1

SORBETTO AL MANGO

Ingredienti:

- 3 manghi maturi, sbucciati, snocciolati e tagliati a cubetti
- 1/4 tazza di zucchero (aggiustarsi in base alla dolcezza del mango)
- Succo di mezzo limone
- Circa 1/4 di tazza d'acqua (secondo necessità)

Istruzioni:

Tagliate il mango a cubetti più piccoli e metteteli in un frullatore. Aggiungilo zucchero, il succo di limone e l'acqua. Frullare fino ad ottenere un composto omogeneo e moderatamente liquido. Se il composto risultasse troppo denso aggiungete qualche cucchiaino di acqua per facilitare la frullatura. Una volta raggiunta la consistenza desiderata, versare il composto nel contenitore precongelato della gelatiera e mantecare fino ad ottenere un sorbetto ben freddo e sodo. Servire il sorbetto in bicchieri e guarnire a piacere con fettine di mango o foglie di menta.



2

GELATO SNICKERS

Ingredienti:

- 2 tazze di panna
- 1 tazza di latte condensato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 3 barrette Snickers, tagliate a pezzetti
- 1/2 tazza di arachidi, tagliate a pezzetti
- 1/4 tazza di caramello, sciolto

Istruzioni:

In una ciotola capiente, sbattere leggermente la panna. Incorporate il latte condensato e l'estratto di vaniglia, mescolando delicatamente fino a quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati. Aggiungere le barrette Snickers tritate, le arachidi e il caramello fuso e mescolare delicatamente finché tutti gli ingredienti non saranno distribuiti uniformemente in tutta la crema. Versare il composto nel contenitore precongelato della gelatiera e mantecare finché il gelato non sarà completamente congelato e sodo. Una volta che il gelato sarà completamente congelato, toglietelo dal contenitore e servitelo. Facoltativamente, guarnisci il gelato con pezzi di barrette Snickers e le arachidi rimanenti, insieme a un filo di salsa al caramello



3

GELATO AL PISTACCHIO

Ingredienti:

- 2 tazze di panna
- 1 tazza di latte condensato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1/2 tazza di pistacchi, sgusciati e tritati
- Colorante alimentare verde in pasta (facoltativo per colorare il gelato)

Istruzioni:

In una ciotola capiente, sbattere leggermente la panna. Incorporate il latte condensato e l'estratto di vaniglia, mescolando delicatamente fino a quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati. Aggiungete i pistacchi tritati e, se gradito, pasta colorante alimentare verde per un colore più intenso, e mescolate delicatamente. Versare il composto nel contenitore precongelato della gelatiera e mantecare fino a quando il gelato sarà completamente congelato e sodo. Servire il gelato in bicchieri ed eventualmente guarnire con pistacchi tritati.



4

GELATO AI MIRTILLI

Ingredienti:

- 2 tazze di mirtilli freschi o congelati
- 1 tazza di yogurt greco
- 1/2 tazza di zucchero
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 bustina di zucchero vanigliato

Istruzioni:

In un frullatore, frullare i mirtilli, lo yogurt greco, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il succo di limone fino ad ottenere un composto liscio e moderatamente liquido. Se necessario aggiungete un po' d'acqua. Versare il composto nel contenitore del gelato precongelato e mantecare finché il gelato non sarà ben freddo e rappreso. Una volta che il gelato sarà completamente congelato, toglietelo dal contenitore e servitelo in coppe da gelato, eventualmente guarnendo a piacere.



5

GELATO ALLA LAVANDA

Ingredienti:

- 2 tazze di latte intero
- 1 tazza di panna
- 1/2 tazza di zucchero
- 2 cucchiaini di fiori di lavanda essiccati
- 4 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Istruzioni:

In un pentolino a fuoco medio, portare a ebollizione il latte, la panna, lo zucchero e i fiori di lavanda essiccati. Una volta raggiunta l'ebollizione, abbassate la fiamma e lasciate cuocere il composto per circa 5 minuti. Poi, toglietela dal fuoco e lasciatela raffreddare. Nel frattempo, sbattere i tuorli d'uovo in una ciotola. Aggiungere gradualmente il composto di latte e panna raffreddato ai tuorli sbattuti, sbattendo continuamente per evitare che si formino grumi. Una volta che il composto sarà completamente amalgamato, versatelo nuovamente nel pentolino e fate cuocere a fuoco basso per altri 5 minuti, mescolando continuamente, finché non si sarà leggermente addensato. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare completamente. Una volta raffreddato, aggiungete l'estratto di vaniglia. Versare il composto raffreddato nel contenitore precongelato della gelatiera e mantecare il gelato finché non si sarà solidificato bene. Decorare il gelato a piacere e servire.



6

GELATO ALLA MENTA E FRAGOLA

Ingredienti:

- 2 tazze di fragole fresche, affettate
- 1 tazza di zucchero
- 1 tazza di latte
- 2 tazze di panna
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1/4 tazza di foglie di menta fresca, tritate
- Qualche goccia di succo di limone fresco (facoltativo)

Istruzioni:

In un frullatore, frullare le fragole a fette, lo zucchero, il latte, la panna, l'estratto di vaniglia e le foglie di menta tritate fino ad ottenere un composto liscio e cremoso. Facoltativamente, aggiungi qualche goccia di succo di limone fresco per maggiore freschezza e sapidità. Trasferire il composto nel contenitore precongelato della gelatiera e mantecare secondo le indicazioni del produttore fino a quando il gelato sarà ben freddo e rassodato. Una volta pronto, decorate il gelato con fragole fresche o foglioline di menta e servite.



7

GELATO AL CAFFÈ

Ingredienti:

- 2 tazze di panna
- 1 tazza di latte
- 3/4 tazza di zucchero
- 2 cucchiaini di caffè solubile (aggiustare in base all'intensità desiderata)
- 4 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Istruzioni:

In un pentolino scaldate il latte fino quasi ad ebollizione, poi toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare. In un'altra ciotola, sbattiamo insieme i tuorli e lo zucchero finché il composto non diventa cremoso. Versare gradualmente il latte nel composto di uova continuando a mescolare. Riportare il composto nella casseruola e cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente, finché non si sarà leggermente addensato (circa 5-7 minuti). Fare attenzione a non farlo bollire. Togliere dal fuoco e mantecare con il caffè solubile fino a completo scioglimento. Aggiungere poi l'estratto di vaniglia. Lasciare raffreddare il composto a temperatura ambiente, quindi incorporare la panna montata fino ad ottenere un composto liscio e di medio spessore. Versare il composto nel contenitore precongelato della gelatiera e mantecare secondo le indicazioni del produttore fino a quando il gelato sarà completamente freddo e rassodato. Prima di servire guarnire il gelato con panna montata, scaglie di cioccolato o chicchi di caffè a piacere.



GELATO ALLA PINA COLADA

Ingredienti:

- 1 tazza di succo d'ananas (puoi usare ananas fresco frullato nel succo)
- - 1 tazza di latte di cocco (usare quello intero per un sapore di cocco più ricco)
- - 1/2 tazza di zucchero (aggiustare a piacere)
- - 1 tazza di panna (puoi usare anche la crema di cocco per un sapore di cocco più intenso)
- - 1 cucchiaino di succo di lime (facoltativo)
- - 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- - 1/4 tazza di rum bianco (facoltativo, per il sapore di pina colada)

Istruzioni:

In una ciotola di medie dimensioni, mescolare il succo d'ananas (o l'ananas frullato), il latte di cocco, lo zucchero, la panna (o la crema di cocco), il succo di lime (se lo si utilizza), l'estratto di vaniglia e il rum bianco (se lo si usa). Mescolare bene fino ad ottenere un composto liscio e di medio spessore. Versare il composto nel contenitore precongelato della gelatiera e mantecare secondo le indicazioni del produttore fino ad ottenere la consistenza cremosa desiderata. Una volta pronto il gelato, servitelo in coppe e guarnite con scaglie di cocco, ananas fresco o fette di lime per un gusto e una decorazione extra.



SORBETTO AL RIBES NERO

Ingredienti:

- 500 g di ribes nero fresco o congelato
- 1 tazza di zucchero
- 1 tazza d'acqua
- 2 cucchiaini di succo di limone

Istruzioni:

In un pentolino, mescolare lo zucchero e l'acqua e cuocere a fuoco medio finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto. Lascia raffreddare lo sciroppo. In un frullatore, unire il ribes nero, lo sciroppo di zucchero raffreddato e il succo di limone e frullare fino a ottenere un composto omogeneo. Se preferite una consistenza più liscia, potete filtrare il composto con un colino fine per eliminare i semi di ribes nero. Versare il composto nel contenitore precongelato della gelatiera e mantecare secondo le istruzioni fino a quando il sorbetto sarà sodo e completamente congelato. Servire il sorbetto in coppette e guarnire a piacere.



GELATO CHEESECAKE ALLA FRAGOLA

Ingredienti:

- 250 g di crema di formaggio (mascarpone)
- 1 tazza di zucchero
- 1 tazza di marmellata di fragole
- 2 tazze di fragole fresche, tritate
- 1 tazza di latte condensato
- 1 tazza di panna montata

Istruzioni:

In una ciotola capiente, mescolare la crema di formaggio e lo zucchero fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungete la marmellata di fragole e le fragole tagliate a pezzetti e mescolate bene. Aggiungere gradualmente il latte condensato e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. In un'altra ciotola, montare la panna fino a quando non si formeranno dei picchi fermi. Incorporate delicatamente la panna montata al composto di crema di formaggio e fragole. Versare il composto nel contenitore precongelato della gelatiera e mantecare secondo le istruzioni. Una volta che il gelato è completamente congelato e solido, servilo in ciotole e guarniscilo a piacere, ad esempio con salsa di fragole, fragole fresche o biscotti al burro tritati.





2024 Rosmarino
All rights reserved

All rights reserved. All information and texts in this recipe booklet are subject to copyright and other forms of intellectual property protection. No copying is allowed without the author's permission.

