

Sobczyk



25

**ICE CREAM &
DRINKS OPSKRIFTER**

Ice Cream **3**

Brombær	4
Chiafrø	5
Appelsin	6

Milkshake **7**

Jordbær	8
Chokolade	9
Vanilje	10

Slushie **11**

Klassisk Citron	12
Frisk Frugt	13
Hindbær	14

Light Ice Cream **15**

Blåbær-Chia	16
Vanilje	17

Italian Ice **18**

Citron	19
Jordbær	20
Vandmelon	21

Gelato **22**

Vaniljeis	23
Chokoladeis	24

Sorbet **25**

Kiwi	26
Citron	27
Hindbær	28
Ananas	29
Jordbær	30

Frozen Yoghurt **31**

Blåbær	32
Chokolade	33
Jordbær	34

Frozen Drinks **35**

Ananas-Kokos	36
--------------------	----



Sobczyk

ICE CREAM



Brombær Ice Cream

Forberedelse: 10-15 minutter • Frysetid: 24 timer •
Tilberedningstid: 7-10 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 170 g friske brombær
- 70 g sukker
- ½ tsk citronskal
- 240 g fløde
- 80 ml sødmælk
- 1 tsk vaniljeekstrakt

SÅDAN GØR DU

1. Blend brombær, sukker, mælk og citronskal til en puré.
2. Si puréen gennem en fintmasket si for at fjerne kerner, og hæld den i en skål.
3. Pisk fløde og vaniljeekstrakt i en anden skål i ca. 30 sekunder, eller indtil det er let skummet. Vend det i brombærpuréen, og rør godt sammen.
4. Hæld blandingen i en tom isbeholder, sæt låg på, og frys i 24 timer.
5. Efter frysning: tag beholderen ud af fryseren, og fjern låget.
6. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
7. Vælg programmet ICE CREAM.
8. Når maskinen er færdig, tag isen ud af beholderen med en ske eller spartel, og server straks for den bedste konsistens.

Sobczyk



Chiafrø Ice Cream

Forberedelse: 5-10 minutter • Frysetid: 24 timer •
Tilberedningstid: 7-10 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 60 g mælk
- 30 g honning
- 140 g græsk yoghurt
- 20 g chiafrø

SÅDAN GØR DU

1. Rør mælk, honning, græsk yoghurt og chiafrø sammen i en skål, indtil massen er helt glat og ensartet.
2. Hæld blandingen i en tom isbeholder, sæt låg på, og frys i 24 timer.
3. Efter frysning: tag beholderen ud af fryseren. Fjern låget, og monter rørepalen i låget til yderbeholderen.
4. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
5. Vælg programmet ICE CREAM.
6. Når maskinen er færdig, tag isen ud af beholderen med en ske eller spartel, og server straks for den bedste konsistens.

Sobczyk



Appelsin Ice Cream

Forberedelse: 3 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 110 g mælk
- 170 g fløde
- 80 g appelsinjuice
- 150 g sukker
- Fintrevet skal af 2 appelsiner

SÅDAN GØR DU

1. Pisk alle ingredienserne sammen i en skål, indtil blandingen er glat.
2. Hæld blandingen i en tom isbeholder, sæt låg på, og frys i 16–24 timer.
3. Efter frysning: tag beholderen ud af fryseren, og fjern låget. Monter rørepalen i låget til yderbeholderen.
4. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
5. Vælg programmet ICE CREAM.

Når maskinen er færdig, tag isen ud af beholderen med en ske eller spartel, og server straks for den bedste konsistens.

Sobczyk



Sobczyk

MILKSHAKE



Jordbær Milkshake

Forberedelse: 2-5 minutter • Frysetid: 0 timer •
Tilberedningstid: 7-10 minutter • Giver: 2 portioner

INGREDIENSER

- 200 g jordbæris
- 120 g mælk

SÅDAN GØR DU

1. Kom jordbæris og mælk i en tom isbeholder.
2. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
3. Vælg programmet MILK SHAKE.
4. Når maskinen er færdig, fjern yderbeholderen, og tag isbeholderen ud. Server straks.



Sobczyk

Chokolade Milkshake

Forberedelse: 2-5 minutter • Frysetid: 0 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Giver: 2 portioner

INGREDIENSER

- 300 g chokoladeis
- 125 g mælk

SÅDAN GØR DU

1. Kom chokoladeis og mælk i en tom isbeholder.
2. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
3. Vælg programmet MILK SHAKE.
4. Når maskinen er færdig, fjern yderbeholderen, og tag isbeholderen ud. Server straks.



Vanilje Milkshake

Forberedelse: 2-5 minutter • Frysetid: 0 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Giver: 2 portioner

INGREDIENSER

- 220 g vaniljeis
- 100 ml mælk

SÅDAN GØR DU

1. Kom vaniljeis og mælk i en tom isbeholder.
2. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
3. Vælg programmet MILK SHAKE.
4. Når maskinen er færdig, fjern yderbeholderen, og tag isbeholderen ud. Server straks.

Sobczyk



Sobczyk

SLUSHIE



Klassisk Citron Slushie

Forberedelse: 4 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 5 minutter • Giver: 2 portioner

INGREDIENSER

- 100 ml friskpresset citronsaft (fra ca. 4–5 citroner)
- 150 ml vand
- 85 g sukker
- 120 g vand eller Sprite (tilføjes som "pour-in")

SÅDAN GØR DU

1. Kom vand og sukker i en lille gryde. Varm over medium varme, og rør konstant, indtil sukkeret er opløst, og blandingen er let tyknet til en sirup.
2. Tag gryden af varmen, og lad siruppen køle helt af.
3. Rør den afkølede sirup sammen med citronsaften i en skål.
4. Hæld blandingen i en tom isbeholder, sæt låg på, og frys i 16–24 timer, indtil basen er helt fast.
5. Efter frysning: tag beholderen ud af fryseren, og fjern låget. Tilsæt 120 g vand eller Sprite til DRINKABLE-linjen.
6. Monter rørepalen i låget til yderbeholderen. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
7. Tryk på FULL, og vælg derefter programmet SLUSHIE.
8. Når maskinen er færdig, rør slushien igennem med en ske for at bryde eventuelle isklumper.
9. Hæld straks i glas, og server.



Sobczyk

Frisk Frugt Slushie

Forberedelse: 3 minutter • Frysetid: 16-24 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Giver: 2 portioner

INGREDIENSER

- 220 g friske frugter i tern (fx jordbær, hindbær, blåbær, fersken, mango)
- 70 ml vand
- 30 g sukker (valgfrit, justeres efter frugtens sødme)
- 120 g vand eller Sprite (tilføjes som "pour-in")

SÅDAN GØR DU

1. Hvis frugterne ikke er meget søde, vend dem med sukker i en skål.
2. Fordel frugterne i et enkelt lag på en bageplade med bagepapir, og frys i mindst 2 timer, indtil de er gennemfrosne.
3. Blend de frosne frugter til en puré. Tilsæt gradvist vand, og blend videre, indtil konsistensen er slushie-lignende. Smag til med sukker, hvis nødvendigt.
4. Hæld frugtblandingen i en tom isbeholder, sæt låg på, og frys i 16-24 timer.
5. Efter frysning: tag beholderen ud af fryseren, og fjern låget. Tilsæt 120 g vand eller Sprite til DRINKABLE-linjen.
6. Monter rørepalen i låget til yderbeholderen. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
7. Tryk på FULL, og vælg derefter programmet SLUSHIE.
8. Slushien skal være glat og iset. Hvis den er for tyk, tilsæt lidt vand, og kør igen.
9. Når maskinen er færdig, rør igennem med en ske for at bryde eventuelle isklumper.
10. Hæld straks i glas, og pynt evt. med frisk frugt eller en kvist mynte.

Sobczyk



Hindbær Slushie

Forberedelse: 5 minutter • Frysetid: 16-24 timer •
Tilberedningstid: 5 minutter • Giver: 2 portioner

INGREDIENSER

- 200 g hindbær (friske eller frosne)
- 80 ml vand
- 35 g sukker
- 10 ml friskpresset citronsaft
- 120 g vand eller Sprite (tilføjes som "pour-in")

SÅDAN GØR DU

1. Kom vand og sukker i en lille gryde. Varm over medium varme, og rør konstant, indtil sukkeret er opløst, og blandingen er let tyknet til en sirup.
 2. Tag gryden af varmen, og lad siruppen køle helt af.
 3. Blend hindbær sammen med den afkølede sirup, indtil blandingen er glat. (Hvis hindbærrene er frosne, lad dem tø en smule først).
 4. Rør citronsaft i. Ønskes en kernefri konsistens, si blandingen gennem en fintmasket si.
 5. Hæld hindbærblendingen i en tom isbeholder, sæt låg på, og frys i 16-24 timer.
 6. Efter frysning: tag beholderen ud af fryseren, og fjern låget. Tilsæt 120 g vand eller Sprite til DRINKABLE-linjen.
 7. Monter rørepalen i låget til yderbeholderen. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
 8. Tryk på FULL, og vælg derefter programmet SLUSHIE.
 9. Slushien skal være glat og iset. Hvis den er for tyk, tilsæt lidt vand, og rør igen.
 10. Når maskinen er færdig, rør igennem med en ske for at bryde eventuelle isklumper.
- Hæld straks i glas, og pynt evt. med friske hindbær eller en kvist mynte.

Sobczyk



Sobczyk

LIGHT ICE CREAM



Blåbær-Chia Light Ice Cream

Forberedelse: 5 minutter • Frysetid: 16-24 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 240 g blåbær
- 100 g mælk
- 200 g vaniljegræsk yoghurt
- 15 g chiafrø

SÅDAN GØR DU

1. Kom alle ingredienserne i en skål, og pisk, indtil de er godt blandet.
2. Hæld blandingen i en tom isbeholder, sæt låg på, og frys i 16-24 timer.
3. Efter frysning: tag isbeholderen ud af fryseren, og fjern låget. Monter rørepalen i låget til yderbeholderen.
4. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
5. Vælg programmet LIGHT ICE CREAM.
6. Når maskinen er færdig, fjern yderbeholderen, og tag isbeholderen ud. Brug en ske eller spartel til at tage isen ud, og kom den i en skål eller et fad. Server straks for den bedste konsistens.



Vanilje Light Ice Cream

Forberedelse: 10–15 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 7–10 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 250 ml havrefløde
- 120 ml havremælk
- 1 tsk vaniljeekstrakt
- 3 udstenede dadler
- 3 spsk lys agavesirup

SÅDAN GØR DU

1. Kom havrefløde, havremælk, vaniljeekstrakt, dadler og agavesirup i en blender.
2. Blend ved høj hastighed, indtil blandingen er helt glat.
3. Hæld blandingen i en tom isbeholder, sæt låg på, og frys i 16–24 timer.
4. Efter frysning: tag isbeholderen ud af fryseren, og fjern låget. Monter rørepalen i låget til yderbeholderen.
5. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
6. Vælg programmet LIGHT ICE CREAM
7. Når maskinen er færdig, tag isbeholderen ud, og fjern isen med en ske eller spartel. Kom den i en skål eller et fad, og server straks for den bedste konsistens.

Sobczyk



Sobczyk

ITALIAN ICE



Citron Italian Ice

Forberedelse: 3 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 5 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 130 ml friskpresset citronsaft (fra ca. 4–5 citroner)
- 235 ml vand
- 130 g sukker
- Skal af 1 citron (valgfrit, for ekstra smag)

SÅDAN GØR DU

1. Kom vand og sukker i en lille gryde. Varm over medium varme, og rør konstant, indtil sukkeret er opløst, og blandingen er let tyknet til en sirup.
2. Tag gryden af varmen, og lad siruppen køle helt af.
3. Rør den afkølede sirup sammen med citronsaft og evt. citronskal i en skål, indtil det er godt blandet.
4. Hæld citronblanding i en tom isbeholder, sæt låg på, og frys i 16–24 timer, indtil basen er helt fast.
5. Efter frysning: tag beholderen ud af fryseren, og fjern låget. Monter rørepalen i låget til yderbeholderen
6. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
7. Tryk på FULL, og vælg derefter programmet ITALIAN ICE.
8. Når maskinen er færdig, øs citron-isen op i skåle eller glas. Pynt evt. med en citronskive eller en kvist mynte. Server straks.



Jordbær Italian Ice

Forberedelse: 3 minutter • Frysetid: 16-24 timer •
Tilberedningstid: 5 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 300 g friske jordbær, rensede og skåret i kvarte
- 120 ml vand
- 50 g sukker
- 15 ml friskpresset citronsaft

SÅDAN GØR DU

1. Kom vand og sukker i en lille gryde. Varm over medium varme, og rør konstant, indtil sukkeret er opløst, og blandingen er let tyknet til en sirup.
2. Tag gryden af varmen, og lad siruppen køle helt af.
3. Blend jordbær og den afkølede sirup i en blender eller foodprocessor, indtil blandingen er glat og cremet.
4. Rør citronsaft i for en frisk smag. Ønskes en mere glat konsistens uden kerner, kan blandingen sies gennem en fintmasket si.
5. Hæld jordbærblandingen i en tom isbeholder, sæt låg på, og frys i 16-24 timer, indtil basen er helt fast.
6. Efter frysning: tag beholderen ud af fryseren, og fjern låget. Monter rørepalen i låget til yderbeholderen.
7. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
8. Tryk på FULL, og vælg derefter programmet ITALIAN ICE.
9. Når maskinen er færdig, øs jordbær-isen op i skåle eller glas. Pynt evt. med friske jordbær eller en kvist mynte. Server straks.

Sobczyk



Vandmelon Italian Ice

Forberedelse: 2 minutter • Frysetid: 16-24 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 400 g kernefri vandmelon i tern
- 35 ml friskpresset limesaft (fra ca. 2 limefrugter)
- 35 g sukker (juster efter vandmelonens sødme)
- En knivspids salt

SÅDAN GØR DU

1. Blend vandmelon, limesaft, sukker og en knivspids salt, indtil blandingen er glat og cremet.
2. Smag til, og tilsæt evt. mere sukker, da smagen bliver mindre sød efter frysning.
3. Hæld blandingen i en tom isbeholder, sæt låg på, og frys i 16-24 timer, indtil basen er helt fast.
4. Efter frysning: tag beholderen ud af fryseren, og fjern låget. Monter rørepalen i låget til yderbeholderen.
5. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
6. Tryk på FULL, og vælg derefter programmet ITALIAN ICE.

Når maskinen er færdig, øs vandmelonisen op i skåle eller glas. Pynt evt. med en limeskive eller frisk mynte. Server straks.

Sobczyk



Sobczyk

GELATO



Vaniljeis Gelato

Forberedelse: 10–15 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 7–10 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 4 store æggeblommer
- 1 spsk lys sirup
- 55 g sukker
- 250 ml fløde
- 90 ml sødmælk
- 1 hel vaniljestang, flækket og skrabet – eller 1 tsk vaniljepasta

SÅDAN GØR DU

1. Kom æggeblommer, sirup og sukker i en lille gryde. Pisk, indtil det er helt blandet, og sukkeret er opløst.
2. Tilsæt fløde, sødmælk og den skrabeede vaniljestang eller vaniljepasta. Rør sammen.
3. Sæt gryden over medium varme, og rør konstant med et piskeris eller en silikonespatel. Varm blandingen op, indtil den når 74–79 °C (mål med et termometer).
4. Tag gryden af varmen, og hæld blandingen gennem en fintmasket si ned i en tom isbeholder.
5. Stil beholderen i et isbad for at køle ned. Når den er afkølet, dæk med låg, og frys i 16–24 timer.
6. Efter frysning: tag isbeholderen ud af fryseren. Fjern låget, og monter rørepalen i låget til yderbeholderen.
7. Sæt isbeholderen i yderbeholderen. Placer yderbeholderen med isbeholderen i maskinen, og drej, indtil den låser på plads.
8. Vælg programmet GELATO.
9. Når maskinen er færdig, fjern yderbeholderen, og tag isbeholderen ud. Tilsæt evt. ekstra ingredienser (f.eks. chokoladestykker eller frugt), eller tag gelatoen direkte ud af beholderen og server straks.

Sobczyk



Chokoladeis Gelato

Forberedelse: 10–15 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 7–10 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 2 store æggeblommer
- 40 g sukker
- 15 g kakaopulver, sigtet
- 120 ml fløde
- 50 ml sødmælk

SÅDAN GØR DU

1. Kom æggeblommer, sukker og kakaopulver i en lille gryde. Pisk grundigt, indtil massen er helt glat.
2. Tilsæt fløde og sødmælk, og rør, indtil det er godt blandet.
3. Sæt gryden over medium varme, og rør konstant med et piskeris eller en silikonspatel. Varm blandingen op, indtil den når 74–79 °C (mål med et termometer).
4. Tag gryden af varmen, og hæld straks blandingen gennem en fintmasket si ned i en tom isbeholder.
5. Stil isbeholderen i et isbad for at køle helt ned. Når den er afkølet, dæk med låg, og frys i 16–24 timer.
6. Efter frysning: tag isbeholderen ud af fryseren. Fjern låget, og monter rørepalen i låget til yderbeholderen.
7. Sæt isbeholderen i yderbeholderen. Placer yderbeholderen med isbeholderen i maskinen, og drej, indtil den låser på plads.
8. Vælg programmet GELATO.
9. Når maskinen er færdig, fjern yderbeholderen, og tag isbeholderen ud. Tilsæt evt. ekstra ingredienser (f.eks. chokoladestykker eller frugt), eller tag gelatoen direkte ud af beholderen og server straks.

Sobczyk



Sorbczyk

SORBET



Kiwi Sorbet

Forberedelse: 10-15 minutter • Frysetid: 24 timer •
Tilberedningstid: 7-10 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 270 g kiwi i tern
- 80 g hvidt sukker
- 80 g vand

SÅDAN GØR DU

1. Skræl kiwierne og skær dem i 1 cm tern. Kom de 270 g kiwiform i en tom isbeholder.
2. Tilsæt 80 g hvidt sukker og 80 g vand i en mellemstor gryde, og bring det i kog under omrøring, indtil sukkeret er opløst.
3. Hæld blandingen i isbeholderen over kiwierne, sæt låg på, og frys i 24 timer.
4. Efter frysning: tag isbeholderen ud af fryseren. Fjern låget, og monter rørepinden på yderbeholderens låg.
5. Placer isbeholderen i yderbeholderen. Sæt yderbeholderen i maskinen, og drej, indtil den låser på plads.
6. Vælg programmet SORBET.
7. Efter programmet: fjern yderbeholderen, og tag isbeholderen ud. Hvis teksten stadig er for grov, og du ikke tilsætter mix-ins, så saml isbeholderen igen og vælg RE-SPIN. Derefter er den klar til servering.

Sorbet



Citron Sorbet

Forberedelse: 10–15 minutter • Frysetid: 24 timer •
Tilberedningstid: 7–10 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 100 g sukker
- 1 spsk lys sirup
- 210 ml varmt vand (60–70 °C)
- 100 ml citronsaft
- 1 tsk revet citronskal

SÅDAN GØR DU

1. Kom sukker, sirup og varmt vand i en røreskål, og rør, indtil sukkeret er helt opløst.
2. Tilsæt citronsaft og revet citronskal, og rør sammen.
3. Hæld blandingen i en isbeholder, sæt låg på, og frys i 24 timer.
4. Efter frysning: tag isbeholderen ud af fryseren. Fjern låget, og monter rørepinden på yderbeholderens låg.
5. Placer isbeholderen i yderbeholderen. Sæt yderbeholderen i maskinen, og drej, indtil den låser på plads.
6. Vælg programmet SORBET.
7. Efter programmet: fjern yderbeholderen, og tag isbeholderen ud. Hvis tekturen er for fast, kan du vælge RE-SPIN for en blødere konsistens. Du kan evt. tilsætte mix-ins (f.eks. små stykker citronskal) – eller servere med det samme.

Sorbetyk



Hindbær Sorbet

Forberedelse: 10–15 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 7–10 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 250 g hindbær
- 125 gl vand
- 125 g hvidt sukker
- 20 ml citronsaft

SÅDAN GØR DU

1. Kom hindbær, vand, sukker og citronsaft i en mellemstor gryde.
2. Varm op ved middel varme, indtil det begynder at koge. Skru ned til lav varme, og lad det simre i ca. 3 minutter, til sukkeret er opløst og hindbærrene er bløde.
3. Tag gryden af varmen, og lad blandingen køle helt af.
4. Når blandingen er kølet af, mos hindbærrene let med en gaffel.
5. Hæld blandingen i en isbeholder, sæt låg på, og frys i 16–24 timer.
6. Efter frysning: tag isbeholderen ud af fryseren. Fjern låget, og monter rørepinden på yderbeholderens låg.
7. Placer isbeholderen i yderbeholderen. Sæt yderbeholderen i maskinen, og drej, indtil den låser på plads.
8. Vælg programmet SORBET.
9. Når programmet er færdigt, fjern yderbeholderen, og tag isbeholderen ud. Hvis konsistensen er for grov, og du ikke vil tilsætte mix-ins, så saml isbeholderen igen og vælg RE-SPIN. Derefter er den klar til servering.

Note

Serveres med hakkede pekannødder på toppen.

Sorbet



Ananas Sorbet

Forberedelse: 10–15 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 7–10 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 250 g ananas i tern (ca. 1 cm stykker)
- 125 g hvidt sukker
- 125 g vand
- 15 g citronsaft

SÅDAN GØR DU

1. Kom ananas, sukker, vand og citronsaft i en lille gryde.
2. Bring det i kog under omrøring, indtil sukkeret er helt opløst.
3. Tag gryden af varmen, og lad blandingen køle helt af til stuetemperatur.
4. Hæld den afkølede ananaslage i en isbeholder. Sæt låg på, og frys i 16–24 timer.
5. Efter frysning: tag isbeholderen ud af fryseren. Fjern låget, og monter rørepinden på yderbeholderens låg.
6. Placer isbeholderen i yderbeholderen. Sæt yderbeholderen i maskinen, og drej, indtil den låser på plads.
7. Vælg programmet SORBET.
8. Efter programmet: fjern yderbeholderen, og tag isbeholderen ud. Hvis konsistensen er for grov, og du ikke vil tilsætte mix-ins, så saml isbeholderen igen og vælg RE-SPIN. Derefter er den klar til servering.

Sobczyk



Jordbær Sorbet

Forberedelse: 10-15 minutter • Frysetid: 24 timer •
Tilberedningstid: 7-10 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 250 g jordbær i tern
- 15 g citronsaft
- 110 g sukker
- 110 g vand

SÅDAN GØR DU

1. Fjern stilken fra jordbærerne, og skær dem i små tern.
2. Kom jordbær, sukker, vand og citronsaft i en lille gryde.
3. Bring det i kog ved middel varme, skru ned, og lad det simre i ca. 5 minutter, til jordbærerne er bløde.
4. Mos dem let med en gaffel, og lad blandingen køle helt af til stuetemperatur.
5. Hæld den afkølede jordbærlage i en isbeholder. Sæt låg på, og frys i 16-24 timer.
6. Efter frysning: tag isbeholderen ud af fryseren. Fjern låget, og monter rørepinden på yderbeholderens låg.
7. Placer isbeholderen i yderbeholderen. Sæt yderbeholderen i maskinen, og drej, indtil den låser på plads.
8. Vælg programmet SORBET.
9. Efter programmet: fjern yderbeholderen, og tag isbeholderen ud. Hvis konsistensen er for grov, og du ikke vil tilsætte mix-ins, så saml isbeholderen igen og vælg RE-SPIN. Derefter er den klar til servering.

Sobczyk



Sobczyk

FROZEN YOGHURT



Blåbær Frozen Yoghurt

Forberedelse: 5 minutter • Frysetid: 16-24 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 270 g naturel yoghurt (græsk yoghurt kan bruges for en tykkere konsistens)
- 150 g friske blåbær
- 30 g sukker eller honning (efter smag)
- 10 g friskpresset citronsaft

SÅDAN GØR DU

1. Blend blåbær og citronsaft i en foodprocessor, indtil det er en jævn puré.
2. Rør yoghurt og blåbærpuré sammen i en skål. Tilsæt sukker eller honning efter smag, og rør godt.
3. Hæld blandingen i en tom isbeholder, sæt låg på, og frys i 16-24 timer, indtil basen er helt fast.
4. Efter frysning: tag isbeholderen ud af fryseren, og fjern låget. Monter rørepalen i låget til yderbeholderen.
5. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
6. Tryk på FULL for at køre hele beholderen, og vælg derefter programmet FROZEN YOGURT.
7. Den frosne yoghurt skal være glat og cremet. Hvis ikke, kan du lade maskinen køre et minut eller to mere.
8. Fjern beholderen fra maskinen, og øs den friske blåbær-frozen yoghurt op i skåle eller kopper. Pynt evt. med friske blåbær, et drizzle honning eller granola. Server straks.

Sobczyk



Chokolade Frozen Yoghurt

Forberedelse: 3 minutter • Frysetid: 16-24 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 380 g naturel yoghurt (græsk yoghurt kan bruges for en tykkere konsistens)
- 15 g usødet kakaopulver
- 40 g sukker eller honning (efter smag)
- 1 tsk (5 ml) vaniljeekstrakt

SÅDAN GØR DU

1. Rør yoghurt, kakaopulver, sukker eller honning og vaniljeekstrakt grundigt sammen i en skål, indtil massen er glat og uden klumper.
2. Hæld blandingen i en tom isbeholder, sæt låg på, og frys i 16-24 timer, indtil basen er helt fast.
3. Efter frysning: tag isbeholderen ud af fryseren, og fjern låget. Monter rørepalen i låget til yderbeholderen.
4. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
5. Tryk på FULL for at køre hele beholderen, og vælg derefter programmet FROZEN YOGURT.
6. Den frosne yoghurt skal være glat og cremet. Hvis ikke, kan du lade maskinen køre et minut eller to mere.
7. Fjern beholderen fra maskinen, og ød den fyldige chokolade-frozen yoghurt op i skåle eller kopper. Server den, som den er, eller pynt evt. med friske bær, granola, nødder eller lidt chokoladesauce.



Jordbær Frozen Yogurt

Forberedelse: 5 minutter • Frysetid: 16-24 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Giver: 4 portioner

INGREDIENSER

- 270 g naturel yoghurt (græsk yoghurt kan bruges for en tykkere konsistens)
- 150 g friske jordbær, rensset og skåret i kvarte
- 30 g sukker eller honning (efter smag)
- 10 g friskpresset citronsaft

SÅDAN GØR DU

1. Blend jordbær og citronsaft i en foodprocessor, indtil det er en jævn puré.
2. Rør yoghurt og jordbærpuré sammen i en skål. Tilsæt sukker eller honning efter smag, og rør godt.
3. Hæld blandingen i en tom isbeholder, sæt låg på, og frys i 16-24 timer, indtil basen er helt fast.
4. Efter frysning: tag isbeholderen ud af fryseren, og fjern låget. Monter rørepalen i låget til yderbeholderen.
5. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
6. Tryk på FULL for at køre hele beholderen, og vælg derefter programmet FROZEN YOGURT.
7. Den frosne yoghurt skal være glat og cremet. Hvis ikke, kan du lade maskinen køre et minut eller to mere.

Fjern beholderen fra maskinen, og øs den friske jordbær-frozen yogurt op i skåle eller kopper. Pynt evt. med jordbærskiver, lidt honning eller granola. Server straks

Sobczyk



Sobczyk

FROZEN DRINKS



Ananas-Kokos Frozen Drink

Forberedelse: 3 minutter • Frysetid: 16-24 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Giver: 2 portioner

INGREDIENSER

- 150 ml ananasjuice
- 150 ml kokoscreme (fra dåse, godt rystet)
- 35 ml hvid rom (valgfrit)
- 120 ml vand (tilføjes som "pour-in")
- Ananasstykker og kirsebær til pynt (valgfrit)

SÅDAN GØR DU

1. Rør ananasjuice, kokoscreme og evt. hvid rom godt sammen i en skål.
2. Hæld blandingen i en tom isbeholder, sæt låg på, og frys i 16-24 timer, indtil den er helt fast.
3. Efter frysning: tag isbeholderen ud af fryseren, og fjern låget. Tilsæt 120 ml vand til DRINKABLE-linjen.
4. Monter rørepalen i låget til yderbeholderen. Sæt isbeholderen i yderbeholderen, og drej, indtil den låser på plads.
5. Tryk på FULL for at køre hele isbeholderen, og vælg derefter programmet FROZEN DRINK.
6. Resultatet skal være glat og slushy. Hvis den er for tyk, tilsæt lidt ananasjuice eller vand og kør igen.
7. Hæld den frosne drink i glas, pynt evt. med ananasstykker og kirsebær, hvis ønsket. Server straks.

