

Receptek és tippek
Az összes felsorolt recept kb.
4 adag.

Figyelem!

Ezek a receptek nem alkalmasak cukorbeteg számára. A cukorbeteg fagylaltja módosított recepteket igényel.

tippek

A fagylalt frissen elkészítve a legjobb ízű. Gyümölcsök, szószok, tejszínhab, reszelt csokoládé stb. hozzáadásával finomítható. Alkoholos italok vagy egyéb alkoholtartalmú összetevők nem használhatók a fagylaltkeverék ízesítésére, mivel ezek megakadályozzák annak megdermedését.

Javasoljuk, hogy tálalás előtt hűtse le a poharakat vagy tálakat, hogy a fagylalt ne olvadjon el túl gyorsan. Ha a fagylaltot előre elkészítjük és hűtőszekrényben tároljuk, tálalás előtt kis idővel ki kell venni. A feldolgozási idők eltérhetnek a receptekben megadottaktól.

Lehetséges okok:

- A fagylaltkeverék hőmérséklete
- A fagylaltkeverék mennyisége
- A fagyasztójának hőmérséklete
- Szobahőmérséklet

A keverékek különösen egyszerűen és kényelmesen elkészíthetők a turmixgép, a multi-mixer és a citrusprés tartozékainak használatával.

Vanília jégkrém

- 2 Bourbon vanília hüvely
- 250 ml tej
- 100 g cukor
- 200 ml tejszín
- 1 csipet só
- A vaníliarudat hosszában felvágjuk, a pépet késsel kikaparjuk.
- A tejet, a cukrot és a vaníliapépet egy lábasba tesszük, keverés közben rövid ideig felforraljuk, majd hagyjuk kihűlni.
- Keverjük hozzá a tejszínt és a sót.

- Az elkészített fagylaltkeveréket öntse a működő fagylaltkészítőbe.
- Keverjük össze kb. 20-30 perc.

Csokis jég krém

- 100 g főzőcsokoládé
- 300 ml tejszín
- 40 g cukor
- 150 g joghurt
- A törött, összetört főzőcsokoládét, a tejszínt és a cukrot egy lábasba tesszük, és folyamatos kevergetés mellett addig melegítjük, amíg a cukor és a csokoládé fel nem oldódik.
- A még meleg csokis keverékhez keverjük a joghurtot, majd hagyjuk szobahőmérsékletűre hűlni.
- Az elkészített keveréket öntsük a működő fagylaltkészítőbe. Keverjük össze kb. 20-30 perc.

Stracciatella fagylalt

100 g fehér csokoládé

300 ml tejszín

60 g joghurt

40 g porcukor

50 g reszelt csokoládé

- A fehér csokoládét és a tejszínt egy serpenyőben folyamatos keverés közben addig hevítjük, amíg a csokoládé elolvad, majd hagyjuk szobahőmérsékletűre hűlni.
- Hozzákeverjük a joghurtot, a porcukrot és a reszelt csokoládét.
- Az elkészített keveréket öntsük a működő fagylaltkészítőbe.
- Keverjük össze kb. 15-25 perc.

Banán fagylalt

200 g banán (kb. 2 banán)

80 g cukor

100 ml tej

100 ml tejszín

1 ek. citromlé

- Az összes hozzávalót együtt pürésítjük.
- Az elkészített keveréket öntsük a működő fagylaltkészítőbe.

- Keverjük össze kb. 20-30 perc.

Cseresznye joghurtos fagylalt

500 g cseresznye joghurt

3 csomag vaníliás cukor

3 lap fehér zselatin

- A zselatint bő hideg vízbe áztatjuk kb. 15 percre.
- Ezután óvatosan kinyomkodjuk, és egy kis serpenyőben folyamatos kevergetés mellett felforraljuk, azonban ne forraljuk fel.
- A cseresznyejoghurtot és a vaníliás cukrot turmixgépben turmixoljuk össze.
- Tegye a forró zselatint a turmixgépbe.
- A kész keveréket azonnal öntse a működő fagylalkészítőbe.
- Keverjük össze kb. 15-25 perc.

Pisztácia fagylalt

100 g pisztácia apróra vágva

1 csomag vaníliás cukor

90 g cukor

200 ml tej

200 ml tejszín

3 lap fehér zselatin

- A zselatint bő hideg vízbe áztatjuk kb. 15 percre.
- Ezután óvatosan kinyomkodjuk, és egy kis serpenyőben folyamatos kevergetés mellett felforraljuk, azonban ne forraljuk fel.
- Keverje össze a pisztáciát, a vaníliás cukrot, a cukrot, a tejet és a tejszínt, amíg egyenletesen finom állagú nem lesz.
- Tegye a forró zselatint a turmixgépbe.
- A kész keveréket azonnal öntse a működő fagylalkészítőbe.
- Keverjük össze kb. 15-25 perc.

Citromos szorbett

150 ml frissen facsart citromlé

200 ml víz

170 g cukor

150 g joghurt

4 lap fehér zselatin

- A zselatint bő hideg vízbe áztatjuk kb. 15 percre. T
- tyúk finoman kinyomja, és egy kis serpenyőben folyamatos keverés közben melegíti, azonban ne forralja fel.
- Turmixgépben turmixoljuk össze a citromlevet, a vizet, a cukrot és a joghurtot.
- Tegye a forró zselatint a turmixgépbe.
- A kész keveréket azonnal öntse a működő fagylalkészítőbe. Keverjük össze kb. 40-50 perc.

Orange sorbet

Az elkészítéshez lásd a citromsorbetet, de a citromlé helyett használjunk 100 ml frissen facsart narancslevet és 50 ml friss citromlevet.

Eperfagylalt

250 g friss eper

75 g cukor 100 ml tej

100 ml tejszín

Fél citrom leve

Az összes hozzávalót együtt pürésítjük.

A kész keveréket öntsük a működő fagylalkészítőbe.

Keverjük össze kb. 20-30 perc.

Kiwi fagylalt

400 g hámozott, negyedekre vágott kivi (kb. 5-6 kivi)

Egy fél citrom levét

100 ml víz

80 g cukor

1. Az összes hozzávalót együtt pürésítjük.
2. Az elkészített keveréket a fut fagylalkészítő
3. . Keverjük össze kb. 20-30 perc.

Sárgabarack fagylalt

- 250 g konzerv, lecsepegtetett sárgabarack
- 80 g cukor 50 ml tej
- 50 ml író
- 100 g tejszín Az összes hozzávalót együtt pürésítjük
- Az elkészített keveréket öntsük a működő fagylalkészítőbe
- Keverjük össze kb
- 20-30 min.

Hibiszkusz tea fagylalt

- 400 ml víz
- 5 tasak hibiszkusz tea
- 140 g cukor
- 2 tk. citromlé 150 g krémsajt Forraljuk fel a vizet, adjuk hozzá a teafiltereket és
- 10 percig hagyjuk főzni.
- Távolítsa el a teazacskókat.
- Adjunk hozzá citromlevet és cukrot, és keverjük addig, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik.
- Ezután hagyjuk kihűlni.
- A sajtkrémet összekeverjük a teaoldattal.
- Az elkészített keveréket öntsük a működő fagylalkészítőbe.
- Keverjük össze kb. 30-40 perc.

Mokka fagylalt

- 300 ml hideg kávé 200 ml tejszín 80 g cukor
 - 1 csipet só Keverjük össze az összes hozzávalót a cukorig
 - teljesen feloldódott. Az elkészített keveréket a
 - fut fagylalkészítő. Keverjük össze kb. 20-30 perc.
- A változtatások fenntartva.