

The logo consists of a dark hexagon with the text "OBH" in a large, white, sans-serif font, and "NORDICA" in a smaller, white, sans-serif font below it.

OBH
NORDICA

RESEPTIKIRJA

Dolci Gelato

ICE CREAM MAKER

Designing Good Life

Lusikoitavat reseptit

OHJELMAT



ICE
CREAM



GELATO



SORBET



FROZEN
YOGHURT



SMOOTHIE
BOWL



MIX IN

JÄÄTELÖT

Avokado-hunaja-mantelijäätelö..	3
Cookie dough -jäätelö.....	4
Tumma suklaajäätelö.....	6
Maapähkinävoi-proteiinijäätelö...	7
Vanilja-proteiinijäätelö.....	8
Rommirusinajäätelö.....	9
Suolainen kinuskijäätelö.....	11
Vanilja-pekaanipähkinäjäätelö....	12

GELTATOT

Kinuskijäätelöannos.....	13
Kahvigelato.....	14
Fior di latte gelato.....	15
Hasselpähkinägelato.....	16
Pistaasipähkinägelato.....	17
Stracciatella gelato.....	18
Vaniljagelato.....	19

SORBETIT

Basilikasorbetti.....	20
Kirsikkatomaattisorbetti.....	21
Kurkku-minttusorbetti.....	22
Sitruunasorbetti.....	23
Mangosorbetti.....	24
Melonisorbetti.....	25
Valkoinen persikkasorbetti.....	26
Mansikkasorbetti.....	27
Vadelma-agavesorbetti.....	28

JOGURTTIJÄÄTELÖT

Jogurttijäätelö laventelilla ja hunajalla.....	29
Luonnon jogurttijäätelö.....	30
Mansikkainen jogurttijäätelö.....	31

SMOOTHIEKULHOT

Acai-smoothiekulho.....	32
Marjasmoothiekulho.....	33
Trooppinen smoothiekulho.....	34

KEVYTJÄÄTELÖT

Kevytjäätelö.....	35
Rahka-sitruunajäätelö.....	36
Vegaaninen mantelijäätelö.....	37
Vegaaninen macademiajäätelö...	38

Vinkkejä kermaisemman koostumuksen saavuttamiseksi:

1. Varmista, että seos on sekoitettu huolellisesti ja jäähdytetty kunnolla ennen pakastamista.
2. Huuhtelee pakastettu astia lämpimällä (ei kuumalla) vedellä, jotta sisältö irtoaa reunoista — näin varmistat tasaisen sekoittumisen.
3. Käytä re-spin-ohjelmaa entistä kermaisemman lopputuloksen saamiseksi, jos jäätelö on yhä liian kovaa tai jäistä.

Juotavat reseptit

OHJELMAT



COCKTAILS



MILK-SHAKE



SLUSHY



FRAPPÉ

COCKTAILIT

Jäinen cosmopolitan.....	39
Jäinen mojito.....	40
Mango tango.....	41
Margarita.....	42
Piña Colada.....	43

PIRTELÖT

Oreo®-pirtelö.....	44
Mokka-mantelipirtelö.....	45
Mansikkapirtelö.....	46

SLUSH-JUOMAT

Coca Cola slush.....	47
Kakigori.....	48
Spritz granita.....	49
Melonislush.....	50

FRAPPET

Kinuskinen macchiato.....	51
Kreikkalainen frappé.....	52
Matcha frappé.....	53





OHJELMA: ice cream



5 min



24 h



4 min

AVOKADO-HUNAJA-MANTELIJÄÄTELÖ

AINEKSET

1 kpl avokado

2,5 dl täysmaitoa

80 g laventelihunajaa

50 g makeaa mantelipyreetä

VALMISTUS

- 1 Lusikoi avokadon sisusta. Leikkaa paloiksi ja laita sekoitusastiaan.
- 2 Lisää muut ainesosat, ja sekoita sauvasekoittimella, kunnes seos on tasaista.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Nauti!

VINKKI

Lisää hieman sitruunamehua, jotta avokado säilyttää raikkaan vihreän värinsä eikä tummu.



OHJELMA: ice cream



10 min



24 h



5 min

COOKIE DOUGH -JÄÄTELÖ

AINEKSET

170 ml täysmaitoa

170 ml kuohukermaa

2 keltuaista

30 g sokeria

60 g voita (huoneen-
lämpöisenä)

40 g fariinisokeria

70 g paahdettuja jauhoja

50 g tummaa suklaahippua

0,5 tl vaniljajauhetta

VALMISTUS

- 1 Sekoita maito ja kerma kasarissa. Kiehauta keskilämmöllä.
- 2 Vatkaa keltuaiset ja sokeri kulhossa, kunnes seos on vaaleaa ja kuohkeaa.
- 3 Kaada maito-kermaseos ohuena nauhana keltuaisten joukkoon koko ajan sekoittaen. Kaada sitten seos takaisin kasariin ja kuumenna miedolla lämmöllä, kunnes se hieman sakenee. Älä anna kiehua. Seos on sopivan paksuista, kun se tarttuu lusikkaan. Anna jäähtyä.
- 4 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 5 Valmista keksitaikina. Vatkaa voi ja fariinisokeri kulhossa, kunnes seos vaalenee ja kuohkeutuu. Lisää sitten jauhot, suklaahiput ja vanilja, ja sekoita tasaiseksi taikinaksi. Laita taikina pakastimeen jähmettymään.
- 6 Kun taikina on kiinteää, leikkaa se pieniksi kuutioiksi veitsellä. Jätä sivuun pakastimeen.

JATKU

- 6 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 7 Ota kulho laitteesta. Tee jäätelöön noin 4 cm leveä - 8 cm syvä reikä ja lisää 50 g keksitaikina-paloja.
- 8 Käynnistä Mix in -ohjelma. Tarjoile heti.

VINKKI

Lisää ripaus suolaa raakaan keksitaikinaan ennen sen pakastamista. Keksitaikinan pakastaminen ennen sen lisäämistä jäätelöön varmistaa, että se säilyttää tekstuurinsa sen sijaan, että se täysin sekoittuisi jäätelön kanssa. Paahda jauhot uunissa 150-175 asteessa 5-15 minuuttia. Paahdettu jauho antaa kultaisen sävyn ja pähkinäisen hyvän maun.



OHJELMA: ice cream



10 min



24 h



4 min

TUMMA SUKLAAJÄÄTELÖ

AINEKSET

170 ml täysmaitoa
170 ml kuohukermää
1 keltuainen
15 g sokeria
80 g tummaa suklaata
(70%)

VALMISTUS

- 1 Sekoita maito ja kerma kasarissa. Hauduta alhaisella lämmöllä.
- 2 Vatkaa keltuainen ja sokeri kulhossa, kunnes seos on vaaleaa ja kuohkeaa.
- 3 Kaada maito-kermaseos kulhoon jatkuvasti sekoittaen. Kaada sitten kaikki takaisin kasariin ja hauduta alhaisella lämmöllä (älä keitä) kunnes seos paksunee hieman. Seos on sopivan paksuista, kun se tarttuu lusikkaan.
- 4 Poista kasari lämmöltä ja lisää suklaa. Sekoita, kunnes saat tasaisen koostumuksen. Anna jäähtyä kunnes se on haalea.
- 5 Kaada seos pieneen kulhoon, laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 6 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 7 Nauti!



OHJELMA: ice cream



5 min



24 h



7 min

MAAPÄHKINÄVOI-PROTEIINJÄÄTELÖ

AINEKSET

3 dl täysmaitoa
20 g kasvipohjaista proteiinia
50 g agavesiirappia
75 g maapähkinävoita

VALMISTUS

- 1 Sekoita kaikki ainesosat kulhossa. Käytä vispilää tai sauvasekoitinta saadaksesi tasaisen koostumuksen.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 4 Kun ohjelma on valmis, käynnistä se uudelleen.
- 5 Tarjoile heti.

VINKKI

Korkeaproteiininen jäätelö tarvitsee kaksi sekoituskertaa saavuttaakseen kermaisen koostumuksen. Vaihtoehtoisesti voi käyttää 70% kikhernejauhoa ja 30% riisijauhoa sisältävää kasviproteiinisekoitusta.



OHJELMA: ice cream



5 min



24 h



7 min

VANILJA-PROTEIINIJÄÄTELÖ

AINEKSET

3 dl täysmaitoa
20 g kasvipohjaista proteiinia
30 g agavesiirappia
0,5 tl vaniljajauhetta

VALMISTUS

- 1 Sekoita kaikki ainesosat kulhossa. Käytä vispilää tai sauvasekoitinta saadaksesi tasaisen koostumuksen.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Poista kulho pakastimesta ja ota kansi pois. Aseta pieni kulho ulompaan säiliöön. Käynnistä ohjelma.
- 4 Kun ohjelma on valmis, käynnistä se uudelleen.
- 5 Nauti!

VINKKI

Korkeaproteiininen jäätelö tarvitsee kaksi sekoituskertaa saavuttaakseen kermanaisen koostumuksen. Vaihtoehtoisesti voi käyttää 70"% kikhernejauhoa ja 30"% riisijauhoa sisältävää kasviproteiinisekoitusta.



OHJELMA: ice cream



10 min



24 h



5 min

ROMMIRUSINAJÄÄTELÖ

AINEKSET

170 ml täysmaitoa

170 ml kuohukermaa

2 keltuaista

30 g sokeria

30 g rusinoita

20 ml valkoista rommia

VALMISTUS

- 1 Sekoita maito ja kerma kasarissa. Hauduta alhaisella lämmöllä.
- 2 Vatkaa keltuaiset ja sokeri kulhossa, kunnes seos on vaaleaa ja kuohkeaa.
- 3 Kaada maito-kermaseos kulhoon jatkuvasti sekoittaen. Kaada sitten kaikki takaisin kasariin ja hauduta alhaisella lämmöllä, kunnes seos paksu-
nee hieman. Älä keitä. Seos on sopivan paksuista, kun se tarttuu lusikkaan.
- 4 Poista lämmöltä ja lisää puolet rommista. Sekoita hyvin. Anna jäähtyä kunnes se on haalea.
- 5 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 6 Sekoita rusinat jäljellä olevan rommin kanssa pienessä astiassa ja anna imeytyä.
- 7 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.

JATKUU

VALMISTUS

- 8 Ota kulho paikaltaan. Tee jäätelöön noin 4 cm leveä - 8 cm syvä reikä ja lisää marinoidut rusinat.
- 9 Käynnistä Mix in -ohjelma.
- 10 Nauti!

VINKKI

Voit korostaa makua antamalla rusinoiden imeytyä rommiin yön yli ennen niiden lisäämistä jäätelöön.



OHJELMA: ice cream



10 min



24 h



4 min

SUOLAINEN KINUSKIJÄÄTELÖ

AINEKSET

170 ml täysmaitoa

170 ml kuohukermaa

1 keltuainen

15 g sokeria

80 g suolaista kinuskikastiketta
(valmista jäätelökastiketta)

VALMISTUS

- 1 Sekoita maito ja kerma kasarissa. Hauduta alhaisella lämmöllä.
- 2 Vatkaa keltuainen ja sokeri kulhossa, kunnes seos on vaaleaa ja kuohkeaa.
- 3 Kaada maito-kermaseos kulhoon jatkuvasti sekoittaen. Kaada sitten kaikki takaisin kasariin ja hauduta alhaisella lämmöllä, kunnes seos paksunee hieman. Älä keitä. Seos on sopivan paksuista, kun se tarttuu lusikkaan.
- 4 Poista kasari lämmöltä ja lisää suolainen kinuskikastike. Anna jäähtyä kunnes se on haalea.
- 5 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi kulhon päälle ja pakasta 24 tunniksi.
- 6 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 7 Nauti!

VINKKI

Tarjoile suolattu kinuskijäätelö brownieiden ja lämpimän sulaakastikkeen kanssa, niin saat ylellisen jälkiruoan.



OHJELMA: ice cream



10 min



24 h



5 min

VANILJA-PEKAANIPÄHKINÄJÄÄTELÖ

AINEKSET

170 ml täysmaitoa
170 ml kuohukermaa
2 keltuaista
30 g sokeria
30 g karamellisoituja
pekaanipähkinöitä

VALMISTUS

- 1 Sekoita maito ja kerma kasarissa. Hauduta alhaisella lämmöllä.
- 2 Vatkaa keltuaiset ja sokeri kulhossa, kunnes seos on vaaleaa ja kuohkeaa.
- 3 Kaada maito-kermaseos kulhoon jatkuvasti sekoittaen. Kaada sitten kaikki takaisin kasariin ja hauduta alhaisella lämmöllä, kunnes seos paksunee hieman. Älä keitä. Seos on sopivan paksui-sta, kun se tarttuu lusikkaan. Anna jäähtyä kunnes se on haalea.
- 4 Kaada seos pieneen kulhoon, laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 5 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 6 Ota kulho. Tee jäätelöön noin 4 cm leveä ja 8 cm syvä reikä ja lisää murskatut pekaanipähkinät. Käynnistä Mix in -ohjelma.
- 7 Nauti!

VINKKI

Vaihtelun vuoksi voit korvata pekaanipähkinät praliineilla.



OHJELMA: gelato



5 min



20 h



4 min

KINUSKISUNDAE

AINEKSET

2 dl täysmaitoa
2 dl kuohukermaa
60 g sokeria
8 g maissitärkkelystä
0,5 tl vaniljajauhetta
4 rkl kinuskikastiketta
2 rkl suolattuja murskattuja
maapähkinöitä

VALMISTUS

- 1 Sekoita maito, kerma, sokeri ja maissitärkkelys kasarissa. Hauduta alhaisella lämmöllä jatkuvasti sekoittaen, kunnes seos paksunee hieman.
- 2 Poista kasari lämmöltä ja lisää vaniljajauhe. Sekoita ja anna jäähtyä, kunnes se on haalea.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Kauho jäätelöä kuppeihin ja lisää päälle kinuskikastiketta ja murskattuja maapähkinöitä.

VINKKI Lisää päälle kermavaahtoa ja muutama brownie-pala.



OHJELMA: gelato



5 min



24 h



4 min

KAHVIGELATO

AINEKSET

2 dl täysmaitoa
2 dl kuohukermaa
50 g sokeria
8 g maissitärkkelystä
2 tl kahvijauhetta

VALMISTUS

- 1 Sekoita maito, kerma, sokeri ja maissitärkkelys kasarissa. Hauduta jatkuvasti sekoittaen, kunnes seos paksunee hieman.
- 2 Poista kasari lämmöltä, ja lisää jauhettu kahvi. Sekoita ja anna jäähtyä, kunnes se on haalea.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Nauti!

VINKKI

Jos haluat sileämmän koostumuksen, siivilöi seos. Jos käytät pikakahvia, säädä määrää maun mukaan.



OHJELMA: gelato



5 min



24 h



4 min

FIOR DI LATTE GELATO

AINEKSET

- 2 dl täysmaitoa
- 2 dl kuohukermaa
- 70 g sokeria
- 8 g maissitärkkelystä

VALMISTUS

- 1 Sekoita maito, kerma, sokeri ja maissitärkkelys kasarissa. Hauduta alhaisella lämmöllä jatkuvasti sekoittaen, kunnes seos paksunee hieman. Anna jäähtyä, kunnes se on haalea.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 4 Nauti!

VINKKI

Voit maustaa gelatosi yrteillä tai miedoilla mausteilla, hauduttamalla ne kerma-maitoseokseen.



OHJELMA: gelato



5 min



24 h



4 min

HASSELPÄHKINÄGELATO

AINEKSET

1,5 dl täysmaitoa

1,5 dl kuohukermaa

6 g maissitärkkelystä

100 g hasselpähkinävoita

VALMISTUS

- 1 Sekoita maito, kerma ja maissitärkkelys kasariin. Hauduta jatkuvasti sekoittaen, kunnes seos paksunee hieman.
- 2 Poista kasari lämmöltä, ja lisää hasselpähkinävoi. Sekoita hyvin. Anna jäähtyä, kunnes se on haalea.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Nauti!

VINKKI

Riippuen käyttämäsi hasselpähkinävoin tyypistä, koostumus voi vaihdella. Voit myös lisätä murskattuja hasselpähkinöitä ja käyttää MIX IN -ohjelmaa.



OHJELMA: gelato



5 min



24 h



4 min

PISTAASIPÄHKINÄGELATO

AINEKSET

1,5 dl täysmaitoa

1,5 dl kuohukermaa

6 g maissitärkkelystä

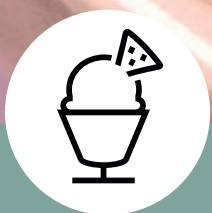
100 g makeutettua pistaasi-
kreemiä

VALMISTUS

- 1 Sekoita maito, kerma ja maissitärkkelys kasari-
rissa. Hauduta jatkuvasti sekoittaen, kunnes
seos paksunee hieman.
- 2 Poista kasari lämmöltä, ja lisää makeutettu
pistaasikreemi. Sekoita hyvin ja anna jäähtyä,
kunnes se on haalea.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle
ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta
pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Nauti!

VINKKI

Pistaasikreemien makeus voi vaihdella. Säädä määrää makusi mukaan.



OHJELMA: gelato



5 min



24 h



6 min

STRACCIATELLA GELATO

AINEKSET

- 2 dl täysmaitoa
- 2 dl kuohukermaa
- 60 g sokeria
- 8 g maissitärkkelystä
- 0,5 tl vaniljajauhetta
- 30 g tummaa suklaalastua

VALMISTUS

- 1 Sekoita maito, kerma, sokeri ja maissitärkkelys kasarissa. Hauduta jatkuvasti sekoittaen, kunnes seos paksunee hieman.
- 2 Poista kasari lämmöltä ja lisää vanilja. Sekoita hyvin. Anna jäähtyä, kunnes se on haalea.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Ota kulho pois paikaltaan. Tee jäätelöön noin 4 cm leveä ja 8 cm syvä reikä ja lisää tummat suklaalastut.
- 6 Käynnistä Mix in -ohjelma.
- 7 Nauti!

VINKKI

Jos suklaalastuja ei ole saatavilla, voit raastaa suklaata kuorimaveitsellä.

Kokeile esimerkiksi appelsiini-, minttu- tai kinuskisuklaata, jolloin saat gelatoosi ainutlaatuisen sävöyksen.



VANILJAGELATO

AINEKSET

- 2 dl täysmaitoa
- 2 dl kuohukermaa
- 60 g sokeria
- 8 g maissitärkkelystä
- 0,5 tl vaniljajauhetta

VALMISTUS

- 1 Sekoita maito, kerma, sokeri ja maissitärkkelys kasarissa. Hauduta jatkuvasti sekoittaen, kunnes seos paksunee hieman.
- 2 Poista kasari lämmöltä ja lisää vaniljajauhe. Anna jäähtyä, kunnes se on haalea.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Nauti!

VINKKI

Jos käytät tuoretta vaniljaa, halkaise vaniljatanko, poista siemenet ja hauduta tankoa lämpimässä maito-kermaseoksessa noin 15 minuutin ajan.



OHJELMA: sorbet



10 min



24 h



4 min

BASILIKASORBETTI

AINEKSET

100 g sokeria

3 dl vettä

1 limetin mehu

20 g basilikanlehtiä

VALMISTUS

- 1 Sekoita sokeri ja vesi kasarissa. Kiehauta keskilämmöllä. Anna jäähtyä kunnes se on haalea.
- 2 Lisää limetin mehu ja basilikanlehdet. Sekoita sauvasekoittimella, kunnes saat tasaisen koostumuksen.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Nauti!

VINKKI Voit korvata basilikanlehdet tuoreella mintulla.



OHJELMA: sorbet



10 min



24 h



4 min

KIRSIKKATOMAATTISORBETTI

AINEKSET

55 g sokeria

75 ml vettä

260 g kirsikkatomaatteja

VALMISTUS

- 1 Sekoita sokeri ja vesi kasarissa. Kiehauta keski-lämmöllä. Anna jäähtyä, kunnes se on haalea.
- 2 Lisää kirsikkatomaatit. Sekoita sauvasekoittimella, kunnes saat tasaisen koostumuksen.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Nauti!

VINKKI

Käytä tähän reseptiin kypsiä tomaatteja. Punaiset kirsikkatomaatit ovat makeampia.



OHJELMA: sorbet



10 min



24 h



4 min

KURKKU-MINTTUSORBETTI

AINEKSET

85 g sokeria

110 ml vettä

280 g kurkkua

10 mintunlehteä

0,5 sitruunan mehu

VALMISTUS

- 1 Sekoita sokeri ja vesi kasarissa. Kiehauta keskilämmöllä. Anna jäähtyä, kunnes se on haalea.
- 2 Kuori kurkku ja leikkaa se paloiksi. Lisää kurkku, mintunlehdet ja sitruunanmehu sokeriliemeen. Käytä sauvasekoitinta, sekoita hyvin.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Nauti!

VINKKI

Jos haluat erityisen virkistävää kurkku- ja minttusorbettia, lisää hieman raastettua inkivääriä. Se tehostaa makua ja antaa raikkaan sävöksen reseptiin.



OHJELMA: sorbet



10 min



24 h



4 min

SITRUUNASORBETTI

AINEKSET

150 g sokeria

1,5 dl vettä

110 ml sitruunamehua (3 kpl)

70 ml limettimehua (2 kpl)

VALMISTUS

- 1 Sekoita sokeri ja vesi kasarissa. Kiehauta alhaisella lämmöllä. Anna jäähtyä, kunnes se on haalea.
- 2 Lisää sitruunamehu ja sekoita.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Nauti!.

VINKKI Voit korvata sitruunamehun greippimehulla.



OHJELMA: sorbet



10 min



24 h



4 min

MANGOSORBETTI

AINEKSET

65 g sokeria

85 ml vettä

280 g kypsää mangoa

VALMISTUS

- 1 Sekoita sokeri ja vesi kasarissa. Kiehauta alhaisella lämmöllä. Anna jäähtyä, kunnes se on haalea.
- 2 Kuori ja leikkaa mango pieniksi paloiksi. Lisää sokeriliemeen. Käytä sauvasekoitinta saadaksesi tasaisen koostumuksen.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Nauti!

VINKKI

Lisää yhden passionhedelmän hedelmäliha (ilman siemeniä) tai tilkka limetinmehua a korostaaksesi mangon makua ja saadaksesi raikkaan maun.



OHJELMA: sorbet



10 min



24 h



4 min

MELONISORBETTI

AINEKSET

65 g sokeria

85 ml vettä

280 g melonia

VALMISTUS

- 1 Sekoita sokeri ja vesi kasarissa. Kiehauta keskilämmöllä. Anna jäähtyä, kunnes se on haalea.
- 2 Leikkaa meloni pieniksi paloiksi. Lisää sokeriliemeen. Käytä sauvasekoitinta saadaksesi tasaisen koostumuksen.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Nauti!



OHJELMA: sorbet



10 min



24 h



4 min

VALKOINEN PERSIKKASORBETTI

AINEKSET

65 g sokeria

85 ml vettä

280 g valkoisia tai keltaisia
persikoita (3 kpl)

VALMISTUS

- 1 Sekoita sokeri ja vesi kasarissa. Kiehauta keski-
lämmöllä. Anna jäähtyä, kunnes se on haalea.
- 2 Kuori ja leikkaa persikat paloiksi. Lisää sokeri-
liemeen. Käytä sauvasekoitinta saadaksesi
tasaisen koostumuksen.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle
ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta
pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Nauti!

VINKKI

Lisää muutama tuore verbenan tai sitruunamelissan lehti sokeriliemeen ja anna niiden hautua. Poista lehdet ennen persikoiden sekoittamista.



OHJELMA: sorbet



10 min



24 h



4 min

MANSIKKASORBETTI

AINEKSET

65 g sokeria

85 ml vettä

280 g mansikoita

VALMISTUS

- 1 Sekoita sokeri ja vesi kasarissa. Kiehauta alhaisella lämmöllä. Anna jäähtyä, kunnes se on haalea.
- 2 Lisää mansikat sokeriliemeen. Käytä sauvasekoitinta saadaksesi tasaisen koostumuksen.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Nauti!

VINKKI

Sekoita mukaan basilikanlehtiä saadaksesi raikkaan maun.



OHJELMA: sorbet



10 min



24 h



4 min

VADELMA-AGAVESORBETTI

AINEKSET

110 g agavesiirappia

65 ml vettä

260 g vadelmia

VALMISTUS

- 1 Sekoita agavesiirappi, vesi ja vadelmat astiassa. Käytä sauvasekoitinta saadaksesi tasaisen koostumuksen.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 4 Nauti!

VINKKI

Jos haluat sileämmän koostumuksen ilman siemeniä, siivilöi seos ennen pakastamista.



OHJELMA: frozen yoghurt



10 min



24 h



2 min

JOGURTTIJÄÄTELÖ LAVENTELILLA JA HUNAJALLA

AINEKSET

1,5 dl kevytmaitoa

1 tl kuivattua laventelia

230 g kreikkalaista jogurttia

70 g hunajaa

VALMISTUS

- 1 Kuumenna maito ja laventeli kasarissa ja anna hautua 5 minuuttia. Siivilöi.
- 2 Sekoita maito yhdessä muiden aineiden kanssa.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Nauti!

VINKKI

Laventeli jatkaa imeytymistä siivilöinnin jälkeen, joten käytä sitä harkiten. Mausta tulee helposti liian voimakas.



OHJELMA: frozen yoghurt



5 min



24 h



4 min

LUONNOLLINEN JOGURTTIJÄÄTELÖ

AINEKSET

230 g kreikkalaista jogurttia

115 ml maitoa

115 g kondensoitua makeaa
maitoa

VALMISTUS

- 1 Sekoita kaikki ainesosat keskenään.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan.. Käynnistä ohjelma.
- 4 Nauti!

VINKKI

Mausta teelusikallisella kanelia, vaniljaa tai matchaa. Tarjoile hedelmien tai muiden lisukkeiden kanssa.



OHJELMA: frozen yoghurt



5 min



24 h



4 min

MANSIKKAINEN JOGURTTIJÄÄTELÖ

AINEKSET

230 g kreikkalaista jogurttia
115 ml maitoa
115 g mansikkahilloa
4 rkl mansikka coulis -kastiketta
Muutama mansikka,
jaettuna neljänneksiin

VALMISTUS

- 1 Sekoita kaikki ainesosat keskenään, paitsi mansikka coulis ja mansikat.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Peitä kannella ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 4 Kauho jäätelö tarjoilukulhoihin ja lisää päälle mansikka coulis -kastiketta ja mansikanpaloja.
- 5 Valmis nautittavaksi.

VINKKI

Korvaa mansikkahillo muilla hilloilla (vadelma, aprikoosi, jne.). Tarjoile jäätelö mielellään kermavaahdon kanssa.



OHJELMA: smoothie bowl



5 min



24 h



4 min

AÇAÍ-SMOOTHIEKULHO

AINEKSET

1 banaani, viipaloituna
50 g mansikoita, paloiteltuna
80 g kreikkalaista jogurttia
1 dl täysmaitoa
40 g agavesiirappia
1 rkl açaí-jauhetta (5 g)
6 mansikkaa, jaettu neljänneksiin
1 banaani, viipaloituna
6 vadelmaa, puolikkaina
20 g kaurahiutaleita
Muutama mintunlehti

VALMISTUS

- 1 Lisää kaikki (paitsi koristeeksi tarkoitettut) ainesosat astiaan. Sekoita blenderillä, kunnes saat tasaisen koostumuksen.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 4 Tarjoile kulhoissa. Koristele hedelmillä, marjoilla, kaurahiutaleilla ja mintunlehdillä.
- 5 Nauti!

VINKKI

Riippuen vuodenajasta, voit vaihdella reseptissä käytettyjä hedelmiä makusi mukaan.



OHJELMA: smoothie bowl



5 min



24 h



4 min

MARJASMOOTHIEKULHO

AINEKSET

- 100 g mansikoita, pilkottuna
- 25 g vadelmia
- 25 g mustikoita
- 80 g kreikkalaista jogurttia
- 1 dl täysmaitoa
- 40 g agavesiirappia
- 1 banaani, viipaloituna
- 6 mustikkaa, puolikkaina
- 4 mansikkaa, jaettuna neljänneksiin
- 20 g kaurahiutaleita

VALMISTUS

- 1 Lisää kaikki (paitsi koristeeksi tarkoitetut) ainesosat astiaan. Sekoita blenderillä, kunnes saat tasaisen koostumuksen.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 4 Tarjoile kulhoissa ja koristele hedelmillä, marjoilla ja kaurahiutaleilla.
- 5 Nauti!

VINKKI

Riippuen vuodenajasta, voit vaihdella reseptissä käytettyjä hedelmiä makusi mukaan.



OHJELMA: smoothie bowl



5 min



24 h



4 min

TROOPPINEN SMOOTHIEKULHO

AINEKSET

100 g mango, paloina
50 g passionhedelmämehua
(ilman siemeniä)
80 g kreikkalaista jogurttia
1 dl täysmaitoa
40 g agavesiirappia
1 banaani, viipaloitu
6 mustikkaa, puolikkaita
1 passionhedelmä
20 g kaurahiutaleita

VALMISTUS

- 1 Lisää kaikki (paitsi koristeeksi tarkoitettut) ainesosat astiaan. Sekoita blenderissä, kunnes saavutat sileän koostumuksen.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 4 Tarjoile kulhoissa ja koristele viipaloituilla hedelmillä sekä kaurahiutaleilla.
- 5 Nauti!

VINKKI

Saadaksesi passionhedelmämehun, kaada hedelmän sisältö siivilään ja kaavi lusikalla, jotta mehu erottuu hedelmälihasta.



OHJELMA: smoothie bowl



10 min



24 h



4 min

KEVYTJÄÄTELÖ

AINEKSET

1,5 dl täysmaitoa
2,5 dl kuohukermaa
25 g agavesiirappia
8 g maissitärkkelystä
0,5 tl vaniljajauhetta
8 mansikkaa, leikattuna neljään osaan
8 vadelmaa, puolikkaita
8 mustikkaa

VALMISTUS

- 1 Sekoita maito, kerma, agavesiirappi, maissitärkkelys ja vaniljajauhe kattilassa.
- 2 Lämmitä keskilämmöllä jatkuvasti sekoittaen, kunnes seos paksuuntuu hieman. Anna jäähtyä haaleaksi.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Peitä kannella ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Tarjoile pienissä kulhoissa ja koristele hedelmillä.
- 6 Nauti!

VINKKI

Erinomainen perusresepti. Voit lisätä suklaapaloja ja valita vielä Mix in -ohjelman, jotta saat kevyttä stracciatella-jäätelöä.



OHJELMA: smoothie bowl



10 min



24 h



4 min

RAHKA-SITRUUNAJÄÄTELÖ

AINEKSET

1,5 dl täysmaitoa

250 g rahkaa

40 g agavesiirappia

1 sitruuna (kuori ja mehu)

VALMISTUS

- 1 Sekoita kaikki ainekset pienessä kulhossa. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 2 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 3 Nauti!

VINKKI

Vaihda sitruunankuori ja sitruunamehu haluamaasi sitrushedelmään. Käytä vaniljarahkaa makeamman maun saamiseksi.



OHJELMA: smoothie bowl



10 min



24 h



4 min

VEGAANINEN MANTELIJÄÄTELÖ

AINEKSET

3 dl kauramaitoa
40 g agavesiirappia
4 g maissitärkkelystä
150 g mantelipyrettä

VALMISTUS

- 1 Sekoita kauramaito, agavesiirappi ja maissi-tärkkelys kattilassa. Lämmitä keskilämmöllä ja jatkuvasti sekoittaen, kunnes seos hieman paksuuntuu.
- 2 Ota pois lämmöltä ja lisää valkoinen mantelipyree. Sekoita tasaiseksi ja anna sitten jäähtyä haaleaksi.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Nauti!

VINKKI

Kokeile paahdettujen kaurahiutaleiden kanssa.



OHJELMA: smoothie bowl



10 min



24 h



4 min

VEGAANINEN MACADAMIAJÄÄTELÖ

AINEKSET

3 dl mantelmaitoa

150 g macadamiapähkinöitä

40 g agavesiirappia

VALMISTUS

- 1 Kaada kaikki ainekset astiaan ja sekoita blende-rissä, kunnes saat sileän koostumuksen.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 4 Nauti!

VINKKI

Voit valmistaa tämän reseptin myös cashewpähkinöillä.



OHJELMA: cocktail



5 min



24 h



3 min

JÄINEN COSMOPOLITAN

AINEKSET

40 g sokeria
240 ml karpalomehua
1 lime (mehu ja kuori)
40 ml vodkaa
40 ml Cointreauta

VALMISTUS

- 1 Sekoita sokeri ja karpalomehu astiassa, kunnes sokeri on liuennut. Lisää sitten vodka, Cointreau, limemehu ja limenkuori.
- 2 Kaada 2/3 seoksesta pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi. Säilytä jäljelle jäävä 1/3 jääkaapissa.
- 3 Ota kulho pakastimesta, poista kansi, ja kaada joukkoon jäljelle jäänyt kolmasosa seoksesta.
- 4 Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Nauti!



OHJELMA: cocktail



5 min



24 h



3 min

JÄINEN MOJITO

AINEKSET

80 g ruokokidesokeria

3 dl vettä

2 lime-hedelmää (mehu
ja kuori)

12 g tuoretta minttua

1 rkl rommia

VALMISTUS

- 1 Sekoita kaikki ainekset astiassa. Sekoita seosta sauvasekoittimella 30 sekunnin ajan.
- 2 Kaada 2/3 seoksesta pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi. Säilytä jäljellä oleva 1/3 jääkaapissa.
- 3 Ota kulho pakastimesta, poista kansi, ja kaada jäljellä oleva kolmasosa seoksesta joukkoon.
- 4 Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Nauti!

VINKKI

Jos sinulla ei ole sauvasekoitinta, hienonna mintunlehdet veitsellä.

Juo vastuullisesti. Tarjoillaan vain yli 18-vuotiaille.



OHJELMA: cocktail



5 min



24 h



3 min

MANGO TANGO

AINEKSET

2,5 dl mangomehua

40 g sokeria

Puolen sitruunan mehu

1 dl mangomehua

10 cl mansikkasiirappia
(valinnainen)

30 ml rommia

30 ml Cointreau

VALMISTUS

- 1 Sekoita mangomehu ja sokeri astiassa, kunnes sokeri on liuennut. Lisää sitten rommi, Cointreau ja sitruunamehu. Sekoita.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Ota kulho pakastimesta, poista kansi, ja kaada mangomehu joukkoon. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 4 Kaada mansikkasiirappi laseihin ja lisää sitten seos.
- 5 Nauti!



OHJELMA: cocktail



5 min



24 h



3 min

MARGARITA

AINEKSET

65 g sokeria

240 ml vettä

2 lime-hedelmää (mehu)

1 lime-hedelmä (kuori)

40 ml tequilaa

40 ml Cointreauta

VALMISTUS

- 1 Sekoita sokeri ja vesi astiassa, kunnes sokeri on liuennut. Lisää limemehu, limenkuori, tequila ja Cointreau. Sekoita.
- 2 Kaada 2/3 seoksesta pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi. Säilytä jäljelle jäävä 1/3 jääkaapissa.
- 3 Ota kulho pakastimesta, poista kansi, ja kaada jäljelle jäänyt kolmasosa seoksesta joukkoon.
- 4 Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Tarjoile cocktail-laseissa.

VINKKI

Saadaksesi täydellisen margaritan, käytä aina tuoretta limemehua. Voit kastaa lasin reunan suolassa ja chilijauheessa antaaksesi juomallesi lisää potkua.

Juo vastuullisesti. Tarjoillaan vain yli 18-vuotiaille.



OHJELMA: cocktail



5 min



24 h



3 min

PIÑA COLADA COCKTAIL

AINEKSET

40 g sokeria

2,5 dl ananasmehua

40 ml rommia

1,5 dl kookosmaitoa

VALMISTUS

- 1 Sekoita sokeri ja ananasmehu astiassa, kunnes sokeri on liuennut. Lisää sitten rommi. Sekoita hyvin.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Ota kulho pakastimesta, poista kansi, ja kaada kookosmaito joukkoon. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 4 Tarjoile cocktail-laseissa.

VINKKI

Koristele lasi tuoreella ananasviipaleella ja sokeroidulla kirsikalla saadaksesi tyylikkään esillepanon.

Juo vastuullisesti. Tarjoillaan vain yli 18-vuotiaille.



OHJELMA: milkshake



10 min



24 h



4 min

OREO® -PIRTELÖ

AINEKSET

1,5 dl täysmaitoa
1,5 dl kuohukermaa
40 g sokeria
6 g maissitärkkelystä
0,5 tl vaniljajauhetta
1 dl maitoa
6 Oreo®-keksiä

VALMISTUS

- 1 Sekoita 1,5 dl maitoa, kerma, sokeri ja maissitärkkelys kattilassa. Kiehauta jatkuvasti sekoittaen.
- 2 Ota pois lämmöltä, lisää vaniljajauhe ja anna jäähtyä haaleaksi.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Lisää vielä 1 dl maitoa. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Murusta neljä Oreo®-keksiä.
- 6 Käytä korkeita laseja. Lisää ensin kaksi ruokalusikallista pirtelöä ja sitten kerros 1/3 Oreo®-muruista. Vaihtele kerroksia vielä kaksi kertaa. Vimeistele pirtelö kokonaisella Oreo®-keksillä.



OHJELMA: milkshake



10 min



24 h



4 min

MOKKA-MANTELIPIRTELÖ

AINEKSET

2 dl espressoa
25 g sokeria
1,5 dl mantelmaitoa
50 g vatkattua kermaa
1 rkl mantelilastuja
1 rkl suklaalastuja

VALMISTUS

- 1 Sekoita kahvi ja sokeri astiassa.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Ota kulho pakastimesta, poista kansi, ja kaada mantelmaito joukkoon. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 4 Kaada seos kahteen lasiin ja viimeistele vatkatulla kermalla.
- 5 Koristele manteli- ja suklaalastuilla.

VINKKI

Voit tehdä Crispy-pirtelön käyttämällä paahdettuja ja karamellisoituja manteleita.



OHJELMA: milkshake



10 min



24 h



4 min

MANSIKKAPIRTELÖ

AINEKSET

- 220 ml täysmaitoa
- 1,5 dl kuohukermaa
- 40 g sokeria
- 6 g maissitärkkelystä
- 0,5 tl vaniljajauhetta
- 30 g mansikkahilloa
- 4 mansikkaa

VALMISTUS

- 1 Sekoita 2/3 maidosta, kerma, sokeri ja maissi-
tärkkelys kattilassa. Kiehauta jatkuvasti sekoittaen.
- 2 Ota pois lämmöltä, lisää vaniljajauhe, ja anna
jäähtyä haaleaksi.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle
ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Lisää
mansikkahillo ja jäljellä oleva maito.
- 5 Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä
ohjelma.
- 6 Kaada pirtelö ja hillo kerroksittain, jaa mansikat
koristeeksi.
- 7 Nauti!

VINKKI

Vaihda mansikkahillo haluamaasi hilloon, makusi mukaan.



COCA COLA SLUSH

AINEKSET

- 4,5 dl coca colaa
- 50 g sokeria

VALMISTUS

- 1 Sekoita 2/3 Coca-Colasta ja sokeri astiassa, kunnes sokeri on liuennut.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Ota kulho pakastimesta, poista kansi, ja kaada jäljellä oleva Coca-Cola joukkoon. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 4 Nauti!

VINKKI

Vaihtelun vuoksi kokeile erilaisia cola makuja (kirsikka, vanilja, jne.).



OHJELMA: slush



5 min



24 h



3 min

KAKIGORI

AINEKSET

- 25 g sokeria
- 225 g vettä
- 15 g siirappia valitsemallasi maulla (grenadiini, mansikka, minttu, persikka, jne.)

VALMISTUS

- 1 Sekoita sokeri, siirappi ja vesi kattilassa, kiehauta. Anna jäähtyä.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Ota kulho pois pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 4 Nauti!

VINKKI

Kakigori on japanilainen erikoisuus, joka valmistetaan murskatusta jäädä ja päällystetään makealla siirapilla tai tuoreilla hedelmillä. Erittäin suosittu Japanissa lämpimien kesäkuukausien aikana. Aidon vivahteen saamiseksi, valuta kondensoitua maitoa Kakigorin päälle ennen nauttimista, mikä antaa sille vieläkin ylellisemmän maun. Voit myös korvata siirapin hedelmähillolla.



OHJELMA: slush



5 min



24 h



3 min

SPRITZ GRANITA

AINEKSET

50 g sokeria

2,5 dl prosecco

1,5 dl Aperolia

VALMISTUS

- 1 Sekoita sokeri ja prosecco astiassa, kunnes sokeri on liuennut.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Ota kulho pakastimesta, poista kansi, ja kaada sitten Aperol joukkoon. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 4 Tarjoile heti.



OHJELMA: slush



5 min



24 h



3 min

MELONI SLUSH

AINEKSET

70 g sokeria

90 ml vettä

300 g vesimelonia

(paloina, ilman siemeniä)

VALMISTUS

- 1 Sekoita kaikki ainekset astiassa sauvasekoittimella, kunnes koostumus on sileä.
- 2 Kaada 2/3 seoksesta pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi. Säilytä jäljellä oleva 1/3 seosta jääkaapissa.
- 3 Ota kulho pakastimesta, poista kansi ja lisää jäljellä oleva 1/3 seoksesta.
- 4 Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Tarjoile heti.

VINKKI

Riippuen kaudesta, voit muokata reseptiä käyttämällä eri melonilajikkeita tai kurkkua.



OHJELMA: frappé



5 min



24 h



3 min

KINUSKINEN MACCHIATO

AINEKSET

- 1 dl täysmaitoa
- 1 dl kuohukermaa
- 50 g suolaista kinuskikastiketta
- 4 g maissitärkkelystä
- 30 ml espressoa
- 70 ml kylmää täysmaitoa
- 50 g vatkattua kermaa
- 2 rkl suolaista kinuskikastiketta
- 2 rkl suklaalastuja

VALMISTUS

- 1 Sekoita maito, kerma, kinuskikastike ja maissitärkkelys kattilassa.
- 2 Kiehauta miedolla lämmöllä, kunnes seos paksuntuu hieman. Anna sitten jäähtyä haaleaksi.
- 3 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 4 Ota kulho pakastimesta, poista kansi ja kaada joukkoon espresso ja kylmä maito. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 5 Kaada kahteen lasiin, viimeistele kermavaahdolla, kinuskikastikkeella ja suklaalastuilla.

VINKKI

Lisää ripaus vaniljaa ja hyppysellinen kanelia maitoon ennen kuin lisäät sen ja espresson pakastettuun jäätelöseokseen.



OHJELMA: frappé



5 min



24 h



3 min

MATCHA FRAPPÉ

AINEKSET

1 dl vettä

1 tl matcha-teetä (4 g)

25 g sokeria

1,5 dl täysmaitoa

VALMISTUS

- 1 Sekoita vesi, matcha ja sokeri astiassa.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Ota kulho pakastimesta, poista kansi, ja kaada sitten maito joukkoon. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 4 Nauti!

VINKKI

Lisää vaniljasiirappia lisämaun saamiseksi.



OHJELMA: frappé



5 min



24 h



3 min

KREIKKALAINEN FRAPPÉ

AINEKSET

2 dl espressoa

25 g sokeria

1,5 dl kylmää maitoa

VALMISTUS

- 1 Sekoita espresso ja sokeri astiassa.
- 2 Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- 3 Ota kulho pakastimesta, poista kansi ja lisää kylmä maito joukkoon. Aseta pieni kulho ulompaan astiaan. Käynnistä ohjelma.
- 4 Nauti!

VINKKI

Jos et halua käyttää espressoa, voit korvata sen pikakahvilla, joka on liuotettu veteen. Sääda sokerin määrää maun mukaan, tai kokeile variaatioita käyttämällä ruokokidesokeria tai hunajaa erilaista makua varten. Koristele frappési kerma-vaahdolla ja ripottele päälle kaakaojauhetta tai kanelia. Korvaa lehmänmaito mantelimaidolla tai kookosmaidolla vegaanisen version saamiseksi.

The logo consists of a dark hexagon with the text "OBH" in a large, white, sans-serif font, and "NORDICA" in a smaller, white, sans-serif font below it.

OBH
NORDICA

A close-up of a single scoop of light-colored ice cream in a waffle cone, topped with chopped nuts and a drizzle of sauce. The background is dark and textured with scattered nuts.

SHARE YOUR RECIPES:
#DolciGelatoOBH



Designing Good Life