



OPSKRIFTSBOG

Dolci Gelato

ICE CREAM MAKER

Designing Good Life

Opskrifter på is

PROGRAMMER



ICE
CREAM



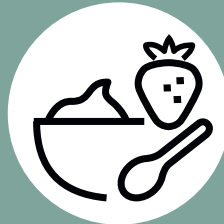
GELATO



SORBET



FROZEN
YOGHURT



SMOOTHIE
BOWL



MIX IN

IS

- Avocado, honning & mandel..... 3
- Cookie-dough..... 4
- Mørk chokolade..... 6
- Proteinis med peanutbutter..... 7
- Proteinis med vanilje..... 8
- Rom & rosin..... 9
- Saltet karamel.....11
- Vanilje & karamelliseret pecannød.. 12

GELATO

- Karamel-sundae..... 13
- Kaffegelato..... 14
- Fior di latte gelato..... 15
- Hasselnødgelato..... 16
- Pistaciegelato..... 17
- Stracciatellagelato..... 18
- Vaniljegelato..... 19

SORBET

- Basilikumsorbet.....20
- Cocktailtomatsorbet..... 21
- Agurke- & myntesorbet..... 22
- Citronsorbet..... 23
- Mangosorbet..... 24
- Melonsorbet..... 25
- Ferskensorbet..... 26
- Jordbærsorbet..... 27
- Hindbær- & agavesorbet..... 28

FROZEN YOGHURT

- Lavendel & honning.....29
- Neutral.....30
- Jordbær.....31

SMOOTHIE BOWL

- Açaï-smoothiebowl..... 32
- Bær-smoothiebowl..... 33
- Tropisk smoothiebowl..... 34

LIGHT IS

- Grundopskrift..... 35
- Kvark- & citronis..... 36
- Vegansk mandelis..... 37
- Vegansk is med macadamia-nødder..... 38

TIPS TIL EN MERE CREMET KONSISTENS

- 1. Sørg for, at blandingen er grundigt blandet og afkølet, inden den fryses.
- 2. Skyl den frosne beholder i varmt (ikke hedt) vand for at løsne indholdet fra kanterne og sikre en jævn blanding.
- 3. Brug Re-Spin programmet for et endnu mere cremet resultat, hvis isen stadig er for hård eller kold.

Opskrifter på drikke

PROGRAMMER



COCKTAILS



MILK-SHAKE



SLUSH



FRAPPÉ

COCKTAILS

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

MILKSHAKES

Oreo®milkshake.....	44
Cremet mocha-mandel.....	45
Jordbærmilkshake.....	46

SLUSH

Coca cola slush.....	47
Kakigori.....	48
Spritz granita.....	49
Vandmelon slush.....	50

FRAPPÉ

Karamel macchiato.....	51
Matcha frappé.....	52
Græsk frappé.....	53





PROGRAM: ice cream



5 min



24 h



4 min

AVOCADO-, HONNING- & MANDELIS

INGREDIENSER

1 stk avocado
2,5 dl sødmælk
80 g lavendelhonning
50 g sød mandelpuré

SÅDAN GØR DU

- 1 Skrab avocadoen ud. Skær i stykker og læg i en skål.
- 2 Tilsæt de andre ingredienser, og blend med en stavblender, indtil blandingen bliver glat.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på, og stil skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Placer den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS

Tilsæt lidt citronsaft for at bevare den skønne grønne farve og forhindre avocadoen i at blive brun.



PROGRAM: ice cream



10 min



24 h



5 min

COOKIE-DOUGH IS

INGREDIENSER

170 ml sødmælk

170 ml fløde

2 æggeblommer

30 g sukker

60 g smør (stuetemperatur)

40 g farin

70 g mel, ristet

50 g mørke chokoladestykker

0,5 tsk vaniljepulver

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland mælken og fløden i en kasserolle. Kog op ved middel varme.
- 2 Pisk æggeblommerne og sukkeret i en skål, indtil blandingen bliver hvid og luftig.
- 3 Hæld mælke- og flødeblandingen i under konstant omrøring. Hæld alt tilbage i gryden, og lad det simre ved lav varme (må ikke koge), indtil blandingen tykner en smule. Isbasen har den ideelle konsistens, når den hænger fast på skeen. Lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 4 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på, og stil skålen i fryseren i 24 timer.
- 5 Lav kagedejen. Pisk smørret med farinen i en skål, til blandingen bliver lys. Tilsæt melet, chokoladestykkerne og vaniljen. Bland til en glat konsistens. Læg dejen i fryseren.
- 6 Når dejen er fast, skær den i små terninger med en kniv. Læg til side i fryseren.

FORTS.

SÅDAN GØR DU

- 6 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Placér den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 7 Tag skålen ud igen. Lav et hul, der er cirka 4 cm bredt - 8 cm dybt i isen, og tilsæt 50 g kagedejstykker.
- 8 Start MIX IN-programmet. Server straks.

TIPS

Tilsæt en knivspids salt til den rå kagedej, før du fryser den. At fryse kagedejen, før den tilsættes i isen, sikrer, at den beholder sin tekstur i stedet for at blande sig fuldstændigt med isen. Ristet melet i ovnen ved 150-175 grader i 5-15 min. Ristet mel giver en gyldenbrun tone og en nøddeagtig, lækker smag.



PROGRAM: ice cream



10 min



24 h



4 min

MØRK CHOKOLADEIS

INGREDIENSER

170 ml sødmælk
170 ml piskefløde
1 æggeblomme
15 g sukker
80 g mørk chokolade

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland mælken og fløden i en kasserolle. Lad det simre ved lav varme.
- 2 Pisk æggeblommen og sukkeret i en skål, indtil blandingen bliver hvid og luftig.
- 3 Hæld mælk- og flødemassen i skålen under konstant omrøring. Hæld derefter alt tilbage i gryden, og lad det simre ved lav varme (må ikke koge), indtil blandingen tykner en smule. Isbasen har den ideelle konsistens, når den hænger fast på skeen.
- 4 Fjern gryden fra varmen, og tilsæt chokoladen. Rør rundt, indtil du får en glat tekstur. Lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 5 Hæld blandingen i den lille skål, sæt låget på, og stil skålen i fryseren i 24 timer.
- 6 Tag skålen ud og fjern låget. Placér den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 7 Klar til at nyde.



PROGRAM: ice cream



5 min



24 h



7 min

PROTEINIS MED PEANUTBUTTER

INGREDIENER

3 dl sødmælk
20 g plantebaseret protein
50 g agavesirup
75 g peanutbutter

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland alle ingredienser i en skål. Brug et piskeris eller en stavblender for at få en glat tekstur.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på, og stil skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Tag skålen ud og fjern låget. Placér den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Gentag proceduren en gang til.
- 5 Start programmet. Klar til at nyde.

TIPS

En anden omgang med programmet er nødvendig for at opnå en cremet tekstur. Et alternativ er at bruge en blanding af plantebaseret protein bestående af 70% kikærtemel og 30% risemel.



PROGRAM: ice cream



5 min



24 h



7 min

PROTEINIS MED VANILJE

INGREDIENSER

3 dl sødmælk
20 g plantebaseret protein
30 g agavesirup
0,5 tsk vaniljepulver

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland alle ingredienser i en skål. Brug et piskeris eller stavblender for at få en glat tekstur.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placer skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Fjern skålen fra fryseren og tag låget af. Placer den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Gentag proceduren en gang til for at opnå en glat konsistens.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS

En anden omgang med programmet er nødvendig for at opnå en glat konsistens. Du kan bruge en blanding af vegetabilske proteiner bestående af 70% kikærtemel og 30% rismel.



PROGRAM: ice cream



10 min



24 h



5 min

ROM & ROSINIS

INGREDIENSER

170 ml sødmælk
170 ml piskefløde
2 æggeblommer
30 g sukker
30 g rosiner
20 ml hvid rom

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland mælken og fløden i en kasserolle. Lad det simre ved lav varme.
- 2 Pisk æggeblommerne og sukkeret i en skål, indtil blandingen bliver hvid og luftig.
- 3 Hæld mælk- og flødemassen i skålen under konstant omrøring. Hæld derefter alt tilbage i gryden, og lad det simre ved lav varme, indtil blandingen tykner en smule. Må ikke koge. Isbasen har den ideelle konsistens, når den hænger fast på skeen.
- 4 Fjern fra varmen og tilsæt halvdelen af rommen. Bland godt. Lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 5 Hæld blandingen i den lille skål, dæk over og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 6 I en lille beholder, bland rosinerne med den resterende rom for at lade dem trække.
- 7 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.

FORTSAT

SÅDAN GØR DU

- 8 Tag skålen ud igen. Lav et hul, der er cirka 4 cm bredt - 8 cm dybt i isen, og tilsæt de marinerede rosiner.
- 9 Start MIX IN-programmet. Klar til at nyde.

TIPS

For at intensivere smagen, lad rosinerne trække i rommen natten over, før du tilsætter dem i isen.



PROGRAM: ice cream



10 min



24 h



4 min

SALTET KARMELIS

INGREDIENSER

170 ml sødmælk

170 ml piskefløde

1 æggeblomme

15 g sukker

80 g saltet karamelsauce

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland mælken og fløden i en kasserolle. Lad det simre ved lav varme.
- 2 Pisk æggeblommen og sukkeret i en skål, indtil blandingen bliver hvid og luftig.
- 3 Hæld mælk- og flødemassen i skålen under fortsat omrøring. Hæld derefter alt tilbage i gryden, og lad det simre ved lav varme, indtil blandingen tykner en smule. Må ikke koge. Isbasen har den rette konsistens, når den hænger fast på skeen.
- 4 Fjern fra varmen og tilsæt den saltede karamelsauce. Lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 5 Hæld blandingen i den lille skål. Placér låget på skålen og frys i 24 timer.
- 6 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet. Klar til at nyde.

TIPS

Server din saltede karmelis med stykker af brownie og varm chokoladesauce for en mere luksuriøs dessert.



PROGRAM: ice cream



10 min



24 h



5 min

VANILJEIS MED KARAMELLISEREDE PECANNØDDER

INGREDIENSER

170 ml sødmælk
170 ml piskefløde
2 æggeblommer
30 g sukker
30 g karamelliserede
pecannødder, knuste

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland mælken og fløden i en kasserolle. Lad det simre ved lav varme.
- 2 Pisk æggeblommerne og sukkeret i en skål, indtil blandingen bliver hvid og luftig.
- 3 Hæld mælk- og flødemassen i skålen under konstant omrøring. Hæld derefter alt tilbage i gryden, og lad det simre ved lav varme, indtil blandingen tykner en smule. Må ikke koge. Is-basen har god konsistens, når den hænger fast på skeen. Lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 4 Hæld blandingen i den lille skål, sæt låget på, og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 5 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 6 Tag skålen ud. Lav et hul, ca. 4 cm bredt og 8 cm dybt i isen og tilsæt de knuste pecannødder. Start MIX IN-programmet. Klar.

TIPS

For variation kan du erstatte pecannødderne med praliner.



PROGRAM: gelato



5 min



20 h



4 min

KARAMEL-SUNDAE

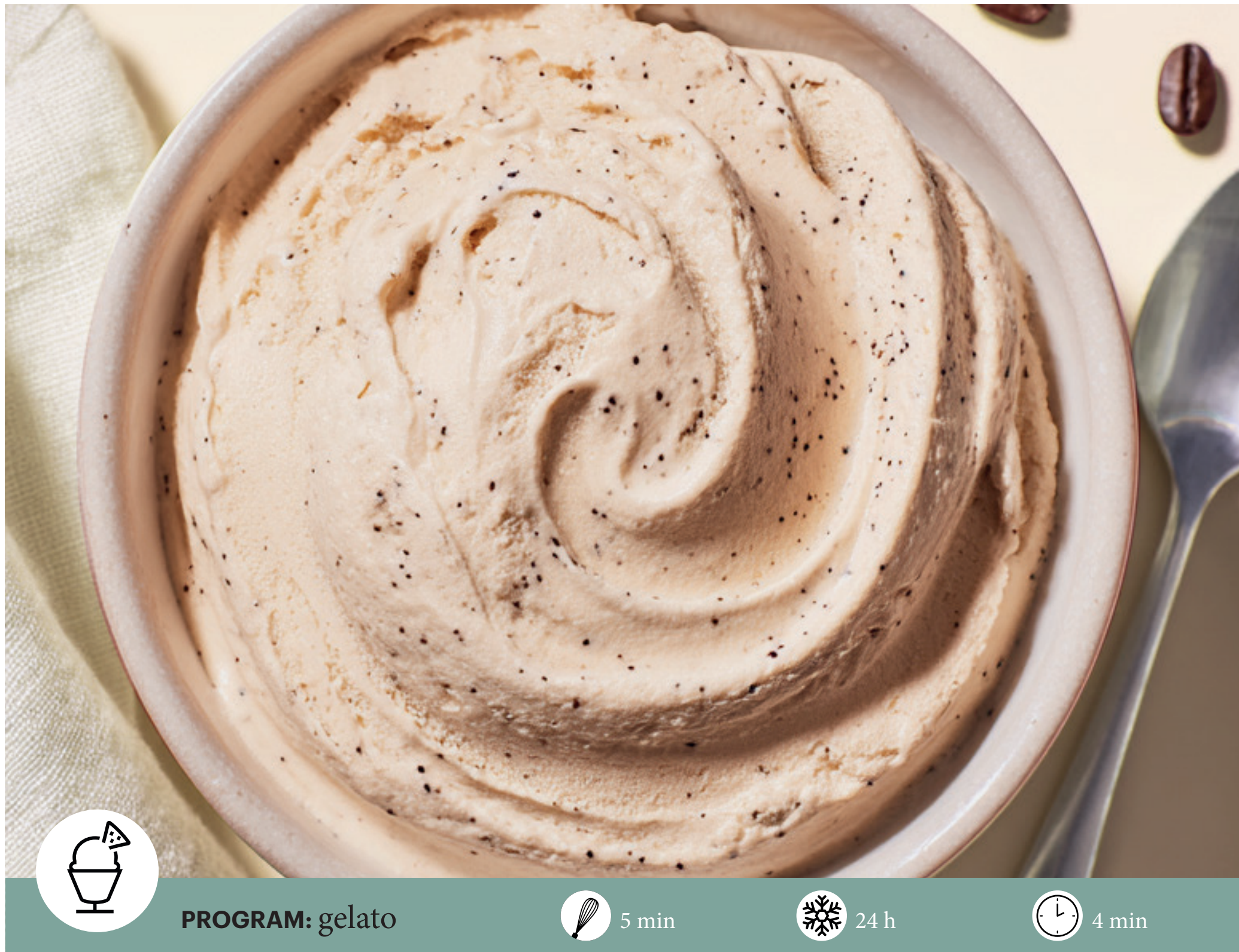
INGREDIENSER

2 dl sødmælk
2 dl piskefløde
60 g sukker
8 g majsstivelse
0,5 tsk vaniljepulver
4 spsk karamelsauce
2 spsk usaltede knuste
peanuts

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland mælken, fløden, sukkeret og majsstivelsen i en kasserolle. Lad det simre ved lav varme under konstant omrøring, indtil blandingen tykner en smule.
- 2 Fjern fra varmen og tilsæt vaniljepulveret. Bland det og lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Øs isen op i en lille kop og top med karamelsauce og knuste peanuts.

TIPS Pynt med en klat pisket fløde og nogle stykker brownie.



PROGRAM: gelato



5 min



24 h



4 min

KAFFEGELATO

INGREDIENSER

2 dl sødmælk
2 dl piskefløde
50 g sukker
8 g majsstivelse
2 tsk malet kaffe

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland mælken, fløden, sukkeret og majsstivelsen i en kasserolle. Lad det simre under konstant omrøring, indtil blandingen tykner en smule.
- 2 Fjern fra varmen og tilsæt den malede kaffe. Bland det og lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS

Hvis du ikke ønsker små kaffekorn i din gelato, filtrer den gennem en fin si.



PROGRAM: gelato



5 min



24 h



4 min

FIOR DI LATTE GELATO

INGREDIENSER

2 dl sødmælk
2 dl piskefløde
70 g sukker
8 g majsstivelse

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland mælken, fløden, sukkeret og majsstivelsen i en kasserolle. Lad det simre ved lav varme under konstant omrøring, indtil blandingen tykner en smule. Lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Klar til at nyde.

TIPS

Du kan give din gelato smag med aromatiske urter eller milde krydderier, der har fået lov til at trække i isbasen.



PROGRAM: gelato



5 min



24 h



4 min

GELATO MED HASSELNØDDECREME

INGREDIENSER

1,5 dl sødmælk

1,5 dl piskefløde

6 g majsstivelse

100 g hasselnøddecreme

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland mælken, fløden og majsstivelsen i en kasserolle. Lad det simre under konstant omrøring, indtil blandingen tykner en smule.
- 2 Fjern fra varmen og tilsæt hasselnøddecremen. Bland godt. Lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS

Afhængigt af hvilken hasselnøddecreme du bruger, kan konsistensen variere. Du kan også tilføje knuste hasselnødder og bruge MIX IN-programmet.



PROGRAM: gelato



5 min



24 h



4 min

PISTACIEGELATO

INGREDIENSER

1,5 dl sødmælk

1,5 dl piskefløde

6 g majsstivelse

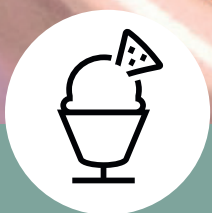
100 g sødet pistaciecreme

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland mælken, fløden og majsstivelsen i en kasserolle. Lad det simre under konstant omrøring, indtil blandingen tykner en smule.
- 2 Fjern fra varmen og tilsæt den sødede pistaciecreme. Bland godt og lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS

Pistaciecremer kan variere i sødme. Justér mængden efter din smag.



PROGRAM: gelato



5 min



24 h



6 min

STRACCIATELLAGELATO

INGREDIENSER

2 dl sødmælk
2 dl piskefløde
60 g sukker
8 g majsstivelse
0,5 tsk vaniljepulver
30 g mørke chokoladespåner

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland mælken, fløden, sukkeret og majsstivelsen i en kasserolle. Lad det simre under konstant omrøring, indtil blandingen tykner en smule.
- 2 Fjern fra varmen og tilsæt vaniljen. Bland godt. Lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Tag skålen ud igen. Lav et hul i isen, der er cirka 4 cm bredt - 8 cm dybt, og tilsæt de mørke chokoladespåner.
- 6 Start MIX IN-programmet. Klar til at nyde.

TIPS

Hvis du ikke kan finde chokoladespåner, kan du rive en chokoladebar med et rivejern

Prøv chokolade med appelsin-, mint- eller karamelsmag for et ekstra twist.



PROGRAM: gelato



5 min



24 h



4 min

VANILJEGELATO

INGREDIENSER

2 dl sødmælk
2 dl piskefløde
60 g sukker
8 g majsstivelse
0,5 tsk vaniljepulver

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland mælken, fløden, sukkeret og majsstivelsen i en kasserolle. Lad det simre under konstant omrøring, indtil blandingen tykner en smule.
- 2 Fjern fra varmen og tilsæt vaniljepulver. Lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Dæk over og placer skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS

Hvis du bruger frisk vanilje, lad en halveret og udskrabt vaniljestang trække i den varme mælk og fløde i 15 minutter.



PROGRAM: sorbet



10 min



24 h



4 min

BASILIKUMSORBET

INGREDIENSER

100 g sukker

3 dl vand

1 lime (saft)

20 g basilikumblade

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland sukker og vand i en kasserolle. Kog op ved middel varme. Lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 2 Tilsæt limesaft og basilikumblade. Brug en stav-blender til at blende alt, indtil du får en glat konsistens.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og stil skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS Du kan erstatte basilikumblade med frisk mynte.



COCKTAILTOMATSORBET

INGREDIENSER

- 55 g sukker
- 75 ml vand
- 260 g cocktailtomater

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland sukker og vand i en kasserolle. Kog op ved middel varme. Lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 2 Tilsæt cocktailtomaterne. Brug en blender til at blende blandingen, indtil den er glat.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS Brug modne tomater til denne opskrift. Røde cocktailtomater er sødere.



PROGRAM: sorbet



10 min



24 h



4 min

AGURKE- OG MYNTESORBET

INGREDIENSER

85 g sukker

110 ml vand

280 g agurk

10 mynteblade

0,5 citron (saft)

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland sukker og vand i en kasserolle. Kog op ved middel varme. Lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 2 Skræl agurken og skær den i stykker. Læg agurken, myntebladene og citronsaften i sukker-siruppen. Brug en blender og bland godt.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og stil skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS

For en ekstra forfriskende agurke- og myntesorbet, tilsæt en lille mængde revet ingefær. Det intensiverer smagen og giver en frisk twist til opskriften.



PROGRAM: sorbet



10 min



24 h



4 min

CITRONSORBET

INGREDIENSER

150 g sukker

1,5 dl vand

110 ml citronsaft (3 stk)

70 ml limesaft (2 stk)

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland sukker og vand i en kasserolle. Kog op ved lav varme. Lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 2 Tilsæt citronsaften og bland.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS Du kan erstatte citronsaft med grapefrugtjuice.



PROGRAM: sorbet



10 min



24 h



4 min

MANGOSORBET

INGREDIENSER

65 g sukker

85 ml vand

280 g moden mango

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland sukker og vand i en kasserolle. Kog op ved lav varme. Lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 2 Skræl og skær mangoen i små stykker. Læg dem i sukkersiruppen. Brug en stavblender til at blende til en glat konsistens.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS

Tilføj frugtkødet fra en passionsfrugt (uden frø) eller tilsæt en sjat limesaft for at fremhæve mangosmagen og give en frisk smag.



PROGRAM: sorbet



10 min



24 h



4 min

MELONSORBET

INGREDIENSER

65 g sukker
85 ml vand
280 g melon

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland sukker og vand i en kasserolle. Kog op ved middel varme. Lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 2 Skær melonen i små stykker. Læg dem i sukker-siruppen. Brug en stavblender til at blende til en glat konsistens.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Klar til at nyde.



PROGRAM: sorbet



10 min



24 h



4 min

FERSKENSORBET

INGREDIENSER

65 g sukker

85 ml vand

280 g ferskner (3 stk)

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland sukker og vand i en kasserolle. Kog op ved middel varme. Lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 2 Skræl og skær fersknerne i stykker. Læg dem i sukkersiruppen. Brug en stavblender til at blende til en glat konsistens.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS

Læg nogle friske verbenablade/citronmelisseblade i sukkersiruppen og lad dem trække. Fjern dem, før du blender fersknerne.



PROGRAM: sorbet



10 min



24 h



4 min

JORDBÆRSORBET

INGREDIENSER

65 g sukker

85 ml vand

280 g jordbær

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland sukker og vand i en kasserolle. Kog op ved lav varme. Lad det køle af, indtil det er lunkent.
- 2 Læg jordbærrene i suklersiruppen. Brug en stavblender til at blande til en glat konsistens.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS

Tilføj nogle basilikumblade, når du blender jordbærrene, for en frisk smag.



PROGRAM: sorbet



10 min



24 h



4 min

HINDBÆR- & AGAVESORBET

INGREDIENSER

110 g agavesirup

65 ml vand

260 g hindbær

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland agavesirup, vand og hindbær i en skål. Brug en stavblender til at blende til en glat konsistens.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Klar til at nyde.

TIPS

Hvis du ønsker en glat sorbet uden frø, kan du sigte blandingen for at fjerne frøene, inden du fryser den.



PROGRAM: frozen yoghurt



10 min



24 h



2 min

FROZEN YOGHURT MED LAVENDEL & HONNING

INGREDIENSER

1,5 dl letmælk
1 tsk tørret lavendel
230 g græsk yoghurt
70 g honning

SÅDAN GØR DU

- 1 Varm mælken og lavendelen op i en kasserolle, og lad den derefter trække i 5 minutter. Si den.
- 2 Bland den infuserede mælk med resten af ingredienserne i en beholder.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placer skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS

Selv efter at have siet mælken vil lavendlen fortsætte med at infusere. Så brug den sparsomt, ellers kan smagen nemt blive for stærk.



PROGRAM: frozen yoghurt



5 min



24 h



4 min

NEUTRAL FROZEN YOGHURT

INGREDIENSER

230 g græsk yoghurt

115 ml mælk

115 g kondenseret mælk

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland alle ingredienser i en skål.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Klar til at nyde.

TIPS

Det er lækkert at tilsætte smag med en tsk kanel, vanilje eller matcha. Server med frugt eller andet.



PROGRAM: frozen yoghurt



5 min



24 h



4 min

FROZEN YOGHURT MED JORDBÆR

INGREDIENSER

230 g græsk yoghurt

115 ml mælk

115 g jordbærsyltetøj

4 spsk jordbærcoulis

Nogle jordbær, skåret i kvarte

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland alle ingredienser i en skål, undtagen jordbærcoulis og jordbærrene.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Dæk med låget og placer skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Lav kugler af isen i serveringsskåle og top derefter med jordbærcoulis og delte jordbær.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS

Byt jordbærsyltetøjet ud med andre frugter (hindbær, abrikos, etc.). Server gerne isen med pisket fløde.



PROGRAM: smoothie bowl



5 min



24 h



4 min

AÇAÍ-SMOOTHIE BOWL

INGREDIENSER

1 banan, i stykker

50 g jordbær, delt

80 g græsk yoghurt

1 dl sødmælk

40 g agavesirup

1 spsk açaípulver (5 g)

Topping:

6 jordbær, skåret i kvarte

1 banan, skåret i skiver

6 hindbær, halveret

20 g havregryn

Nogle mynteblade

SÅDAN GØR DU

- 1 Hæld alle ingredienserne i en skål. Blend med en stavblender for at opnå en glat konsistens.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placer skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Server i skåle og pynt med de delte frugter, havregrynene og myntebladene.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS

Afhængig af sæsonen kan du variere frugterne i din smoothie bowl.



PROGRAM: smoothie bowl



5 min



24 h



4 min

BÆR-SMOOTHIE BOWL

INGREDIENSER

- 100 g jordbær, hakket
- 25 g hindbær
- 25 g blåbær
- 80 g græsk yoghurt
- 1 dl sødmælk
- 40 g agavesirup
- Topping:
- 1 banan, skåret i skiver
- 6 blåbær, halveret
- 4 jordbær, skåret i kvarte
- 20 g havregryn

SÅDAN GØR DU

- 1 Hæld alle ingredienser i en skål. Blend med en blender for at opnå en glat konsistens.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placer skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Server i skåle og pynt derefter med frugterne, havregrynene og myntebladene.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS

Afhængig af sæsonen kan du variere frugterne i din smoothie bowl.



PROGRAM: smoothie bowl



5 min



24 h



4 min

TROPISK SMOOTHIE BOWL

INGREDIENSER

100 g mango, i stykker

50 g passionsfrugtsaft
(uden frø)

80 g græsk yoghurt

1 dl sødmælk

40 g agavesirup

Topping:

1 banan, skåret i skiver

6 blåbær, halveret

1 passionsfrugt

20 g havregryn

SÅDAN GØR DU

- 1 Hæld alle ingredienserne i en skål. Blend med en blender for at opnå en glat konsistens.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placer skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Server i skåle og pynt med skivede frugter og havregryn.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS

For at få passionsfrugtsaft, hæld indholdet i en lille sigte og skrab med en ske for at adskille frugtkødet fra saften.



GRUNDOPSKRIFT

INGREDIENSER

- 1,5 dl sødmælk
- 2,5 dl piskefløde
- 25 g agavesirup
- 8 g majsstivelse
- 0,5 tsk vaniljepulver
- 8 jordbær, skåret i kvarte
- 8 hindbær, halveret
- 8 blåbær

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland mælken, fløden, agavesirupen, majsstivelsen og vaniljepulveret i en kasserolle.
- 2 Varm op ved middelhøj varme, mens du konstant rører, indtil blandingen bliver en smule tykkere. Lad det køle ned, indtil det bliver lunkent.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Dæk med låget og placer skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Læg en kugle is i små skåle og pynt med frugt.
- 6 Klar til at nyde.

TIPS

Dette er en fremragende basisopskrift. Du kan tilsætte chokoladestykker og vælge programmet MIX IN for at lave en let stracciatella-is.



LIGHT IS MED SKYR & CITRON

INGREDIENSER

1,5 dl sødmælk
250 g skyr
40 g agavesirup
1 citron (skal og saft)

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland alle ingredienser i den lille skål. Sæt låget på og placer skålen i fryseren i 24 timer.
- 2 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 3 Klar til at nyde.

TIPS

Byt citronskal og citronsaft ud med andet citrusfrugt. Brug vaniljeskyr for sødere smag.



PROGRAM: smoothie bowl



10 min



24 h



4 min

VEGANSK IS MED MANDEL

INGREDIENSER

3 dl havremælk
40 g agavesirup
4 g majsstivelse
150 g mandelpuré

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland havremælken, agavesirupen og majsstivelsen i en kasserolle. Varm op ved middelhøj varme og rør konstant, indtil blandingen tykner lidt.
- 2 Tag gryden af varmen og tilsæt mandelpuré. Rør indtil det bliver glat, og lad det derefter køle ned, indtil det bliver lunkent.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placer skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Klar til at nyde.

TIPS

Smager godt med ristede havreflager.



PROGRAM: smoothie bowl



10 min



24 h



4 min

VEGANSK LIGHT IS MED MACADAMIANØDDER

INGREDIENSER

3 dl mandelmælk

150 g macadamianødder

40 g agavesirup

SÅDAN GØR DU

- 1 Hæld alle ingredienser i en beholder og blend med en stavblender, indtil du får en glat tekstur.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placer skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Klar til at nyde.

TIPS

Du kan også lave denne opskrift med cashewnødder.



PROGRAM: cocktail



5 min



24 h



3 min

FROZEN COSMOPOLITAN

INGREDIENSER

40 g sukker
240 ml tranebærsaft
1 lime (saft og skal)
40 ml vodka
40 ml Cointreau

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland sukker og tranebærsaft i en skål, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt derefter vodka, cointreau, limesaft og limeskal.
- 2 Hæld 2/3 af blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placer skålen i fryseren i 24 timer. Opbevar den resterende 1/3 i køleskabet.
- 3 Tag skålen ud af fryseren, fjern låget, og hæld den resterende tredjedel af blandingen i.
- 4 Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Klar til at nyde.



PROGRAM: cocktail



5 min



24 h



3 min

FROZEN MOJITO

INGREDIENSER

80 g rørsukker

3 dl vand

2 limefrugter (saft og skal)

12 g frisk mynte

1 spsk rom

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland alle ingredienser i en skål. Blend med en stavblender i 30 sekunder.
- 2 Hæld 2/3 af blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placer skålen i fryseren i 24 timer. Opbevar den resterende 1/3 i køleskabet.
- 3 Tag skålen ud af fryseren, fjern låget, og hæld den resterende 1/3 af blandingen i.
- 4 Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Klar til at nyde.



PROGRAM: cocktail



5 min



24 h



3 min

MANGO TANGO

INGREDIENSER

2,5 dl mangosaft

40 g sukker

Saften af en halv citron

1 dl mangosaft ekstra

1 dl jordbærsirup (valgfrit)

30 ml rom

30 ml Cointreau

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland mangosaften og sukkeret i en skål, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt derefter rom, Cointreau og citronsaft. Bland.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Tag skålen ud af fryseren, fjern låget, og hæld den ekstra mangosaft i. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Hæld jordbærsiruppen i glassene og hæld derefter blandingen i.
- 5 Klar til at nyde.



PROGRAM: cocktail



5 min



24 h



3 min

MARGARITA

INGREDIENSER

65 g sukker
240 ml vand
2 limefrugter (saft)
1 limefrugt (skal)
40 ml Tequila
40 ml Cointreau

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland sukker og vand i en skål, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt limesaft, limeskal, Tequila og Cointreau. Bland.
- 2 Hæld 2/3 af blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer. Opbevar den tilbageværende 1/3 i køleskabet.
- 3 Tag skålen ud af fryseren, fjern låget, og hæld den tilbageværende tredjedel af blandingen i.
- 4 Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Server i cocktailglas.

TIPS

For en perfekt Margarita, brug altid frisk limesaft. Du kan dyppe glassets kant i salt og chilipulver for at give din drink et ekstra kick.

Drik ansvarligt. Serveres kun til personer over 18 år.



PROGRAM: cocktail



5 min



24 h



3 min

PIÑA COLADA

INGREDIENSER

- 40 g sukker
- 2,5 dl ananasjuice
- 40 ml rom
- 1,5 dl kokosmælk

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland sukkeret og ananasjuicen i en skål, indtil sukkeret er opløst. Hæld derefter rommen i. Bland godt.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Tag skålen ud af fryseren, fjern låget, og hæld kokosmælken i. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Server i cocktailglas.

TIPS

Pynt glasset med en skive frisk ananas og et kandiseret kirsebær for en elegant præsentation.

Drik ansvarligt. Serveres kun til personer over 18 år.



PROGRAM: milkshake



10 min



24 h



4 min

OREO® MILKSHAKE

INGREDIENSER

1,5 dl sødmælk
1,5 dl piskefløde
40 g sukker
6 g majsstivelse
0,5 tsk vaniljepulver
1 dl mælk
6 stk Oreo®-kiks

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland 1,5 dl mælk, fløde, sukker og majsstivelse i en kasserolle. Bring det i kog under konstant omrøring.
- 2 Tag gryden af varmen, tilsæt vaniljepulveret og lad det køle af, indtil det bliver lunkent.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Tilsæt yderligere 1 dl mælk. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Knus fire Oreo®-kiks til krummer.
- 6 Brug høje glas. Tilsæt først to spiseskefulde milkshake og derefter et lag krummer fra 2 Oreo®-kiks. Gentag lagene to gange mere. Afslut med krummer på toppen og en hel Oreo®-kage i begge glas.



PROGRAM: milkshake



10 min



24 h



4 min

CREMET MOKKA-MANDEL MILKSHAKE

INGREDIENSER

2 dl espressokaffe

25 g sukker

1,5 dl mandelmælk

50 g piskefløde

1 spsk mandelflager

1 spsk chokoladestykker

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland kaffen og sukkeret i en skål.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Tag skålen ud af fryseren, fjern låget, og hæld mandelmælken i. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Hæld blandingen i to glas og afslut med pisket fløde på toppen.
- 5 Pynt med mandelflager og chokoladestykker.

TIPS

For en sprød milkshake, brug mandler, der er blevet ristet og let karamelliseret på forhånd.



PROGRAM: milkshake



10 min



24 h



4 min

JORDBÆRMILKSHAKE

INGREDIENSER

220 ml sødmælk

1,5 dl fløde

40 g sukker

6 g majsstivelse

0,5 tsk vaniljepulver

30 g jordbærsyltetøj

4 jordbær

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland 2/3 af mælken, fløden, sukkeret og majsstivelsen i en kasserolle. Bring det i kog under konstant omrøring.
- 2 Tag kasserollen af varmen, tilsæt vaniljepulveret, og lad det derefter køle af, indtil det bliver lunkent.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Tilsæt jordbærsyltetøjet og den resterende mælk.
- 5 Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 6 Hæld milkshake og syltetøj i lag i et højt glas, del jordbærene og pynt. Klar til at nyde.

TIPS

Erstat jordbærsyltetøjet med valgfri frugt.



COCA COLA SLUSH

INGREDIENSER

- 4,5 dl coca cola
- 50 g sukker

SÅDAN GØR DU

- 1 Pisk 2/3 af Coca Colaen med sukkeret i en beholder, indtil sukkeret er opløst.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og placér skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Tag skålen ud af fryseren, fjern låget, og hæld den resterende Coca Cola i. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Klar til at nyde.

TIPS

For variation, prøv forskellige colasmage (kirsebær, vanilje, osv.).



PROGRAM: slush



5 min



24 h



3 min

KAKIGORI

INGREDIENSER

25 g sukker

225 g vand

15 g sirup med valgfri smag
(grenadine, jordbær, mint,
fersken, osv.)

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland sukkeret, siruppen og vandet i en kasserolle, og bring det i kog. Lad det køle af.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og stil skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Tag skålen ud af fryseren og fjern låget. Sæt den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Klar til at nyde.

TIPS

Kakigori er en japansk specialitet lavet af knust is, toppet med sød sirup eller frisk frugt. Meget populær i løbet af de varme sommermåneder i Japan. For et autentisk touch, hæld kondenseret mælk over din Kakigori, før du nyder den, for en endnu mere luksuriøs smag. Du kan også erstatte siruppen med frugt-marmelade.



PROGRAM: slush



5 min



24 h



3 min

SPRITZ GRANITA

INGREDIENSER

50 g sukker

2,5 dl prosecco

1,5 dl Aperol

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland sukkeret og proseccoen i en skål, indtil sukkeret er opløst.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og stil skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Tag skålen ud af fryseren, fjern låget, og hæld derefter Aperol i. Placér den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Server straks.



VANDMELON SLUSH

INGREDIENSER

70 g sukker

90 ml vand

300 g udskåret vandmelon
uden kerner (i stykker)

SÅDAN GØR DU

- 1 Blend alle ingredienser i en skål med en stav-blender, til du opnår en glat konsistens.
- 2 Hæld 2/3 af blandingen i den lille skål. Sæt låget på og stil skålen i fryseren i 24 timer. Opbevar den resterende 1/3 af blandingen i køleskabet.
- 3 Tag skålen ud af fryseren, fjern låget, og tilsæt den resterende 1/3 af blandingen.
- 4 Placér den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Server straks.

TIPS

Afhængig af sæsonen kan du tilpasse denne opskrift ved at bruge anden melon eller agurk.



PROGRAM: frappé



5 min



24 h



3 min

KARAMEL-MACCHIATO

INGREDIENSER

1 dl sødmælk

1 dl fløde

50 g saltkaramelsauce

4 g majsstivelse

30 ml espressokaffe

70 ml kold sødmælk

50 g pisket fløde

2 spsk saltkaramelsauce

2 spsk chokoladestykker

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland mælken, fløden, den saltede karamelsauce og majsstivelsen i en gryde.
- 2 Bring det i kog ved svag varme, indtil blandingen er blevet lidt tykkere. Lad det derefter køle af, indtil det er lunkent.
- 3 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og stil skålen i fryseren i 24 timer.
- 4 Tag skålen ud af fryseren, fjern låget, og hæld derefter espressokaffen og kold mælk i. Placér den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 5 Hæld op i to glas, top med pisket fløde, karamelsauce og chokoladestykker.

TIPS

Tilsæt et strejf af vanilje og et nip kanel til mælken, før du hælder espressoen i.



PROGRAM: frappé



5 min



24 h



3 min

MATCHA FRAPPÉ

INGREDIENSER

- 1 dl vand
- 1 tsk matcha te (4 g)
- 25 g sukker
- 1,5 dl sødmælk

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland vand, matcha og sukker i en skål.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og stil skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Tag skålen ud af fryseren, fjern låget, og hæld derefter mælken i. Placér den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Klar til at nyde.

TIPS

Tilsæt vaniljesirup for ekstra smag.



PROGRAM: frappé



5 min



24 h



3 min

GRÆSK FRAPPÉ

INGREDIENSER

2 dl espressokaffe

25 g sukker

1,5 dl kold mælk

SÅDAN GØR DU

- 1 Bland espressokaffen og sukkeret i en skål.
- 2 Hæld blandingen i den lille skål. Sæt låget på og stil skålen i fryseren i 24 timer.
- 3 Tag skålen ud af fryseren, fjern låget, og tilsæt den kolde mælk. Placér den lille skål i den ydre beholder. Start programmet.
- 4 Klar til at nyde.

TIPS

Hvis du ikke har espressokaffe, kan du erstatte det med instantkaffe opløst i vand. Justér mængden af sukker efter smag, eller prøv variationer med brun sukker eller honning for en anden smag. Pynt din frappé med en klat pisket fløde, og drys med kakao eller kanel. Erstat komælk med mandel- eller kokosmælk for en vegansk version.



SHARE YOUR RECIPES:
#DolciGelatoOBH



Designing Good Life