

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 directly below it.

OBH
NORDICA

The background image is a close-up, top-down view of a glass bowl filled with a dessert. It features several scoops of light-colored ice cream, possibly vanilla or pistachio, topped with a dusting of brown powder (cocoa or cinnamon). The dessert is garnished with fresh fruit, including slices of banana and pieces of red and yellow fruit. The bowl is set against a dark, textured background.

RECEPTBOK

Dolci Gelato

ICE CREAM MAKER

Designing Good Life

Glassiga recept

DOLCI GELATO KRÄMIGA PROGRAM



ICE
CREAM



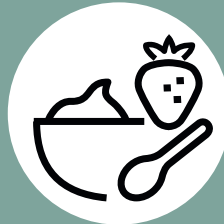
GELATO



SORBET



FROZEN
YOGHURT



SMOOTHIE
BOWL



MIX IN

GLASS

Avokado, honung & mandel.....	3
Cookie dough glass.....	4
Mörk chokladglass.....	6
Proteinglass med jordnötsmör...	7
Proteinglass med vanilj.....	8
Rom & russin.....	9
Saltad karamellglass m. smör....	11
Vanilj & karameliserad pekannöt...	12

GELATO

Karamell-sundae.....	13
Kaffegelato.....	14
Fior di latte gelato.....	15
Hasselnötsgelato.....	16
Pistashnötsgelato.....	17
Stracciatellagelato.....	18
Vaniljgelato.....	19

SORBET

Basilikasorbet.....	20
Cherry tomatsorbet.....	21
Gurka & myntasorbet.....	22
Citronsorbet.....	23
Mangosorbet.....	24
Melonsorbet.....	25
Vit periskosorbet.....	26
Jordgubbssorbet.....	27
Hallon- & agavesorbet.....	28

FROZEN YOGHURT

Lavender & honung.....	29
Naturell.....	30
Jordgubb.....	31

SMOOTHIE BOWL

Acai-smoothiebowl.....	32
Bär-smoothiebowl.....	33
Tropisk smoothiebowl.....	34

LÄTTGLASS

Glass med naturligt socker.....	35
Kvarg & citron lättglass.....	36
Vegansk mandel lättglass.....	37
Vegansk macadamiaglass.....	38

TIPS FÖR EN KRÄMIGARE KONSTISTENS

- 1. Se till att blandningen är ordentligt blandad och kyld innan frysning.
- 2. Skölj den frysta behållaren i varmt (inte hett) vatten för att lossa innehållet från kanterna för att säkerställa jämn mixning.
- 3. Använd Re-Spin programmet för ännu krämigare resultat om glassen fortfarande är för hård eller isig.

Drycker

DRICKBARA PROGRAM



COCKTAILS



MILK-SHAKE



SLUSH



FRAPPÉ

COCKTAILS

Frostig cosmopolitan..... 39

Frostig mojito..... 40

Mango tango..... 41

Margartita..... 42

Piña Colada..... 43

MILKSHAKES

Oreo®milkshake..... 44

Krämig mocha-mandel..... 45

Jordgubbsmilkshake..... 46

SLUSH

Coca cola slush.....47

Kakigori.....48

Spritz granita.....49

Melon slush.....50

FRAPPÉ

Karamell macchiato.....51

Grekisk frappé kaffe..... 52

Matcha frappé..... 53





PROGRAM: ice cream



5 min



24 h



4 min

AVOKADO, HONUNG & MANDELGLASS

INGREDIENSER

1 st avokado
2,5 dl standardmjölk
80 g lavender honung
50 g sötmandel purée

GÖR SÅ HÄR

- 1 Skopa ur avokadon. Skär i bitar och lägg i en skål.
- 2 Tillsätt de andra ingredienserna, och mixa med en stavmixer tills blandningen blir slätt.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta bort locket. Placera den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS

Tillsätt lite citronsaft för att behålla den härliga gröna färgen och förhindra att avokadon blir brun.



PROGRAM: ice cream



10 min



24 h



5 min

COOKIE-DOUGH GLASS

INGREDIENSER

170 ml standardmjölk

170 ml vispgrädde

2 äggulor

30 g socker

60 g smör (rumstempererat)

40 g farinsocker

70 g mjöl, rostat

50 g mörka chokladchips

0,5 tsk vaniljpulver

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda mjölken och grädden i en kastrull. Koka upp på medelhög värme.
- 2 Vispa äggulorna och sockret i en skål tills blandningen blir vit och fluffig.
- 3 Blanda ner glassbasen under ständig omrörning. Häll tillbaka allt i kastrullen och sjud på låg värme (koka ej), tills blandningen tjocknar något. Glassbasen har idealisk konsistens när den fastnar på skeden. Låt svalna tills det är ljummet.
- 4 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- 5 Gör kakdegen. Mixa smöret med farinsockret i en skål, tills blandningen ljusnar. Tillsätt mjölet, chokladchipsen och vaniljen. Blanda till en slät konsistens. Lägg degen i frysen.
- 6 När degen är fast, skär den i små kuber med en kniv. Lägg åt sidan i frysen.

FORTS.

GÖR SÅ HÄR

- 6 Ta ut skålen från frysen och ta bort locket. Placera den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 7 Ta ut skålen igen. Gör ett hål som är ungefär 4cm brett - 8cm djupt i glassen och tillsätt 50 g kakdegsbitar.
- 8 Starta MIX-IN-programmet. Servera och njut.

TIPS

Tillsätt en nypa salt i den råa kakdegen innan du fryser den. Att frysa kakdegen innan den tillsätts i glassen säkerställer att den behåller sin textur istället för att helt blandas med glassen. Rosta mjölet i ugn på 150-175 grader i 5-15 min. Rostat mjöl ger en gyllenbrun ton och nötkaktig god smak.



PROGRAM: ice cream



10 min



24 h



4 min

MÖRK CHOKLADGLASS

INGREDIENSER

170 ml standardmjölk

170 ml vispgrädde (30% fett)

1 äggula

15 g socker

80 g mörk choklad (70%)

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda mjölken och grädden i en kastrull. Sjud på låg värme.
- 2 Vispa äggulan och sockret i en skål tills blandningen blir vit och fluffig.
- 3 Häll mjölk- och gräddblandningen i skålen under ständig omrörning. Häll sedan tillbaka allt i kastrullen och sjud på låg värme (koka ej) tills blandningen tjocknar något. Glassbasen har idealisk konsistens när den fastnar på skeden.
- 4 Ta bort kastrullen från värmen och tillsätt chokladen. Rör om tills du får en slät textur. Låt svalna tills det är ljummet.
- 5 Häll blandningen i den lilla skålen, sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- 6 Ta ut skålen från frysen och ta bort locket. Placera den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 7 Redo att avnjutas.



PROGRAM: ice cream



5 min



24 h



7 min

PROTEINGLASS MED JORDNÖTSSMÖR

INGREDIENER

3 dl standardmjölk

20 g växtbaserat protein

50 g agavesirap

75 g jordnötssmör

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda alla ingredienser i en skål. Använd en visp eller en stavmixer för att få en slät textur.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta ut skålen från frysen och ta bort locket. Placera den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 4 Upprepa proceduren en gång till.
- 5 Starta programmet. Redo att avnjutas.

TIPS

En andra omgång med programmet behövs för att uppnå en krämig textur. Ett alternativ är att använda en blandning av växtbaserat protein bestående av 70% kikärtsmjöl och 30% ris mjöl.



PROGRAM: ice cream



5 min



24 h



7 min

PROTEINGLASS MED VANILJ

INGREDIENSER

3 dl standardmjölk

20 g växtbaserat protein

30 g agavesirap

0.5 tsk vaniljpulver

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda alla ingredienser i en skål. Använd en visp eller en stavmixer för att få en slät textur.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta bort skålen från frysen och ta av locket. Placera den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 4 Upprepa proceduren en gång till för att uppnå en slät konsistens.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS

En andra omgång med programmet behövs för att uppnå en slät konsistens. Du kan använda en blandning av vegetabiliska proteiner bestående av 70% kikärtsmjöl och 30% ris mjöl.



PROGRAM: ice cream



10 min



24 h



5 min

ROM & RUSSIN GLASS

INGREDIENSER

170 ml standardmjölk

170 ml vispgrädde (30% fett)

2 äggulor

30 g socker

30 g russin

20 ml vit rom

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda mjölken och grädden i en kastrull. Sjud på låg värme.
- 2 Vispa äggulorna och sockret i en skål tills blandningen blir vit och fluffig.
- 3 Häll mjölk- och gräddblandningen i skålen under ständig omrörning. Häll sedan allt tillbaka i kastrullen och sjud på låg värme tills blandningen tjocknar något. Koka ej. Glassbasen har idealisk konsistens när den fastnar på skeden.
- 4 Ta bort från värmen och tillsätt hälften av rommen. Blanda väl. Låt svalna tills det är ljummet.
- 5 Häll blandningen i den lilla skålen, täck över och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 6 I en liten behållare, blanda russinen med den resterande rommen för att låta dem dra.
- 7 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.

FORTS

GÖR SÅ HÄR

- 8 Ta ut skålen igen. Gör ett hål som är cirka 4cm brett - 8 cm djupt i glassen och tillsätt de marinerade russinen.
- 9 Starta programmet. Redo att avnjutas.

TIPS

För att intensifiera smaken, låt russinen dra i rommen över natten innan du tillsätter dem i glassen.



PROGRAM: ice cream



10 min



24 h



4 min

SALT KARAMELLGLASS

INGREDIENSER

170 ml standardmjölk
170 ml vispgrädde (30% fett)
1 äggula
15 g socker
80 g saltad karamellsås
(färdig glassås)

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda mjölken och grädden i en kastrull. Sjud på låg värme.
- 2 Vispa äggulan och sockret i en skål tills blandningen blir vit och fluffig.
- 3 Häll mjölk- och gräddblandningen i skålen under fortsatt omrörning. Häll sedan tillbaka allt i kastrullen och sjud på låg värme tills blandningen tjocknar något. Koka ej. Glassbasen har rätt konsistens när den fastnar på skeden.
- 4 Ta bort från värmen och tillsätt den saltade karamellsåsen. Låt svalna tills det är ljummet.
- 5 Häll blandningen i den lilla skålen. Placera locket på skålen och frys i 24 timmar.
- 6 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet. Redo att avnjutas.

TIPS

Servera din saltade karamellglass med bitar av brownie och varm kola- eller chokladsås för en lyxigare dessert.



PROGRAM: ice cream



10 min



24 h



5 min

VANILJGLASS MED KARAMELLISERADE PEKANNÖTTER

INGREDIENSER

170 ml standradmjölk

170 ml vispgrädde (30% fett)

2 äggulor

30 g socker

30 g karamelliserade
pekannötter

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda mjölken och grädden i en kastrull. Sjud på låg värme.
- 2 Vispa äggulorna och sockret i en skål tills blandningen blir vit och fluffig.
- 3 Häll mjölk- och gräddblandningen i skålen under konstant omrörning. Häll sedan tillbaka allt i kastrullen och sjud på låg värme tills blandningen tjocknar något. Koka ej. Glass-basen har bra konsistens när den fastnar på skeden. Låt svalna tills det är ljummet.
- 4 Häll blandningen i den lilla skålen, sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 5 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 6 Ta ut skålen. Gör ett hål, ca. 4 cm brett och 8 cm djupt i glassen och tillsätt de krossade pekannötterna. Starta programmet igen. Klart.

TIPS

För variation, så kan du ersätta pekan-
nötterna med praliner.



PROGRAM: gelato



5 min



20 h



4 min

KARAMELL-SUNDAE

INGREDIENSER

2 dl standardmjölk
2 dl vispgrädde (30% fett)
60 g socker
8 g majsstärkelse
0,5 tsk vaniljpulver
4 msk karamellsås
2 msk osaltade krossade
jordnötter

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda mjölken, grädden, sockret och majsstärkelsen i en kastrull. Sjud på låg värme under konstant omrörning tills blandningen tjocknar något.
- 2 Ta bort från värmen och tillsätt vaniljpulvret. Blanda och låt svalna tills det är ljummet.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 5 Skopa upp glassen i en liten kopp och toppa med karamellsås och krossade jordnötter.

TIPS Lägg på en klick vispad grädde och några bitar brownie.



PROGRAM: gelato



5 min



24 h



4 min

KAFFEGELATO

INGREDIENSER

2 dl standardmjölk
2 dl vispgrädde (30% fett)
50 g socker
8 g majsstärkelse
2 tsk malet kaffe

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda mjölken, grädden, sockret och majsstärkelsen i en kastrull. Sjud under konstant omrörning tills blandningen tjocknar något.
- 2 Ta bort från värmen, tillsätt det malda kaffet. Blanda och låt svalna tills det är ljummet.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS

Ifall du inte vill ha små kaffekorn i din gelato, filtrera den genom en fin sil. Om du använder snabbkaffe, justera mängden efter smak.



PROGRAM: gelato



5 min



24 h



4 min

FIOR DI LATTE GELATO

INGREDIENSER

2 dl standardmjölk
2 dl vispgrädde (30% fett)
70 g socker
8 g majsstärkelse

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda mjölken, grädden, sockret och majsstärkelsen i en kastrull. Sjud på låg värme under konstant omrörning tills blandningen tjocknar något. Låt svalna tills det är ljummet.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 4 Redo att avnjutas.

TIPS

Du kan smaksätta din gelato med aromatiska örter eller milda kryddor som fått dra i glassbasen.



PROGRAM: gelato



5 min



24 h



4 min

GELATO MED HASSELNÖTSSMÖR

INGREDIENSER

1,5 dl standardmjölk

1,5 dl vispgrädde (30% fett)

6 g majsstärkelse

100 g hasselnötskräm

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda mjölken, grädden och majsstärkelsen i en kastrull. Sjud under konstant omrörning tills blandningen tjocknar något.
- 2 Ta bort från värmen, tillsätt hasselnötskrämen. Blanda väl. Låt svalna tills det är ljummet.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS

Beroende på vilken hasselnötskräm du använder kan konsistensen variera. Du kan också lägga till krossade hasselnötter och använda MIX IN-programmet.



PROGRAM: gelato



5 min



24 h



4 min

PISTASCHNÖTSGELATO

INGREDIENSER

1,5 dl standardmjölk

1,5 dl vispgrädde (30% fett)

6 g majsstärkelse

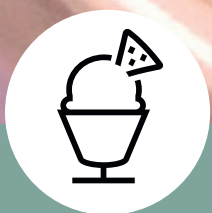
100 g sötad pistaschkräm

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda mjölken, grädden och majsstärkelsen i en kastrull. Sjud under konstant omrörning tills blandningen tjocknar något.
- 2 Ta bort från värmen, tillsätt den sötade pistaschkrämen. Blanda väl och låt svalna tills det är ljummet.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS

Pistaschkrämer kan variera i sötma. Justera mängden enligt din smak.



PROGRAM: gelato



5 min



24 h



6 min

STRACCIATELLA GELATO

INGREDIENSER

2 dl standardmjölk
2 dl vispgrädde (30% fett)
60 g socker
8 g majsstärkelse
0,5 tsk vaniljpulver
30 g mörka chokladspån

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda mjölken, grädden, sockret och majsstärkelsen i en kastrull. Sjud under konstant omrörning tills blandningen tjocknar något.
- 2 Ta bort från värmen och tillsätt vaniljen. Blanda väl. Låt svalna tills det är ljummet.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 5 Ta ut skålen igen. Gör ett hål i glassen som är cirka 4cm brett - 8cm djupt och tillsätt de mörka chokladspånen.
- 6 Starta programmet. Redo att avnjutas.

TIPS

Om du inte kan hitta chokladspån så kan du riva en chokladkaka med en grönsaks-skalare.

Prova choklad med apelsin smak, mints smak eller choklad med karamell smak för en unik touch.



PROGRAM: gelato



5 min



24 h



4 min

VANILJGELATO

INGREDIENSER

2 dl standardmjölk

2 dl vispgrädde (30% fett)

60 g socker

8 g majsstärkelse

0,5 tsk vaniljpulver

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda mjölken, grädden, sockret och majsstärkelsen i en kastrull. Sjud under konstant omrörning tills blandningen tjocknar något.
- 2 Ta bort från värmen och tillsätt vaniljpulver. Låt svalna tills det är ljummet.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Täck över och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS

Om du använder färsk vanilj, låt en halverad och urskrapad vaniljstång dra i den varma mjölken och grädden i 15 minuter.



PROGRAM: sorbet



10 min



24 h



4 min

BASILIKASORBET

INGREDIENSER

100 g socker

3 dl vatten

1 lime (saft)

20 g basilikablad

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda socker och vatten i en kastrull. Koka upp på medelhög värme. Låt svalna tills det är ljummet.
- 2 Tillsätt limesaft och basilikablad. Använd en stavmixer för att blanda allt tills du får en slät konsistens.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS Du kan ersätta basilikabladen med färsk mynta.



PROGRAM: sorbet



10 min



24 h



4 min

SORBET PÅ COCKTAILTOMATER

INGREDIENSER

55 g socker

75 ml vatten

260 g cocktailtomater

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda socker och vatten i en kastrull. Koka upp på medelhög värme. Låt svalna tills det är ljummet.
- 2 Tillsätt cocktailtomaterna. Använd en mixer för att blanda blandningen tills den är slät.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS Använd mogna tomater för detta recept. Röda cocktailtomater är sötare.



PROGRAM: sorbet



10 min



24 h



4 min

GURKA- OCH MYNTASORBET

INGREDIENSER

85 g socker

110 ml vatten

280 g gurka

10 myntablاد

0,5 citron (saft)

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda socker och vatten i en kastrull. Koka upp på medelhög värme. Låt svalna tills det är ljummet.
- 2 Skala gurkan och skär den i bitar. Lägg ner gurkan, myntabladen och citronsaften i sockerlagen. Använd en mixer och blanda väl.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS

För en extra uppfriskande gurka- och myntasorbet, tillsätt en liten mängd riven ingefära. Det intensifierar smaken och ge en fräsch touch till receptet.



PROGRAM: sorbet



10 min



24 h



4 min

CITRONSORBET

INGREDIENSER

150 g socker

1,5 dl vatten

110 ml citronsaft (3 st)

70 ml limesaft (2 st)

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda socker och vatten i en kastrull. Koka upp på låg värme. Låt svalna tills det är ljummet.
- 2 Tillsätt citronsaften och blanda.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS Du kan ersätta citronsaft med grapefruktjuice.



PROGRAM: sorbet



10 min



24 h



4 min

MANGOSORBET

INGREDIENSER

65 g socker

85 ml vatten

280 g mogen mango

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda socker och vatten i en kastrull. Koka upp på låg värme. Låt svalna tills det är ljummet.
- 2 Skala och skär mangon i små bitar. Lägg ner i sockerlagen. Använd en stavmixer för att blanda till en slät konsistens.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS

Lägg till fruktköttet från en passionsfrukt (utan frön) eller tillsätt en skvätt limejuice för att förstärka mangosmakerna och ge en frisk smak.



PROGRAM: sorbet



10 min



24 h



4 min

MELONSORBET

INGREDIENSER

65 g socker
85 ml vatten
280 g melon

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda socker och vatten i en kastrull. Koka upp på medelhög värme. Låt svalna tills det är ljummet.
- 2 Skär melonen i små bitar. Lägg ner i sockerlagen. Använd en stavmixer för att blanda till en slät konsistens.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 5 Redo att avnjutas.



PROGRAM: sorbet



10 min



24 h



4 min

PERSIKOSORBET

INGREDIENSER

65 g socker

85 ml vatten

280 g vita eller gula

persikor (3 st)

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda socker och vatten i en kastrull. Koka upp på medelhög värme. Låt svalna tills det är ljummet.
- 2 Skala och skär persikorna i bitar. Lägg ner i sockerlagen. Använd en stavmixer för att blanda till en slät konsistens.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS

Lägg ner några färska verbenablاد/citronmelissblad i sockerlagen och låt dra. Ta bort dem, innan du mixar persikorna.



JORDGUBBSSORBET

INGREDIENSER

65 g socker

85 ml vatten

280 g jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda socker och vatten i en kastrull. Koka upp på låg värme. Låt svalna tills det är ljummet.
- 2 Lägg ner i jordgubbarna i sockerlagen. Använd en stavmixer för att blanda till en slät konsistens.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS

Lägg till några basilikablاد när du mixar jordgubbarna, för en fräsch smak.



PROGRAM: sorbet



10 min



24 h



4 min

HALLON & AGAVESORBET

INGREDIENSER

110 g agave sirup

65 ml vatten

260 g hallon

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda agavesirap, vatten och hallon i en behållare. Använd en stavmixer för att blanda till en slät konsistens.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 4 Redo att avnjutas.

TIPS

Om du vill ha en slät sorbet utan frön, passera blandningen genom en sil för att ta bort fröna, innan du fryser.



PROGRAM: frozen yoghurt



10 min



24 h



2 min

FROZEN YOGHURT PÅ LAVENDER & HONUNG

INGREDIENSER

1,5 dl lättmjölk

1 tsk torkad lavendel

230 g grekisk yoghurt

70 g honung

GÖR SÅ HÄR

- 1 Värm upp mjölken och lavendeln i en kastrull, och låt den sedan dra i 5 minuter. Sila.
- 2 Blanda den infuserade mjölken med resten av ingredienserna i en behållare.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS

Även efter att ha silat mjölken kommer lavendeln att fortsätta att infusera. Så använd den sparsamt, annars blir smaken lätt för stark.



PROGRAM: frozen yoghurt



5 min



24 h



4 min

NATURELL FROZEN YOGHURT

INGREDIENSER

230 g Grekisk yoghurt

115 ml mjölk

115 g kondenserad söt
mjölk

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda alla ingredienser i en behållare.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 4 Redo att avnjutas.

TIPS

Gott att smaksätta med en tesked kanel, vanilj eller matcha. Servera med frukt eller andra tillbehör.



PROGRAM: frozen yoghurt



5 min



24 h



4 min

FROZEN YOGHURT PÅ JORDGUBB

INGREDIENSER

230 g Grekisk yoghurt

115 ml mjölk

115 g jordgubbssylt

4 msk jordgubbscoulis

Några jordgubbar, delade
i fjärdedelar

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda alla ingredienser i en behållare, utom jordgubbssylt och jordgubbarna.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Täck med locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 4 Skopa upp glassen i serveringsskålar och toppa sedan med jordgubbscoulis och delade jordgubbar.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS

Byt ut jordgubbssylten mot andra frukter (hallon, aprikos, etc.). Servera gärna glassen med vispad grädde.



PROGRAM: smoothie bowl



5 min



24 h



4 min

AÇAÍ-SMOOTHIEBOWL

INGREDIENSER

1 banan, skivad
50 g jordgubbar, delade
80 g Grekisk yoghurt
1 dl standardmjölk
40 g agavesirap
1 msk açaípulver (5 g)
6 jordgubbar, delade i fjärdedelar
1 banan, skivad
6 hallon, halverade
20 g havregryn
Några myntablad

GÖR SÅ HÄR

- 1 Häll alla ingredienser för glassen i en behållare. Mixa med en blender för att blanda till en slät konsistens.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 4 Servera i skålar och garnera med de delade frukterna, havregrynen och myntabladen.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS

Beroende på säsong kan du variera frukterna i din smoothiebowl.



SMOOTHIEBOWL MED BÄR

INGREDIENSER

100 g jordgubbar, hackade
25 g hallon
25 g blåbär
80 g grekisk yoghurt
1 dl standardmjölk
40 g agavesirap
1 banan, skivad i rundlar
6 blåbär, halverade
4 jordgubbar, delade i fjärdedelar
20 g havregryn

GÖR SÅ HÄR

- 1 Häll alla ingredienser i en behållare. Mixa med en blender för att blanda till en slät konsistens.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 4 Servera i skålar och garnera sedan med frukterna, havregrynen och myntabladen.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS

Beroende på säsong kan du variera frukterna i din smoothiebowl.



PROGRAM: smoothie bowl



5 min



24 h



4 min

TROPISK SMOOTHIEBOWL

INGREDIENSER

100 g mango, i bitar
50 g passionsfruktjuice (utan frön)
80 g grekisk yoghurt
1 dl standardmjölk
40 g agavesirap
1 banan, skivad
6 blåbär, halverade
1 passionsfrukt
20 g havreflingor

GÖR SÅ HÄR

- 1 Häll alla ingredienser för glassen i en behållare. Mixa med en blender för att blanda till en slät konsistens.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre behållaren. Starta programmet.
- 4 Servera i skålar och garnera med skivade frukter och havregryn.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS

För att få passionsfruktjuice, häll innehållet i en liten sil och skrapa med en sked för att separera fruktköttet från juicen.



PROGRAM: smoothie bowl



10 min



24 h



4 min

GLASS MED NATURLIGT SOCKER

INGREDIENSER

- 1,5 dl standardmjölk
- 2,5 dl vispgrädde (30% fett)
- 25 g agavesirap
- 8 g majsstärkelse
- 0,5 tsk vaniljpulver
- 8 jordgubbar, skurna i kvart
- 8 hallon, halverade
- 8 blåbär

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda mjölken, grädden, agavesirapen, majsstärkelsen och vaniljpulvret i en kastrull.
- 2 Värm på medelhög värme under konstant omrörning tills blandningen tjocknar något. Låt svalna till det blir ljummet.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Täck med locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 5 Lägg en skopa glass i små skålar och garnera med frukt.
- 6 Redo att avnjutas.

TIPS

Utmärkt basrecept. Du kan tillsätta chokladbitar och välja programmet MIX IN för att göra lättstracciatellaglass.



PROGRAM: smoothie bowl



10 min



24 h



4 min

KVARG & CITRON LÄTTGLASS

INGREDIENSER

- 1,5 dl standardmjölk
- 250 g kvarg
- 40 g agavesirap
- 1 citron (skal och saft)

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda alla ingredienser i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 2 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt i den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 3 Redo att avnjutas.

TIPS

Byt ut citronskal och citronsaft mot valfri citrus. Använd vaniljkvarg för sötare smak.



PROGRAM: smoothie bowl



10 min



24 h



4 min

VEGANSK MANDEL LÄTTGLASS

INGREDIENSER

3 dl havremjölk

40 g agavesirap

4 g majsstärkelse

150 g mandelpuré

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda havremjölken, agavesirapen och majsstärkelsen i en kastrull. Värm på medelhög värme och under konstant omrörning tills blandningen tjocknar lite.
- 2 Ta av från värmen och tillsätt den vita mandelpurén. Rör om tills det blir slätt och låt sedan svalna till det blir ljummet.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 5 Redo att avnjutas.

TIPS

Gott med rostade havreflingor.



PROGRAM: smoothie bowl



10 min



24 h



4 min

VEGANSK MACADAMIA LÄTTGLASS

INGREDIENSER

3 dl mandelmjök

150 g macadamianötter

40 g agavesirap

GÖR SÅ HÄR

- 1 Häll alla ingredienser i en behållare och mixa med en blender tills du får en slät textur.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Sätt den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 4 Redo att avnjutas.

TIPS

Du kan även göra detta recept med cashewnötter.



PROGRAM: cocktail



5 min



24 h



3 min

FROSTIG COSMOPOLITAN

INGREDIENSER

40 g socker
240 ml tranbärsjuice
1 lime (saft och skal)
40 ml vodka
40 ml Cointreau

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda socker och tranbärsjuice i en behållare tills sockret har lösts upp. Tillsätt sedan vodka, cointreau, limesaft och limeskal.
- 2 Häll 2/3 av blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar. Förvara den återstående 1/3 i kylskåpet.
- 3 Ta ut skålen från frysen, ta av locket, och häll i den återstående tredjedelen av blandningen.
- 4 Sätt den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 5 Redo att avnjutas.



PROGRAM: cocktail



5 min



24 h



3 min

FROSTIG MOJITO

INGREDIENSER

80 g rörsocker

3 dl vatten

2 limefrukter (saft och skal)

12 g färsk mynta

1 msk rom

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda alla ingredienser i en behållare. Mixa blandningen med en stavmixer i 30 sekunder.
- 2 Häll 2/3 av blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar. Förvara den återstående 1/3 i kylskåpet.
- 3 Ta ut skålen från frysen, ta av locket, och häll i den återstående 1/3 av blandningen.
- 4 Sätt den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 5 Redo att avnjutas.



PROGRAM: cocktail



5 min



24 h



3 min

MANGO TANGO

INGREDIENSER

2,5 dl mangojuice

40 g socker

Saften av en halv citron

1 dl mangojuice

10 cl jordgubbssirap
(valfritt)

30 ml rom

30 ml Cointreau

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda mangojuicen och sockret i en behållare tills sockret har lösts upp. Tillsätt sedan rom, Cointreau och citronsaft. Blanda.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta ut skålen från frysen, ta av locket, och häll i mangojuicen. Sätt den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 4 Häll jordgubbssirapen i glaset och häll sedan i blandningen.
- 5 Redo att avnjutas.

Drick ansvarsfullt. Serveras
endast till personer över 18 år.



PROGRAM: cocktail



5 min



24 h



3 min

MARGARITA

INGREDIENSER

65 g socker
240 ml vatten
2 limefrukter (saft)
1 limefrukt (skal)
40 ml Tequila
40 ml Cointreau

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda socker och vatten i en behållare tills sockret har lösts upp. Tillsätt limesaft, limeskal, Tequila och Cointreau. Blanda.
- 2 Häll 2/3 av blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar. Förvara den återstående 1/3 i kylskåpet.
- 3 Ta ut skålen från frysen, ta av locket, och häll i den återstående tredjedelen av blandningen.
- 4 Sätt den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 5 Servera i cocktailglas.

TIPS

För en perfekt Margarita, använd färsk limesaft. Du kan doppa glasets kant i salt och chilipulver för att ge din drink en extra kick.

Drick ansvarsfullt. Serveras endast till personer över 18 år.



PROGRAM: cocktail



5 min



24 h



3 min

PIÑA COLADA

INGREDIENSER

40 g socker

2,5 dl ananasjuice

40 ml rom

1,5 dl kokosmjölk

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda sockret och ananasjuicen i en behållare tills sockret har lösts upp. Häll sedan i rommen. Blanda väl.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta ut skålen från frysen, ta av locket, och häll i kokosmjölken. Sätt den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 4 Servera i cocktailglas.

TIPS

Garnera glaset med en skiva färsk ananas och ett kanderat körsbär för en mer elegant presentation.

Drick ansvarsfullt. Serveras endast till personer över 18 år.



PROGRAM: milkshake



10 min



24 h



4 min

OREO® MILKSHAKE

INGREDIENSER

1,5 dl standardmjölk

1,5 dl vispgrädde (30% fett)

40 g socker

6 g majsstärkelse

0,5 tsk vaniljpulver

1 dl mjölk

6 st Oreo®-kakor

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda 1,5 dl mjölk, grädde, socker och majsstärkelse i en kastrull. Koka upp under konstant omrörning.
- 2 Ta av från värmen, tillsätt vaniljpulvret och låt svalna tills det blir ljummet.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Tillsätt ytterligare 1 dl mjölk. Sätt den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 5 Krossa fyra Oreo®-kakor till smulor.
- 6 Använd höga glas. Tillsätt först två matskedar milkshake och sedan ett lager smulor från 2 Oreo®-kakor. Varva lagren två gånger till. Avsluta med smulor på toppen och en hel Oreo® kaka i båda glasen.



PROGRAM: milkshake



10 min



24 h



4 min

MOCHA-MANDELSHAKE

INGREDIENSER

2 dl espressokaffe
25 g socker
1,5 dl mandelmjök
50 g vispad grädde
1 msk mandelflarn
1 msk chokladspån

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda kaffet och sockret i en behållare.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta ut skålen från frysen, ta av locket, och häll i mandelmjölken. Sätt den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 4 Häll blandningen i två glas och avsluta med vispad grädde på toppen.
- 5 Garnera med mandel- och chokladspån.

TIPS

För en krispig milkshake, använd mandlar som har rostats och lätt karamelliserats i förväg.



PROGRAM: milkshake



10 min



24 h



4 min

JORDGUBBSMILKSHAKE

INGREDIENSER

220 ml standardmjölk
1,5 dl grädde (30% fett)
40 g socker
6 g majsstärkelse
0,5 tsk vaniljpulver
30 g jordgubbssylt
4 jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda 2/3 av mjölken, grädden, sockret och majsstärkelsen i en kastrull. Koka upp under konstant omrörning.
- 2 Ta av från värmen, tillsätt vaniljpulvret, och låt sedan svalna tills det blir ljummet.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen från frysen och ta av locket. Tillsätt jordgubbssylten och den resterande mjölken.
- 5 Sätt den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 6 Häll milkshake och sylt i lager, dela jordgubbarna och dekorera. Redo att avnjutas.

TIPS

Byt ut jordgubbssylten mot valfri frukt.



COCA COLA SLUSH

INGREDIENSER

- 4,5 dl coca cola
- 50 g socker

GÖR SÅ HÄR

- 1 Vispa 2/3 av coca colan med sockret i en behållare tills sockret har lösts upp.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och placera skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta ut skålen från frysen, ta av locket, och häll i den resterande coca colan. Sätt den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 4 Redo att avnjutas.

TIPS

För omväxlings skull, prova olika colasorter (körsbär, vanilj, etc.).



PROGRAM: slush



5 min



24 h



3 min

KAKIGORI

INGREDIENSER

- 25 g socker
- 225 g vatten
- 15 g sirap av valfri smak (grenadin, jordgubbe, mint, persika, etc.)

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda sockret, sirapen och vattnet i en kastrull, koka upp. Låt svalna.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta ut skålen ur frysen och ta av locket. Sätt den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 4 Redo att avnjutas.

TIPS

Kakigori är en japansk specialitet gjord av krossad is, toppad med söt sirap eller färsk frukt. Mycket populär under de varma sommarmånaderna i Japan. För en autentisk touch, ringla kondenserad mjölk över din Kakigori innan du njuter för en ännu mer lyxig smak. Du kan också ersätta sirapen med fruktmarmelad.



PROGRAM: slush



5 min



24 h



3 min

SPRITZ GRANITA

INGREDIENSER

50 g socker

2,5 dl prosecco

1,5 dl Aperol

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda sockret och proseccon i en behållare tills sockret löst sig.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta ut skålen ur frysen, ta av locket, och häll sedan i Aperol. Placera den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 4 Servera omedelbart.



PROGRAM: slush



5 min



24 h



3 min

VATTENMELON SLUSH

INGREDIENSER

70 g socker

90 ml vatten

300 g urkärnad
vattenmelon (i bitar)

GÖR SÅ HÄR

- 1 Mixa alla ingredienser i en behållare, med en stavmixer till en slät konsistens.
- 2 Häll 2/3 av blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar. Förvara resterande 1/3 av blandningen i kylskåpet.
- 3 Ta ut skålen ur frysen, ta av locket och tillsätt den resterande 1/3 av blandningen.
- 4 Placera den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 5 Servera omedelbart.

TIPS

Beroende på säsong, anpassa detta recept genom att använda melon eller gurka.



PROGRAM: frappé



5 min



24 h



3 min

KARAMELL-MACCHIATO

INGREDIENSER

1 dl standardmjölk
1 dl grädde (30% fett)
50 g saltad karamellsås
4 g majsstärkelse
30 ml espressokaffe
70 ml kall standardmjölk
50 g vispad grädde
2 msk saltad karamell
2 msk chokladspån

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda mjölken, grädden, den saltade karamell-såsen och majsstärkelsen i en kastrull.
- 2 Koka upp på svag värme tills blandningen tjocknat lite. Låt sedan svalna tills den är ljummen.
- 3 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- 4 Ta ut skålen ur frysen, ta av locket och häll sedan i espressokaffet och kall mjölk. Placera den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 5 Häll upp i två glas, toppamed vispad grädde, karamellsås och chokladspån.

TIPS

Tillsätt en antydning av vanilj och en nypa kanel till mjölken innan du häller i espresson.



PROGRAM: frappé



5 min



24 h



3 min

MATCHA FRAPPÉ

INGREDIENSER

1 dl vatten

1 tsk matcha te (4 g)

25 g socker

1,5 dl standardmjölk

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda vatten, matcha och socker i en behållare.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta ut skålen ur frysen, ta av locket, och häll sedan i mjölken. Placera den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 4 Redo att avnjutas.

TIPS

Tillsätt vaniljsirap för extra smak.



PROGRAM: frappé



5 min



24 h



3 min

GREKISK KAFFE FRAPPÉ

INGREDIENSER

2 dl espressokaffe

25 g socker

1,5 dl kall mjölk

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda espressokaffet och sockret i en behållare.
- 2 Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- 3 Ta ut skålen ur frysen, ta av locket och tillsätt den kalla mjölken. Placera den lilla skålen i den yttre burken. Starta programmet.
- 4 Redo att avnjutas.

TIPS

Om du inte har espressokaffe kan du ersätta det med snabbkaffe upplöst i vatten. Justera mängden socker efter smak, eller prova variationer med farinsocker eller honung för en annan smak. Garnera din frappé med en klick vispad grädde och strö över kakao eller kanel. Ersätt komjolk med mandel- eller kokosmjolk för en vegansk version.



SHARE YOUR RECIPES:
#DolciGelatoOBH



Designing Good Life