

OPPSKRIFTER

---

# Dolci Gelato

## ICE CREAM MAKER



# Iskremoppskrifter

## DOLCI GELATO KREMETE PROGRAMMER



ICE  
CREAM



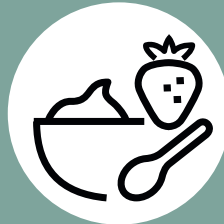
GELATO



SORBET



FROZEN  
YOGHURT



SMOOTHIE  
BOWL



MIX IN

### ISKREM

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Avokado, honning og mandel....      | 3  |
| Cookie dough.....                   | 4  |
| Mørk sjokoladeiskrem.....           | 6  |
| Proteinis med peanøttsmør.....      | 7  |
| Proteinis med vanilje.....          | 8  |
| Rom og Rosiner.....                 | 9  |
| Salt karamell.....                  | 11 |
| Vanilje og karamellisert pekannøtt. | 12 |

### GELATO

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Karamell-sundae.....      | 13 |
| Kaffegelato.....          | 14 |
| Fior di latte gelato..... | 15 |
| Hasselnøttgelato.....     | 16 |
| Pistasjgelato.....        | 17 |
| Stracciatellagelato.....  | 18 |
| Vaniljegelato.....        | 19 |

### SORBET

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Basilikumsorbet.....          | 20 |
| Kirsebærtomatsorbet.....      | 21 |
| Agurk-og myntesorbet.....     | 22 |
| Sitronsorbet.....             | 23 |
| Mangosorbet.....              | 24 |
| Melonsorbet.....              | 25 |
| Hvit ferskensorbet.....       | 26 |
| Jordbærsorbet.....            | 27 |
| Bringebær-og agavesorbet..... | 28 |

### FROZEN YOGHURT

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Lavendel og honning..... | 29 |
| Naturell.....            | 30 |
| Jordbær.....             | 31 |

### SMOOTHIE BOWL

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Açai-smoothiebowl.....    | 32 |
| Bær-smoothiebowl.....     | 33 |
| Tropisk smoothiebowl..... | 34 |

### LETTIS

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Iskrem med naturlig sukker..... | 35 |
| Kesam og sitronis.....          | 36 |
| Vegansk mandelis.....           | 37 |
| Vegansk paranøttis.....         | 38 |

### Tips for kremet konsistens

1. Sørg for at ingrediensene er godt rørt sammen og avkjølt før frysing.
- 2.Skyll den frosne beholderen i varmt (ikke kokende) vann for å løsne innholdet fra kantene og sikre en jevn blanding.
3. Bruk Re-Spin-programmet for et enda mer kremet resultat hvis iskremen fortsatt er for hard eller isete.

# Drikkeoppskrifter

## DRIKKEPROGRAMMER



COCKTAILS



MILK-SHAKE



SLUSH



FRAPPÉ

### COCKTAILS

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Frossen cosmopolitan..... | 39 |
| Frossen mojito.....       | 40 |
| Mango tango.....          | 41 |
| Margartita.....           | 42 |
| Piña Colada.....          | 43 |

### MILKSHAKES

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Oreo®milkshake.....           | 44 |
| Kremet mokka-mandelshake..... | 45 |
| Jordbærmilkshake.....         | 46 |

### SLUSH

|                      |    |
|----------------------|----|
| Coca cola slush..... | 47 |
| Kakigori.....        | 48 |
| Spritz granita.....  | 49 |
| Melonslush.....      | 50 |

### FRAPPÉ

|                        |    |
|------------------------|----|
| Karamellmacchiato..... | 51 |
| Matcha frappé.....     | 52 |
| Gresk frappékaffe..... | 53 |







**PROGRAM:** ice cream



5 min



24 h



4 min

# ISKREM MED AVOKADO, HONNING OG MANDEL

## INGREDIENSER

1 stk avokado  
2,5 dl melk  
80 g lavendelhonning  
50 g søtmandelpuré

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Skrap ut avokadokjøttet, del det i biter og ha det i en bolle.
- 2 Tilsett de andre ingrediensene, og bruk en stavmikser til blandingen blir glatt.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta iskrembeholderen ut av fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server og nyt.

## TIPS

Tilsett litt sitronsaft for å beholde den herlige grønne fargen og forhindre at avokadoen blir brun.





**PROGRAM:** ice cream



10 min



24 h



5 min

# COOKIE DOUGH-ISKREM

## INGREDIENSER

1,7 dl melk  
1,7 dl kremfløte  
2 eggeplommer  
30 g sukker  
60 g smør (romtemperert)  
40 g brunt sukker  
70 g mel, ristet  
50 g mørke sjokoladebiter  
0,5 ts vaniljepulver

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland melk og fløte i en kasserolle. Kok opp på middels varme.
- 2 Visp eggeplommene og sukkeret i en bolle til blandingen blir hvit og luftig.
- 3 Rør inn iskrembasen under konstant omrøring. Hell deretter alt tilbake i kasserollen og varm opp på lav varme under omrøring til blandingen tykner noe. Pass på at den ikke koker. Iskrembasen har en ideell konsistens når den fester seg til skjeen. La den avkjøles til den er lunken.
- 4 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 5 Lag kakedeigen. Miks smøret med brunt sukker i en bolle til blandingen lysner. Tilsett melet, sjokoladebitene og vaniljen. Bland til en glatt konsistens. Sett deigen i fryseren.
- 6 Når deigen er fast, skjær den i små terninger med en kniv og sett dem i fryseren.



# FORTS.

## FREMGANGSMÅTE

- 6 Ta iskrembeholderen ut av fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 7 Ta ut iskrembeholderen igjen. Lag et hull som er omtrent 4 cm bredt og 8 cm dypt i isen og tilsett 50 g kakedeigbiter.
- 8 Start MIX-IN-programmet. Server umiddelbart.

## TIPS

Tilsett en klype salt i den rå kakedeigen før du fryser den. Å fryse kakedeigen før den tilsettes i isen sikrer at den beholder sin tekstur i stedet for å blande seg helt med isen. Rist melet i ovnen på 150-175 grader i 5-15 minutter. Ristet mel gir en gyllenbrun tone og en nøtteaktig god smak.





**PROGRAM:** ice cream



10 min



24 h



4 min

# MØRK SJOKOLADEIS

## INGREDIENSER

1,7 dl melk

1,7 dl kremfløte (30% fett)

1 eggeplomme

15 g sukker

80 g mørk sjokolade (70%)

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland melk og fløte i en kasserolle. La det småkoke på lav varme.
- 2 Visp eggeplommen og sukkeret i en bolle til blandingen blir hvit og luftig.
- 3 Hell melk- og fløteblanding i bollen under konstant omrøring. Hell deretter alt tilbake i kasserollen og varm opp på lav varme under omrøring til blandingen tykner. Pass på at den ikke koker. Iskrembasen har en ideell konsistens når den fester seg til skjeen.
- 4 Ta kasserollen bort fra varmen og tilsett sjokoladen. Rør rundt til du får en glatt tekstur. La det avkjøles til det er lunkent.
- 5 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 6 Ta iskrembeholderen ut av fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet. Server og nyt.





**PROGRAM:** ice cream



5 min



24 h



7 min

# PROTEINIS MED PEANØTTSMØR

## INGREDIENSER

3 dl melk

20 g plantebasert protein

50 g agavesirup

75 g peanøttsmør

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Bland alle ingrediensene i en bolle. Bruk en visp eller stavmikser for å få en glatt tekstur.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta iskrembeholderen ut av fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 4 Gjenta prosedyren en gang til.
- 5 Start programmet. Server og nyt.

## TIPS

En ekstra runde med programmet er nødvendig for å oppnå en kremet konsistens. Et alternativ er å bruke en plantebasert proteinblanding som består av 70% kikertmel og 30% risemel.





**PROGRAM:** ice cream



5 min



24 h



7 min

# PROTEINIS MED VANILJE

## INGREDIENSER

3 dl melk

20 g plantebasert protein

30 g agavesirup

0,5 ts vaniljepulver

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Bland alle ingrediensene i en bolle. Bruk en visp eller stavmikser for å få en glatt tekstur.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta iskrembeholderen ut av fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 4 Gjenta prosedyren en gang til for å oppnå en glatt konsistens.
- 5 Server og nyt.

## TIPS

En ekstra runde med programmet er nødvendig for å oppnå en kremet konsistens. Et alternativ er å bruke en plantebasert proteinblanding som består av 70% kikertmel og 30% risemel.





**PROGRAM:** ice cream



10 min



24 h



5 min

# ROM OG ROSINIS

## INGREDIENSER

1,7 dl melk

1,7 dl kremfløte (30% fett)

2 eggeplommer

30 g sukker

30 g rosiner

2 cl hvit rom

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Bland melk og fløte i en kasserolle. La det småkoke på lav varme.
- 2 Visp eggeplommene og sukkeret i en bolle til blandingen blir hvit og luftig.
- 3 Hell melk- og fløteblanding i bollen under konstant omrøring. Hell deretter alt tilbake i kasserollen og varm opp på lav varme under omrøring til blandingen tykner. Pass på at den ikke koker. Iskrembasen har en ideell konsistens når den fester seg til skjeen.
- 4 Ta kasserollen av varmen, tilsett halvparten av rommengden, og bland godt. La blandingen avkjøles til den er lunken.
- 5 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 6 Ha rosinene i en liten bolle, hell over litt av rommengden som er til overs, og la dem trekke.



# FORTS

## FREMGANGSMÅTE

- 7 Ta iskrembeholderen ut av fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 8 Ta ut iskrembeholderen igjen. Lag et hull som er omtrent 4 cm bredt og 8 cm dypt i isen og tilsett de marinerte rosinene.
- 9 Start programmet. Server og nyt.

## TIPS

For å intensivere smaken, la rosinene trekke i rom over natten før du tilsetter dem i isen.





**PROGRAM:** ice cream



10 min



24 h



4 min

# SALT KARAMELLIS

## INGREDIENSER

1,7 dl melk

1,7 dl kremfløte (30% fett)

1 eggeplomme

15 g sukker

80 g salt karamellsaus

(ferdig is-saus)

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland melk og fløte i en kasserolle. La det småkoke på lav varme.
- 2 Visp eggeplommen og sukkeret i en bolle til blandingen blir hvit og luftig.
- 3 Hell melk- og fløteblandingen i bollen under konstant omrøring. Hell deretter alt tilbake i kasserollen og varm opp på lav varme under omrøring til blandingen tykner. Pass på at den ikke koker. Iskrembasen har riktig konsistens når den fester seg til skjeen.
- 4 Ta kasserollen bort fra varmen og tilsett den salte karamellsausen. La det avkjøles til det er lunkent.
- 5 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 6 Ta iskrembeholderen ut av fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet. Server og nyt.

## TIPS

Server den salte karamellisen med browniesbiter, og topp med varm karamell- eller sjokoladesaus for en ekstra luksuriøs dessert.





**PROGRAM:** ice cream



10 min



24 h



5 min

# VANILJEIS MED KARAMELLISERTE PEKANNØTTER

## INGREDIENSER

1,7 dl melk

1,7 dl kremfløte (30% fett)

2 eggeplommer

30 g sukker

30 g karamelliserte pekan-  
nøtter

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Bland melk og fløte i en kasserolle. La det små-  
koke på lav varme.
- 2 Visp eggeplommene og sukkeret i en bolle til  
blandingen blir hvit og luftig.
- 3 Hell melk- og fløteblandingen i bollen under kon-  
stant omrøring. Hell deretter alt tilbake i kasse-  
rollen og varm opp på lav varme under omrøring  
til blandingen tykner. Pass på at den ikke koker.  
Iskrembasen har riktig konsistens når den fester  
seg til skjeen. La det avkjøles til det er lunkent.
- 4 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett  
på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 5 Ta iskrembeholderen ut av fryseren og ta av lokket.  
Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre be-  
holderen, og start programmet.
- 6 Ta ut iskrembeholderen. Lag et hull, ca. 4 cm bredt  
og 8 cm dypt i isen og tilsett de knuste pekannøt-  
tene. Start programmet igjen. Server og nyt.

## TIPS

For variasjon kan du  
erstatte pekannøttene  
med praliner.





**PROGRAM:** gelato



5 min



20 h



4 min

# KARAMELL-SUNDAE

## INGREDIENSER

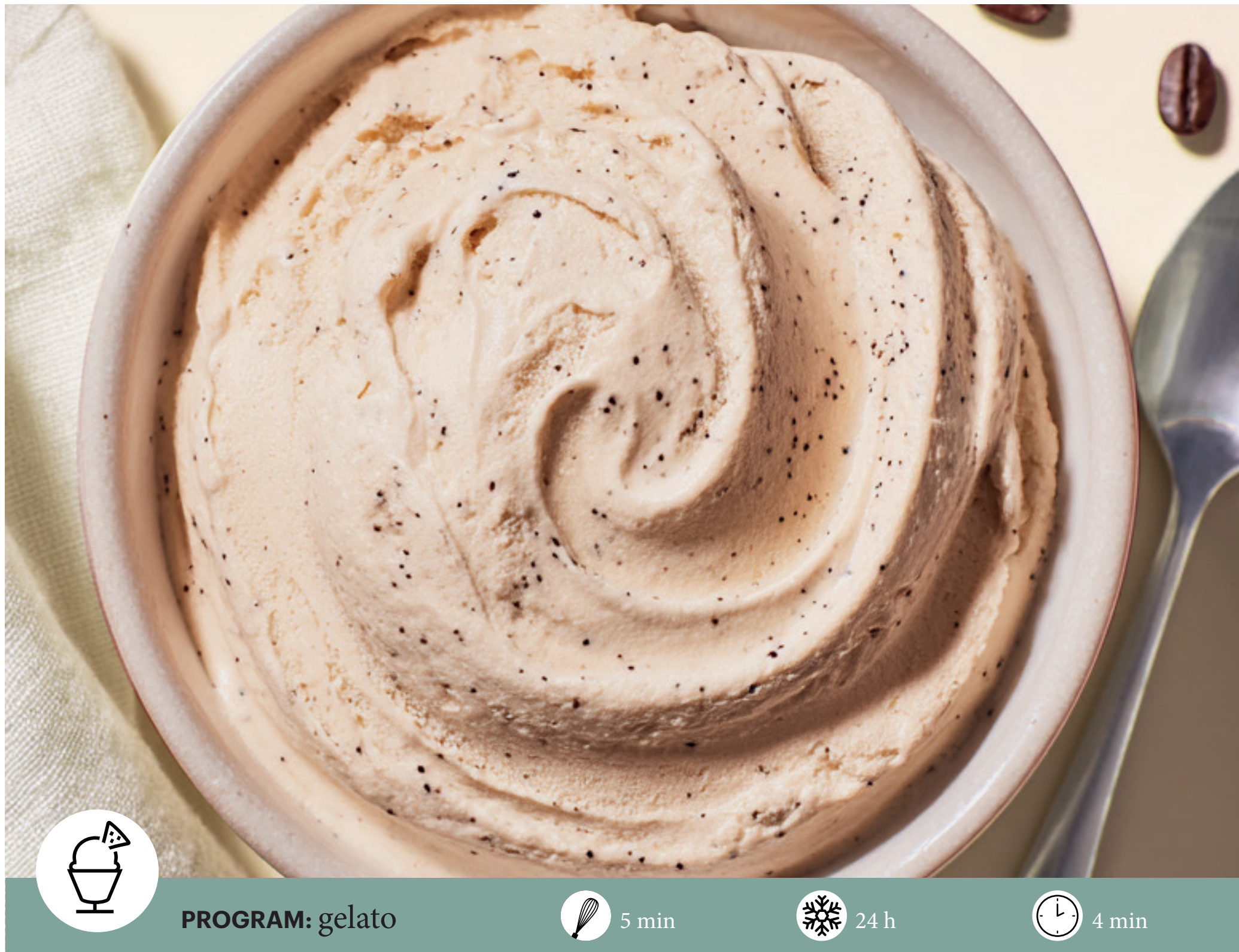
2 dl melk  
2 dl kremfløte (30% fett)  
60 g sukker  
8 g maisstivelse  
0,5 ts vaniljepulver  
4 ss karamellsaus  
2 ss usaltet knuste peanøtter

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland melk, fløte, sukker og maisstivelse i en kasserolle. La det småkoke på lav varme under konstant omrøring til blandingen tykner noe.
- 2 Ta kasserollen bort fra varmen og tilsett vaniljepulveret. Bland godt og la det avkjøles til det er lunkent.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta iskrembeholderen ut av fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Skrap opp isen i en liten kopp og topp med karamellsaus og knuste peanøtter.

**TIPS** Legg på en mengde pisket krem og noen biter brownie.





# KAFFEGELATO

## INGREDIENSER

- 2 dl melk
- 2 dl kremfløte (30% fett)
- 50 g sukker
- 8 g maisstivelse
- 2 ts malt kaffe

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Bland melk, fløte, sukker og maisstivelse i en kasserolle. La det småkoke under konstant omrøring til blandingen tykner noe.
- 2 Ta kasserollen bort fra varmen, tilsett den malte kaffen. Bland godt og la det avkjøles til det er lunkent.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta iskrembeholderen ut av fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server og nyt.

## TIPS

Hvis du ikke ønsker små kaffekorn i gelatoen din, kan du filtrere den gjennom en fin sil. Dersom du bruker pulverkaffe, juster mengden etter smak.





**PROGRAM:** gelato



5 min



24 h



4 min

# FIOR DI LATTE GELATO

## INGREDIENSER

2 dl helmelk

2 dl kremfløte (30% fett)

70 g sukker

8 g maisstivelse

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Ha melk, fløte, sukker og maisstivelse i en kjele, og varm forsiktig under konstant omrøring til blandingen tykner. Avkjøl til den er lunken.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 4 Server og nyt.

## TIPS

Ta ut skålen fra fryseren og fjern lokket. Sett den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen. Start programmet.





**PROGRAM:** gelato



5 min



24 h



4 min

# GELATO MED HASSELNØTTKREM

## INGREDIENSER

1,5 dl helmelk  
1,5 dl kremfløte (30% fett)  
6 g maisstivelse  
100 g hasselnøttkrem

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Bland melken, fløten og maisstivelsen i en kjele. La det småkoke under konstant omrøring til blandingen tykner litt.
- 2 Ta kjelen av varmen, tilsett hasselnøttkremen, og rør godt. Avkjøl til lunken temperatur.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server og nyt.

## TIPS

Avhengig av hvilken hasselnøttkrem du bruker kan konsistensen variere. Du kan også legge til knuste hasselnøtter og bruke MIX IN-programmet.





**PROGRAM:** gelato



5 min



24 h



4 min

# PISTASJNØTT-GELATO

## INGREDIENSER

1,5 dl helmelk  
1,5 dl kremfløte  
6 g maisstivelse  
100 g søt pistasjkrem

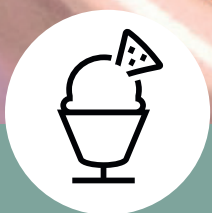
## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland melken, fløten og maisstivelsen i en kjele. La det småkoke under konstant omrøring til blandingen tykner litt.
- 2 Ta kjelen av varmen, tilsett den søte pistasjkremen, og rør godt. Avkjøl til lunken temperatur.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server og nyt.

## TIPS

Pistasjkrem kan variere i sødme. Juster mengden etter din smak.





**PROGRAM:** gelato



5 min



24 h



6 min

# STRACCIATELLAGELATO

## INGREDIENSER

2 dl helmelk

2 dl kremfløte (30% fett)

60 g sukker

8 g maisstivelse

0,5 ts vaniljepulver

30 g mørke sjokoladeflak

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland melken, fløten, sukkeret og maisstivelsen i en kjele. La det småkoke under konstant omrøring til blandingen tykner litt.
- 2 Ta kjelen av varmen, tilsett vaniljen, og rør godt. Avkjøl til blandingen er lunken.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Ta ut iskrembeholderen igjen. Lag et hull i isen som er cirka 4 cm bredt – 8 cm dypt og tilsett de mørke sjokoladeflakene. Start programmet.
- 6 Server og nyt.

## TIPS

Hvis du ikke finner sjokoladeflak, kan du rive en sjokoladeplate med en grønnsaksskreller.

Prøv sjokolade med appelsinsmak, mintsmak eller sjokolade med karamellsmak for en unik vri.





**PROGRAM:** gelato



5 min



24 h



4 min

# VANILJEGELATO

## INGREDIENSER

2 dl helmelk

2 dl kremfløte (30% fett)

60 g sukker

8 g maisstivelse

0,5 ts vaniljepulver

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland melken, fløten, sukkeret og maisstivelsen i en kjele. La det småkoke under konstant omrøring til blandingen tykner litt.
- 2 Ta kjelen av varmen, tilsett vaniljepulver, og avkjøl til blandingen er lunken.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server og nyt.

## TIPS

Hvis du bruker fersk vanilje, la en delt og utskrapt vaniljestang trekke i den varme melken og fløten i 15 minutter.





**PROGRAM:** sorbet



10 min



24 h



4 min

# BASILIKUMSORBET

## INGREDIENSER

100 g sukker

3 dl vann

1 lime (saft)

20 g basilikumblader

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Ha sukker og vann i en kjele, kok opp på middels varme, og avkjøl til blandingen er lunken.
- 2 Tilsett limesaft og basilikumblader. Bruk en stavmikser for å blande alt til du får en jevn konsistens.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server og nyt.

**TIPS** Du kan erstatte basilikumbladene med fersk mynte.





**PROGRAM:** sorbet



10 min



24 h



4 min

# SORBET AV COCKTAILTOMATER

## INGREDIENSER

55 g sukker

0,75 dl vann

260 g cocktailtomater  
(klasetomater)

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Ha sukker og vann i en kjele, kok opp på middels varme, og avkjøl til blandingen er lunken.
- 2 Tilsett cocktailtomatene. Rør blandingen med mikser til den er jevn.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server og nyt.

**TIPS** Bruk modne tomater. Røde cocktailtomater er søtere.





**PROGRAM:** sorbet



10 min



24 h



4 min

# AGURK- OG MYNTESORBET

## INGREDIENSER

85 g sukker

1,1 dl vann

280 g agurk

10 mynteblader

0,5 sitron (saft)

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Ha sukker og vann i en kjele, kok opp på middels varme, og avkjøl til blandingen er lunken.
- 2 Skrell agurken og skjær den i biter. Legg agurken, myntebladene og sitronsaften i sukkerlaken. Bruk en mikser og bland godt.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server og nyt.

## TIPS

For en ekstra forfriskende agurk- og myntesorbet, tilsett en liten mengde revet ingefær. Det intensiverer smaken og gir en frisk touch til oppskriften.





**PROGRAM:** sorbet



10 min



24 h



4 min

# SITRONSORBET

## INGREDIENSER

150 g sukker

1,5 dl vann

1,1 dl sitronsaft (3 stk)

0,7 dl limesaft (2 stk)

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Ha sukker og vann i en kjele, kok opp på middels varme, og avkjøl til blandingen er lunken.
- 2 Tilsett sitronsaften og bland.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server og nyt.

**TIPS** Du kan erstatte sitronsaft med grapefruktjuice.





**PROGRAM:** sorbet



10 min



24 h



4 min

# MANGOSORBET

## INGREDIENSER

65 g sukker

85 ml vann

280 g moden mango

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Bland sukker og vann i en kjele. Kok opp på lav varme, og la det avkjøles til det er lunkent.
- 2 Skrell og skjær mango i små biter. Legg bitene i sukkerlaken. Bruk en stavmikser til å lage en jevn konsistens.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta iskrembeholderen ut av fryseren og ta av lokket. Plasser den lille beholderen i den ytre beholderen. Start programmet.
- 5 Server og nyt.

## TIPS

Legg til fruktkjøttet fra en pasjonsfrukt (uten frø) eller tilsett en skvett limejuice for å forsterke mangosmaken og gi en frisk smak.





**PROGRAM:** sorbet



10 min



24 h



4 min

# MELONSORBET

## INGREDIENSER

65 g sukker

0,85 dl vann

280 g melon

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Ha sukker og vann i en kjele, kok opp på middels varme, og avkjøl til blandingen er lunken.
- 2 Skjær melon i små biter, legg dem i sukkerlaken, og miks med stavmikser til jevn konsistens.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server og nyt.





**PROGRAM:** sorbet



10 min



24 h



4 min

# HVIT FERSKENSORBET

## INGREDIENSER

65 g sukker

85 ml vann

280 g hvite eller gule  
ferskener (3 stk)

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland sukker og vann i en kjele. Kok opp på lav varme, og la det avkjøles til det er lunkent.
- 2 Skrell og skjær fersken i biter, legg dem i sukkerlaken, og miks med stavmikser til massen får jevn konsistens.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server og nyt.

## TIPS

Legg noen friske verbena-/sitronmelisseblader i sukkerlaken og la dem trekke. Fjern bladene før du mikser ferskenene.





**PROGRAM:** sorbet



10 min



24 h



4 min

# JORDBÆRSORBET

## INGREDIENSER

65 g sukker

85 ml vann

280 g jordbær

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Bland sukker og vann i en kjele. Kok opp på lav varme, og la det avkjøles til det er lunkent.
- 2 Legg jordbærene i sukkerlaken. Bruk en stavmikser for å blande til en jevn konsistens.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server og nyt.

## TIPS

Legg til noen basilikumblader når du mikser jordbærene, for en frisk smak.





**PROGRAM:** sorbet



10 min



24 h



4 min

# BRINGEBÆR- OG AGAVESORBET

## INGREDIENSER

110 g agavesirup

65 ml vann

260 g bringebær

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Bland agavesirup, vann og bringebær i en bolle. Bruk en stavmikser for å blande til en jevn konsistens.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 4 Server og nyt.

## TIPS

Om du ønsker en jevn sorbet uten frø, sil blandingen før du fryser den





**PROGRAM:** frozen yoghurt



10 min



24 h



2 min

# FROZEN YOGHURT MED LAVENDEL OG HONNING

## INGREDIENSER

1,5 dl lettmelk  
1 ts tørket lavendel  
230 g gresk yoghurt  
70 g honning

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Varm opp melken og lavendelen i en kasserolle, og la den deretter trekke i 5 minutter. Sil av.
- 2 Bland den infuserte melken med resten av ingrediensene i en beholder.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server og nyt.

## TIPS

Selv etter å ha silt melken vil lavendelen fortsette å infusere. Så bruk den sparsomt, ellers blir smaken lett for sterk.





**PROGRAM:** frozen yoghurt



5 min



24 h



4 min

# NATURELL FROZEN YOGHURT

## INGREDIENSER

230 g Gresk yoghurt

1,15 dl melk

115 g kondensert søt  
melk

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland alle ingrediensene i en bolle.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 4 Server og nyt.

## TIPS

Godt å smaksette med en teskje kanel, vanilje eller matcha. Server med frukt eller annet tilbehør.





**PROGRAM:** frozen yoghurt



5 min



24 h



4 min

# FROZEN YOGHURT MED JORDBÆR

## INGREDIENSER

230 g Gresk yoghurt

1,15 dl melk

115 g jordbærsyltetøy

4 ss jordbærcoulis

Noen jordbær, delt i fire

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland alle ingrediensene i en bolle, unntatt jordbærsyltetøy og jordbærene.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 4 Skrap opp isen i serveringsskåler og topp deretter med jordbærcoulis og delte jordbær.
- 5 Server og nyt.

## TIPS

Bytt ut jordbærsyltetøyet med andre frukter (bringebær, aprikos, osv.). Server gjerne isen med pisket krem.





**PROGRAM:** smoothie bowl



5 min



24 h



4 min

# AÇAÍ-SMOOTHIEBOWL

## INGREDIENSER

1 banan, skivet  
50 g jordbær, delt  
80 g gresk yoghurt  
1 dl helmelk  
40 g agavesirup  
1 ss açaípulver (5 g)  
6 jordbær, delt i fire  
1 banan, skivet  
6 bringebær, delt i to  
20 g havregryn  
Noen mynteblader

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Hell alle ingrediensene til isen i en beholder. Miks med en blender til en jevn konsistens.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 4 Server i skåler og topp med frukt, havregryn og friske mynteblader
- 5 Server og nyt.

## TIPS

Tilpass fruktene i smoothiebowlen etter sesongens utvalg.





PROGRAM: smoothie bowl



5 min



24 h



4 min

# BÆR-SMOOTHIEBOWL

## INGREDIENSER

- 100 g jordbær, hakket
- 25 g bringebær
- 25 g blåbær
- 80 g gresk yoghurt
- 1 dl helmelk
- 40 g agavesirup
- 1 banan, skivet
- 6 blåbær, delt i to
- 4 jordbær, delt i fire
- 20 g havregryn

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Hell alle ingrediensene i en beholder. Miks med en blender til en jevn konsistens.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 4 Server i skåler og topp med frukt, havregryn og friske mynteblader
- 5 Server og nyt.

## TIPS

Tilpass fruktene i smoothiebowlen etter sesongens utvalg.





**PROGRAM:** smoothie bowl



5 min



24 h



4 min

# TROPISK SMOOTHIEBOWL

## INGREDIENSER

100 g mango, i biter  
50 g pasjonsfruktjuice (uten frø)  
80 g gresk yoghurt  
1 dl helmelk  
40 g agavesirup  
1 banan, skivet  
6 blåbær, delt i to  
1 pasjonsfrukt  
20 g havregryn

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Hell alle ingrediensene til isen i en beholder.  
Miks med en blender til en jevn konsistens.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 4 Server i skåler og pynt med skivet frukt og havregryn.
- 5 Server og nyt.

## TIPS

For å få pasjonsfruktjuice, hell innholdet i en liten sil og skrap med en skje for å skille fruktkjøttet fra juicen.





**PROGRAM:** smoothie bowl



10 min



24 h



4 min

# KLASSISK HJEMMELAGET ISKREM

## INGREDIENSER

- 1,5 dl helmelk
- 2,5 dl kremfløte (30% fett)
- 25 g agavesirup
- 8 g maisstivelse
- 0,5 ts vaniljepulver
- 8 jordbær, delt i kvarter
- 8 bringebær, delt i to
- 8 blåbær

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland melk, fløte, agavesirup, mais- stivelsen og vaniljepulveret i en kjele.
- 2 Varm opp på middels varme under konstant om- røring til blandingen tykner litt. La den av- kjøles til den blir lunken.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Legg en skje iskrem i små skåler og pynt med frukt.
- 6 Server og nyt.

## TIPS

Utmerket grunnoppskrift. Du kan tilsette sjokoladebiter og velge programmet MIX IN for å lage lett stracciatella-is.





**PROGRAM:** smoothie bowl



10 min



24 h



4 min

# KESAM OG SITRONIS

## INGREDIENSER

- 1,5 dl helmelk
- 250 g kesam
- 40 g agavesirup
- 1 sitron (skall og saft)

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Bland alle ingrediensene i den lille iskrem-beholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 2 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 3 Server og nyt.

## TIPS

Bytt ut sitronskall og sitronsaft med valgfri sitrus. Bruk vaniljekesam for søtere smak.





**PROGRAM:** smoothie bowl



10 min



24 h



4 min

# VEGANSK MANDEL-LETTIS

## INGREDIENSER

3 dl havremelk

40 g agavesirup

4 g maisstivelse

150 g mandelpuré

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Bland havremelken, agavesirupen og maisstivelsen i en kjele. Varm opp på middels varme under omrøring til blandingen tykner litt.
- 2 Ta blandingen av varmen og tilsett hvit mandelpuré. Rør til blandingen er glatt, og la den deretter avkjøles til den er lunken.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server og nyt.

## TIPS

Godt med ristede havreflak.





**PROGRAM:** smoothie bowl



10 min



24 h



4 min

# VEGANSK MACADAMIAIS

## INGREDIENSER

3 dl mandelmelk

150 g macadamianøtter

40 g agavesirup

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Hell alle ingrediensene i en beholder og miks med en blender til du får en glatt tekstur.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 4 Server og nyt.

## TIPS

Du kan også lage denne oppskriften med cashewnøtter.





**PROGRAM:** cocktail



5 min



24 h



3 min

# FROSSEN COSMOPOLITAN

## INGREDIENSER

40 g sukker  
2,4 dl tranebærjuice  
1 lime (saft og skall)  
4 cl vodka  
4 cl Cointreau

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland sukker og tranebærjuice i en bolle til sukkeret har løst seg opp. Tilsett deretter vodka, Cointreau, limesaft og limeskall.
- 2 Hell 2/3 av blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket, og plasser den i fryseren i 24 timer. Oppbevar resten av blandingen i kjøleskapet.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren, ta av lokket, og hell i den resterende tredjedelen av blandingen.
- 4 Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server og nyt.





**PROGRAM:** cocktail



5 min



24 h



3 min

# FROSSEN MOJITO

## INGREDIENSER

- 80 g rørsukker
- 3 dl vann
- 2 limefrukter (saft og skall)
- 12 g frisk mynte
- 1 ss rom

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland alle ingrediensene i en bolle. Miks blandingen med en stavmikser i 30 sekunder.
- 2 Hell 2/3 av blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket, og plasser den i fryseren i 24 timer. Oppbevar resten av blandingen i kjøleskapet.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren, ta av lokket, og hell i den resterende tredjedelen av blandingen.
- 4 Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server og nyt.

Vi oppfordrer til ansvarlig alkoholbruk. Serveres kun til personer over 20 år.





**PROGRAM:** cocktail



5 min



24 h



3 min

# MANGO TANGO

## INGREDIENSER

2,5 dl mangosaft

40 g sukker

Saften av en halv sitron

1 dl mangosaft

10 cl jordbærsirup (valgfritt)

3 cl rom

3 cl Cointreau

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland mangosaft og sukker i en bolle til sukkeret har løst seg opp. Tilsett deretter rom, Cointreau og sitronsaft. Bland godt.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren, ta av lokket, og hell i mangosaften. Sett den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen. Start programmet.
- 4 Hell jordbærsirupen i glassene og hell deretter i blandingen.
- 5 Server og nyt.

Vi oppfordrer til ansvarlig alkoholbruk. Serveres kun til personer over 20 år.





**PROGRAM:** cocktail



5 min



24 h



3 min

# MARGARITA

## INGREDIENSER

65 g sukker

240 ml vann

2 limefrukter (saft)

1 limefrukt (skall)

4 cl tequila

4 cl Cointreau

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland sukker og vann i en bolle til sukkeret har løst seg opp. Tilsett limesaft, limeskall, tequila og Cointreau. Bland godt.
- 2 Hell 2/3 av blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket, og plasser den i fryseren i 24 timer. Oppbevar resten av blandingen i kjøleskapet.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren, ta av lokket, og hell i den resterende tredjedelen av blandingen.
- 4 Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server og nyt.

## TIPS

For en perfekt Margarita, bruk alltid fersk limesaft. Du kan dyppe glasskanten i salt og chilipulver for å gi drinken din en ekstra piff.

Vi oppfordrer til ansvarlig alkoholbruk. Serveres kun til personer over 20 år.





PROGRAM: cocktail



5 min



24 h



3 min

# PIÑA COLADA COCKTAIL

## INGREDIENSER

40 g sukker

2,5 dl ananasjuice

4 cl rom

1,5 dl kokosmelk

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland sukkeret og ananassaften i en bolle til sukkeret har løst seg opp. Hell deretter i rom. Bland godt.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren, ta av lokket, og hell i kokosmelken. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 4 Server i cocktailglass.

## TIPS

Pynt glasset med en skive frisk ananas og et kandisert kirsebær for en elegant servering.

Vi oppfordrer til ansvarlig alkoholbruk. Serveres kun til personer over 20 år.





**PROGRAM:** milkshake



10 min



24 h



4 min

# OREO® MILKSHAKE

## INGREDIENSER

1,5 dl helmelk  
1,5 dl kremfløte (30% fett)  
40 g sukker  
6 g maisstivelse  
0,5 ts vaniljepulver  
1 dl melk  
6 stk Oreo®-kjeks

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Bland 1,5 dl melk, fløte, sukker og maisstivelse i en kjele. Kok opp under konstant omrøring.
- 2 Ta kjelen av varmen, rør inn vaniljepulveret, og la det avkjøles til det er lunkent.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Tilsett ytterligere 1 dl melk. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Knus fire Oreo®-kjeks til smuler.
- 6 Bruk høye glass. Tilsett først to spiseskjeer milkshake og deretter et lag smuler fra 2 Oreo®-kjeks. Gjenta lagene to ganger til. Avslutt med smuler på toppen og en hel Oreo®-kjeks i hvert glass.





# KREMET MOKKA-MANDELSHAKE

## INGREDIENSER

2 dl espressokaffe  
25 g sukker  
1,5 dl mandelmelk  
50 g vispet krem  
1 ss mandelflak  
1 ss sjokoladeflak

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland kaffen og sukkeret i en bolle.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren, ta av lokket, og hell i mandelmelken. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 4 Hell blandingen i to glass og avslutt med vispet krem på toppen.
- 5 Pynt med mandel-og sjokoladeflak.

## TIPS

Bruk ristet og lett karamelliserte mandler for en sprø milkshake.





**PROGRAM:** milkshake



10 min



24 h



4 min

# JORDBÆRMILKSHAKE

## INGREDIENSER

2,2 dl helmelk

1,5 dl kremfløte (30% fett)

40 g sukker

6 g maisstivelse

0,5 ts vaniljepulver

30 g jordbærsyltetøy

4 jordbær

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland 2/3 av melken, fløten, sukkeret og maisstivelsen i en kjele. Kok opp under konstant omrøring.
- 2 Ta kjelen av varmen, rør inn vaniljepulveret, og la blandingen avkjøles til den er lunken.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Tilsett jordbærsyltetøyet og den resterende melken.
- 5 Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 6 Hell milkshake og syltetøy lagvis, del jordbærene og pynt. Server og nyt.

## TIPS

Bytt ut jordbærsyltetøyet med valgfri frukt.





**PROGRAM:** slush



5 min



24 h



3 min

# COCA-COLA SLUSH

## INGREDIENSER

4,5 dl Coca-Cola

50 g sukker

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Visp 2/3 av Coca-Colaen sammen med sukkeret i en bolle til sukkeret har løst seg opp.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren, ta av lokket, og hell i den resterende Coca-Colaen. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 4 Server og nyt.

## TIPS

For variasjon, prøv ulike colatyper – som kirsebær, vanilje eller andre smaksvarianter – for å gi drikken en spennende vri.





**PROGRAM:** slush



5 min



24 h



3 min

# KAKIGORI

## INGREDIENSER

25 g sukker

2,25 dl vann

15 g sirup med valgfri  
smak (grenadin, jordbær,  
mint, fersken, etc.)

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Bland sukkeret, sirupen og vannet i en kjele, kok opp. La det avkjøles.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren og ta av lokket. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 4 Server og nyt.

## TIPS

Kakigori er en japansk spesialitet laget av knust is, toppet med søt sirup eller frisk frukt. Den er svært populær i de varme sommermånedene i Japan. For en autentisk touch kan du helle kondensert melk over din Kakigori før du nyter den, for en enda mer luksuriøs smak. Du kan også erstatte sirupen med frukt-marmelade.





**PROGRAM:** slushy



5 min



24 h



3 min

# SPRITZ GRANITA

## INGREDIENSER

50 g sukker

2,5 dl prosecco

1,5 dl Aperol

## FREM GANGSMÅTE

- 1 Bland sukkeret og proseccoen i en bolle til sukkeret har løst seg opp.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren, ta av lokket, og hell deretter i Aperol. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 4 Server umiddelbart.





**PROGRAM:** slushy



5 min



24 h



3 min

# VANNMELON-SLUSH

## INGREDIENSER

70 g sukker

0,9 dl vann

300 g utkjernet vannmelon  
(i biter)

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Miks alle ingrediensene i en bolle med en stavmikser til du får en jevn konsistens.
- 2 Hell 2/3 av blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket, og plasser den i fryseren i 24 timer. Oppbevar resten av blandingen i kjøleskapet.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren, ta av lokket og tilsett den resterende 1/3 av blandingen.
- 4 Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Server umiddelbart.

## TIPS

Avhengig av sesong kan du tilpasse denne oppskriften ved å bruke melon eller agurk.





**PROGRAM:** frappé



5 min



24 h



3 min

# KARAMELLMACCHIATO

## INGREDIENSER

1 dl helmelk  
1 dl kremfløte (30% fett)  
50 g saltet karamellsaus  
4 g maisstivelse  
3 cl espressokaffe  
0,7 dl kald helmelk  
50 g pisket krem  
2 ss saltet karamell  
2 ss sjokoladespon

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland melk, fløte, den salte karamellsausen og maisstivelsen i en kjele.
- 2 Kok opp på svak varme til blandingen har tyknet litt, og la den deretter avkjøles til den er lunken.
- 3 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 4 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren, ta av lokket og hell deretter i espressokaffen og kald melk. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 5 Hell opp i to glass, topp med pisket krem, karamellsaus og sjokoladespon.

## TIPS

Tilsett en anelse vanilje og en klype kanel i melken før du heller i espressoen.





PROGRAM: frappé



5 min



24 h



3 min

# MATCHA-FRAPPÉ

## INGREDIENSER

- 1 dl vann
- 1 ts matcha-te (4 g)
- 25 g sukker
- 1,5 dl helmelk

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland vann, matcha og sukker i en bolle.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren, ta av lokket, og hell deretter i melken. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 4 Server og nyt.

## TIPS

Tilsett vaniljesirup for ekstra smak.





**PROGRAM:** frappé



5 min



24 h



3 min

# GRESK KAFFEFRAPPÉ

## INGREDIENSER

2 dl espressokaffe

25 g sukker

1,5 dl kald melk

## FREMGANGSMÅTE

- 1 Bland espressokaffen og sukkeret i en bolle.
- 2 Hell blandingen i den lille iskrembeholderen, sett på lokket og plasser den i fryseren i 24 timer.
- 3 Ta ut iskrembeholderen fra fryseren, ta av lokket og tilsett den kalde melken. Plasser den lille iskrembeholderen i den ytre beholderen, og start programmet.
- 4 Server og nyt.

## TIPS

Hvis du ikke har espressokaffe, kan du erstatte det med pulverkaffe oppløst i vann. Juster sukkermengden etter smak, eller prøv varianter med brunt sukker eller honning for en annerledes smak. Pynt frappéen med en topp pisket krem og dryss over kakao eller kanel. Bytt ut kumelk med mandel- eller kokosmelk for en vegansk versjon.



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 a drizzle of sauce and chopped nuts. The background is dark and textured with scattered nuts.

**DEL OPPSKRIFTENE DINE:**  
#DolciGelatoOBH



**Designing Good Life**