



SELBSTGEMACHTES NUTELLA-EIS UND HIMBEER FROZEN YOGURT - OHNE MASCHINE

Himbeer Frozen Yogurt:

300 ml cremiges oder griechisches Joghurt
(kann durch Mascarpone oder Frischkäse ersetzt werden)
200 g gefrorene Himbeeren
3-4 EL Honig, Agavendicksaft oder Puderzucker



Nutella-Eis:

250 ml Sahne
100 ml gezuckerte Kondensmilch
70 g Nutella oder andere Nuss-Nougat Aufstriche



Zubereitung Himbeer Frozen Yogurt:

Gebt alle Zutaten in ein hohes Gefäß und püriert sie mithilfe eines Stabmixers fein. Ich gebe die Masse dann gerne in kleine Silikonförmchen und stelle so leckeres und gesundes Eis am Stiel für meine Tochter her. Man kann es aber auch einfach in eine Plastikbox füllen, für 1-2 Stunden in den Gefrierschrank stellen und löffeln. Statt den Himbeeren könnt ihr auch andere gefrorene Früchte verwenden. Etwas cremiger und mächtiger wird das Eis, wenn ihr statt dem Joghurt Frischkäse oder Mascarpone verwendet. Ob ihr auf Honig, Agavendicksaft oder Puderzucker zurückgreift, bleibt euch selbst überlassen. Ich bevorzuge die etwas gesündere Variante mit Honig.

Zubereitung Nutella-Eis:

Gebt alle Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel und schlägt sie mit einem Mixer zunächst auf mittlerer und dann auf höchster Stufe cremig auf. Die Masse muss dabei nicht wie für Schlagsahne fest aufgeschlagen werden, sondern sollte noch cremig bleiben. Füllt sie in eine Plastikbox mit Deckel um und stellt sie für 2-3 Stunden kalt. Dabei rührt ihr etwa alle 45 min um, damit das Eis am Ende schön cremig wird. Jedes Mal wenn sich am Rand eine Eisschicht gebildet hat, kratzt ihr diese mit einem Löffel oder einer Gabel ab und rührt um...und fertig ist dieses wunderbar cremige und leckere Eis.

Tipp: Die ganz Eiligen unter euch können natürlich auch auf eine Eismaschine zurückgreifen. Die spart einem enorm viel Zeit und man kann das Eis sofort genießen. Meine Eismaschine von Rommelsbacher findet ihr im Rahmen des vergangenen Videos/Rezeptes.



DOMAĆI SLADOLED OD NUTELLE ILI OD MALINA - BEZ MAŠINE

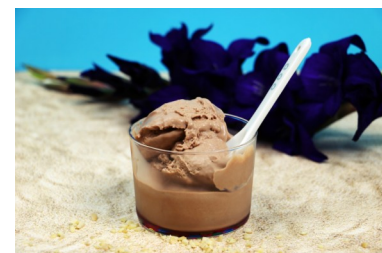
Sladoled od malina:

300 ml kremastog ili grčkog jogurta
(može se zamijeniti svježim ili mascarpone sirom)
200 g zamrznutih malina
3-4 kašike meda, sirupa od agave ili šećera u prahu



Sladoled od Nutelle:

250 ml slatkog vrhnja
100 ml kondenzovanog mlijeka
70 g Nutelle ili drugog namaza



Priprema sladoleda od malina:

U jednu visoku posudu sipajte redom sve sastojke pa ih pomoću štapnog miksera kremasto ispirajte. Ja masu volim da saspem u male silikonske kalupe za sladoled na štapiću. Na taj način sama pripremam domaći, zdravi sladoled za kćerku. Po želji masu možete i sasuti u jednu plastičnu posudu sa poklopcem pa je na sat-dva vremena staviti u zamrzivač na hlađenje. Umjesto malina možete koristiti druge vrste zamrznutog voća a jogurt možete zamijeniti svježim ili mascarpone sirom, koji sladoled čine još bogatijim okusom ali i kalorijama. Sami odlučite da li ćete koristiti med, sirup od agave ili šećer u prahu. Ja u ovom slučaju biram zdraviju varijantu.

Priprema sladoleda od Nutelle:

U jednu zdjelu stavljajte redom sve sastojke pa ih sa mikserom prvo na srednjoj pa na najjačoj brzini kremasto umutite. Nije potrebno da mutite dok se ne stvori čvrsti šlag. Masa treba da ostane lagano tečna. Prebacite smjesu u dovoljno veliku plastičnu posudu sa poklopcem i stavite je na 2-3 sata u zamrzivač. Pri tome svakih 45 min, tj. svaki put kad se na rubovima posude masa stvrdne, vi taj dio kašikom ili viljuškom skinite i dobro promiješajte...i gotov je vaš domaći sladoled od Nutelle.

Savjet: Oni kojima je miješanje naporno i žele sladoled što prije, mogu koristiti mašinu za sladoled, npr. onu koju sam koristila u prošlom videu ili sličnu, samo je potrebno da količinu sastojaka prilagodite posudi za hlađenje.