

Pikajäätelö

Itse tehty jäätelö syntyy helposti ilman jäätelökonettakin. Makuaineet jäätelöön voi valita itse.

noin 8 annosta



Vaikeustaso 1

up to 30 Min.



Ainekset::

Ainekset:

1 prk kondensoitua maitoa (397 g)
3,3 dl kuohukermaa
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa tai 2 tl vaniljasokeria
0,5 - 1 plo Dr. Oetker Toffeekastiketta tai Suklaakastiketta

Lisäksi:

Dr. Oetker Freeze-dried Raspberry -pakkaskuivattua vadelmaa
Dr. Oetker koristerakeita
Dr. Oetker Mantelilastuja paahdettuna

1 Jäätelö:

Laita kondensoitu maito ja kerma kulhoon. Lisää vaniljatahna. Vatkaa sähkövatkaimella muutama minuutti tai kunnes seos paksuhkoa.

2 Lisää toffeekastike ja sekoita huolettomasti. Kaada seos pakkasenkestävään astiaan (vetoisuus n. 1 l). Peitä kelmulla. **Jäädytä noin 5 tuntia.**

3 Tarjoilu:

Tarjota haluamiesi lisäkkeiden kanssa. Tämä jäätelö on amerikkalaiseen tyyliin ylenpalttisen pyöreän ja makean makuinen, joten koristeiden lisäksi kannattaa laittaa etenkin toffeeversion kanssa tarjolle kirpeitä marjoja, kuten punaherukoita, karpaloita tai puolukoita.