

# Suklaa-Appelsiinijäätelö

Tämän samettisen pehmeän itse tehdyn suklaajäätelön kaverina tässä reseptissä on appelsiinimarmeladi. Voit käyttää myös tuoreita appelsiininpaloja.

4 annosta



Vaikeustaso 1

up to 20 Min.



## Ainekset::

### Ainekset:

2,5 dl kevytmaitoa

1 ps Dr. Oetker Suklaa

Jäätelöjauhetta

60 g appelsiinimarmeladia

- 1 Laita kylmä maito vatkauskulhoon. Lisää jäätelöjauhe ja sekoita sähkövatkaimella noin 3 minuutin ajan. Sekoita joukkoon appelsiinimarmeladi. Aseta seos pakastuksen kestäväseen, kannelliseen rasiaan ja pakasta vähintään 4 tuntia (-18°C.)
- 2 Anna jäätelön pehmetä noin 10 minuuttia huoneenlämmössä ennen tarjoilua. Annostele, koristele ja nauti.