

Vaníliafagylalt eperöntettel

Hűsítő kényeztetés

kb. 4 adag ((1 adag= 67 g))



Kis gyakorlat szükséges

up to 20 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

- 1 tasak Dr. Oetker Fagyipor vaníliás
- 200 ml hideg tej (vagy 100 ml hideg tej és 100 ml hideg habtejszín)
- 250 g földieper (előkészítve mérjük le)
- 1 tasak Dr. Oetker Expressz Zselésítő Eperöntet készítéséhez

A tejet (vagy tejet és tejszínt) egy magas falú keverőedénybe öntjük és hozzáadjuk a fagyiport. Kézi mixerrel először alacsony, majd magas fokozaton a krémállag eléréséig (kb. 3 perc) keverjük. A fagylaltmasszát egy tálba öntjük és a hűtőszekrény mélyfagyasztó rekeszében 2-2,5 órát hűlni hagyjuk.

A földiepret a szárától megtisztítjuk, megmossuk, lecsepegtetjük, apró darabokra vágjuk, és 250 g-ot kimérünk. Az epret egy magas falú keverőedénybe öntjük. Hozzáadjuk a zselésítőt, majd botmixerrel a legmagasabb fokozaton a kívánt állag eléréséig (kb. 1 perc) pürésítjük. Tálalásig hűtőszekrénybe helyezzük.

A fagylaltot a mélyhűtőből kivesszük, tálkákba adagoljuk, és az eperöntettel meglocsolva tálaljuk.