

Vaisiniai ledai



4 asmenims:

- 200 g šaldytų uogų arba vaisių: braškių, aviečių, obuolių gabaliukų, slyvų ir t. t.
- 150 ml grietinės (arba pieno, jogurto)
- 1 valg. šaukšt. cukraus pudros

Gaminimas:

Sausų produktų malūnėlyje sumalkite cukrų iki cukraus miltelių (pasigaminkite cukraus pudrą).

Užšaldytas uogas ar vaisius suberkite į SliceSy[®] pjaustyklę su kapojimo (smulkinimo) peiliu, įdėkite cukraus pudros, užpilkite grietinės (norimo riebumo) arba pieno. Viską sutrinkite.

Mažesnę kiekį ledų gaminkite bamix[®] indelyje, skirtame smulkinimui. Naudojant bamix[®] plaktuvą-smulkintuvą su universaliu kryžminiu peiliuku, viską sutrinkite iki vientisos tirštos masės. Jei ledų masė gavosi per skysta, uždenkite indelį dangteliu ir palaikykite ledus šaldymo kameroje.

Jei ledus gaminsite iš šviežių uogų, dalį jų pakeiskite šaldyto ledo kubeliais.

Rekomenduojame naudoti Bamix[®] priedus:



Pavadinimas	Prekės kodas
Bamix[®] pjaustyklė SliceSy[®]	SLICESYLIGHTGREY
Bamix[®] indelis smulkinimui/kapojimui	790.002
Bamix[®] universalus kryžminis peiliukas	794.001