

Néhány recept, melyet saját szája ízéhez igazíthat,

Vanília jégkrém, hozzávalók: 4 tojás, 200 ml tej, 60 g kristálycukor (finom), 1 teáskanál vaníliás cukor, 125 ml cukrozatlan tejszín. A tojássárgákat a kristállyal és a vaníliás cukorral mixerrel habosra keverjük (a masszának közel fehérnek kell lennie). A kristálycukor könnyebben oldódik, mint a háztartási cukor. Adjunk hozzá folyékony tejszínt. Melegítsük fel a tejet egy lábasban, adjuk hozzá a tojássárgás keveréket. Melegítsük további 2 percre, ne hagyjuk felforni. Hagyja lehűlni a keveréket, mielőtt a hőmérsékletet legalább +6°C-ra csökkenteni. Ezután ismét röviden keverjük össze, és töltjük a fagylaltos tálba. Keverjük össze körülbelül 40 percre, a fagylaltkészítőben. Kezdetben kissé szemcsésnek tűnik, később azonban simává válik.

Fagyasztott joghurt, hozzávalók: 500 ml joghurtos massa, 125 g cukor, 1 teáskanál vanília kivonat, 3 tojásfehérje. A joghurtos masszához tegyünk kb 1 kg sovány tejes joghurtot egy szűrőbe, amelyet vékony ruhával bélelt ki. Tegyük a tetejére átlátszó fóliát, mérjük le egy tányérral, és hagyjuk legalább 6 órán keresztül lecsepegni. A joghurtnak most kemény túró vagy krémsajt állaga kell lennie. A joghurtos masszát, a cukrot és a vaníliakivonatot jól összekeverjük. A tojásfehérjét kemény habbá keverjük és óvatosan a masszához keverjük. Töltsük a masszát a tálba, és járassuk a fagylaltkészítőt kb. 30-40 percre. Ízléstől függően rövidebb elkészítési időt is választhat. Ízlés szerint finomíthatja az Alapkeverék joghurtos keveréket

(lásd fent) még pl. 250g-ig gyümölcspüré vagy egy tört, érett banán vagy bogyós darabok ízlés szerint. Az alapkeverékhez adjuk a további hozzávalókat, és újra alaposan hűtsük le mindent a hűtőben: Egyrészt az aromák jobban összeérnek, másrészt a fagylaltgépben gyorsabb a fagylaltkészítés. Lime Sorbet, hozzávalók: 200 g kristálycukor, 200 ml víz, 7 lime, ½ narancs, 1 tojásfehérje. Tegyen egy serpenyőbe finom kristálycukrot (a normál háztartási cukornál könnyebben oldódik) és 200 ml vizet. Alacsony hőmérsékleten fakanállal addig keverjük, amíg a cukor fel nem oldódik. Ezután főzzük kb. 1 percre majd hagyjuk kihűlni. Keverje össze 7 lime levét (kb. 175 ml) ½ narancs levével. Adjunk hozzá cukorszirupot. Egy kis tojás (vagy egy nagy tojás fele) tojásfehérjét verjük fel majdnem keményre, és keverjük a lével. Ezután hagyja lehűlni a keveréket legalább +6°C-ra. Ezután ismét röviden keverjük össze, és tegyük a tálba. Keverjük körülbelül 30 percre a fagylaltkészítőben. A lime sorbetet viszonylag gyorsan kell elfogyasztani, nehogy újra folyékony legyen. Ebből a receptből kb. 800 ml sorbet készül.