



BOSCH



Mixa glass på en minut

Att göra och äta god glass ofta behöver varken vara onyttigt eller krångligt. Lägg bara frysta frukter och bär, tillsammans med andra smarriga ingredienser, i en High Speed Blender och tryck på glassknappen. Vips så får du krämiga, fruktiga glassar och sorbeter.

Inspiration? Kommer här:



Blåbärdröm

Krämig blåbärssorbet med yoghurt och krispig kakaokross.

Ca 8 port.

Ingredienser

600 g frysta blåbär
300 g yoghurt
2 dl mjölk
4 msk lönnsirap
Topping: 2 msk kakaonibs

Gör så här

Låt 100 g av blåbären tina. Lägg i resten av bären i mixern tillsammans med de andra ingredienserna och mixa med glassfunktionen. Strö över de tinade blåbärens och kakaonibs och servera direkt (eller låt vila i frysen en stund om du vill ha en fastare sorbet).



Nice cream

Nyttig och krämig glass som får sin söta smak enbart från frukt.

8-12 port.

Ingredienser

- 1 mango
- 2 bananer
- 1 lime
- 30 g ingefära
- 2 msk skalade sesamfrön
- 3 dl äppeljuice
- 2 msk torkade tranbär

Gör så här

Skala och skär all frukt och ingefära och frys ner alltihop i minst fyra timmar. Lägg sedan den frysta frukten i mixern tillsammans med äppeljuicen och mixa med glassfunktionen. Häll över glassen i en plastlåda och låt den vila i frysen i ca 30 minuter. Rosta sesamfröna gyllenbruna i en torr stekpanna och låt dem svalna. Hacka tranbären. Strö över sesamfrön och tranbär och servera glassen i portionsskålar.



Himmelsk veganglass

Världens enklaste och godaste veganglass som du mixar ihop på nolltid!

4 port.

Ingredienser

4 stora gröna bananer
2 dadlar
3 msk hasselnötssmör
1 km flingsalt
2 msk kokosgrädde
(det tjocka lagret i kokosmjölken)
2 msk kakaonibs

Topping: 1 msk hasselnötssmör,
1 msk kakaonibs

Gör så här

Skala och skär bananerna i slantar, lägg in frysen i minst 60 minuter. Mixa kärnfria dadlar, hasselnötssmör och salt tills det är helt slätt. Lägg i banan och kokosgrädde och mixa till en krämig glass med glassfunktionen.

Toppa med hasselnötssmör och kakaonibs och servera direkt!



Sommarsorbet

Mixa ihop en frisk och läskande aprikossorbet med ingefära och citronmeliss.

Ca 8-12 port.

Ingredienser

600 g frysta aprikoser
20 g ingefära
6 kvistar citronmeliss
4 msk agavesirap eller honung
2,5 dl äppeljuice

Gör så här

Skala ingefäran och skär i tunna skivor. Skölj citronmelissen och lägg några blad åt sidan till garnering. Lägg i ingefära, citronmeliss, aprikoser, äppeljuice och agavesirap i mixern och mixa med glassfunktionen. Gamera med citronmelissbladen och servera direkt (eller låt vila i frysen en stund om du vill ha en fastare sorbet).



Acai Bowl

En supersmarrig bärbomb som både smakar och gör gott.

4 port.

Ingredienser

2 msk acaipulver
400 g frysta bär
(ex. hallon, jordgubbar och björnbär)
100 g färska bär att toppa med
2 bananer
3 msk chiafrön
300 g sojayoghurt
4 msk granola

Gör så här

Mixa chiafrön och sojayoghurt. Skala bananerna. Häll i de frysta bären i mixern tillsammans med banan, chia- och sojayoghurt och acaipulver. Mixa med glassfunktionen. Häll upp den krämiga glassen i portionsskålar, strö över granola och färska bär och servera direkt.