

Fresita jäädyke

Ihanan mansikkainen Fresita-kuohuviini sopii hyvin myös helppojen mansikkajäädyskeiden valmistamiseen.



MAKEA JÄLKIRUOKA



0-15 MIN



Fresita

FRESITA-JÄÄDYKE

- 1 Laita tuoreita tai kohmeisia mansikoita korkeaan kulhoon ja kaada Fresitaa päälle.
- 2 Hurauta sauvasekoittimella tasaiseksi. Jos seos on liian tönkköä, lorauta sekaan vähän lisää Fresitaa.
- 3 Kaada muotteihin ja anna jäätyä seuraavaan päivään.

FRESITA-JOGURTTIJÄÄDYKE

- 1 Vaahdota kulhossa 2 munankeltuaista, 30 g tomusokeria ja 1 tl vaniljasokeria.
- 2 Vaahdota toisessa kulhossa 1 dl kermaa ja lisää siihen 2 dl maustamatonta jogurtta (esim.turkkilaista).
- 3 Yhdistä seokset.
- 4 Sekoita seokseen varovasti annos Fresita-jäädyskeestä, annostelee muotteihin ja herkuttele seuraavana päivänä.

Vinkki! Saat raidallista jäädyskettä, kun kerrostat jogurtti- ja jäädyskeeseoksia varovasti pikkulusikan avulla. Pidä lusikkaa muotin sisäreunassa ja kaada seosta ensin lusikalle, josta se valuu kevyesti alemman kerroksen päälle.

FRESITA-JÄÄDYKE

1-2 rasiaa mansikoita
Fresita-kuohuviiniä

FRESITA-JOGURTTIJÄÄDYKE

2 munankeltuaista
30 g tomusokeria
1 tl vaniljasokeria
1 dl kuohukermaa
2 dl maustamatonta jogurtta
(esim.turkkilaista).

