



Pehmistä ilman jäätelökonetta

Voikukka-lakupehmis

- 1 paloina jäädytetty banaani
- 1 prk kuohukermaa (2 dl) vaahdoksi vatkattuna
- 1 rkl raakalakritsijauhetta
- 1 rkl raastettua sitruunan kuorta
- voikukan terälehtiä jäätelön sekaan ja koristeeksi

Sitruuna-lakupehmis

- 4 dl kermaista kookosmaitoa
- 1 jäädytetty banaani paloina
- 1 rkl raakalakritsijauhetta
- 1 rkl raastettua sitruunan kuorta
- yrttejä tai marjoja koristeeksi

- *Laita kuorittu banaani paloittuna jäätymään noin tunniksi tai pariin pakastimeen esimerkiksi muovipussin tai leivinpaperin sisällä.*
- *Jos käytät kermaa, vatkaa se vaahdoksi.*
- *Sekoita blenderillä tai tehosekoittimella kaikki ainekset tasaiseksi massaksi.*
- *Lisää mausteet ja yrtit.*
- *Kaada massa pakkasen kestävän astiaan jäätymään noin tunniksi.*
- *Vatkaa massaa välillä joko blenderillä tai tehosekoittimella, ja laita takaisin pakkaseen noin tunniksi.*
- *Ennen tarjoilua vatkaa pehmis vielä kuohkeaksi.*
- *Annostele tarjoiluastioihin ja koristele.*

Pehmismassa ei saa olla pakkasessa kovin paljon yli tunnin, muuten sen vatkaaminen ei onnistu. Blenderillä massan surauttaminen on nopeaa, tehosekoittimella saat puolestaan enemmän ilmaa massan sekaan.