

Gladkokken



25

ICE CREAM &
DRINKS OPPSKRIFTER

Ice Cream **3**

Bjørnebær	4
Chiafrø	5
Appelsin	6

Milkshake **7**

Jordbær	8
Sjokolade	9
Vanilje	10

Slushie **11**

Klassisk Sitron	12
Frugt	13
Bringebær	14

Light Ice Cream **15**

Blåbær-Chia	16
Vanilje	17

Italian Ice **18**

Sitrus	19
Jordbær	20
Vannmelon	21

Gelato **22**

Vaniljeis	23
Sjokoladeis	24

Sorbet **25**

Kiwi	26
Sitron	27
Bringebær	28
Ananas	29
Jordbær	30

Frozen Yoghurt **31**

Blåbær	32
Chokolade	33
Jordbær	34

Frozen Drinks **35**

Ananas-Kokos	36
--------------------	----



Gladkokken

ICE CREAM



Bjørnebær Ice Cream

Forberedelse: 10–15 minutter • Frysetid: 24 timer •
Tilberedningstid: 7–10 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 170 g bjørnebær
- 70 g sukker
- ½ ts sitronskall
- 240 g fløte
- 80 ml helmelk
- 1 ts vaniljeekstrakt

SLIK GJØR DU

1. Blend bær, sukker, melk og sitronskall til puré.
2. Sil bort kjerper.
3. Pisk fløte og vanilje lett, bland med bærpuré.
4. Hell i isbeholder, frys 24 timer.
5. Etter frysing: kjør ICE CREAM.
6. Server straks.



Chiafrø Ice Cream

Forberedelse: 5-10 minutter • Frysetid: 24 timer •
Tilberedningstid: 7-10 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 60 g melk
- 30 g honning
- 140 g gresk yoghurt
- 20 g chiafrø

SLIK GJØR DU

1. Bland alle ingredienser til jevn blanding.
2. Hell i isbeholder, frys 24 timer.
3. Etter frysing: kjør ICE CREAM.
4. Server straks.



Appelsin Ice Cream

Forberedelse: 3 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 110 g melk
- 170 g fløte
- 80 g appelsinjuice
- 150 g sukker
- Finrevet skall av 2 appelsiner

SLIK GJØR DU

1. Pisk alt sammen til jevn blanding.
2. Hell i isbeholder, frys 16–24 timer.
3. Etter frysing: kjør ICE CREAM.
4. Server straks.



Gladkokken

MILKSHAKE



Jordbær Milkshake

Forberedelse: 2-5 minutter • Frysetid: 0 timer •
Tilberedningstid: 7-10 minutter • Gir: 2 porsjoner

INGREDIENSER

- 200 g jordbæris
- 120 g melk

SLIK GJØR DU

1. Ha i isbeholder, kjør MILK SHAKE.
2. Server straks.

Gladkokken



Sjokolade Milkshake

Forberedelse: 2-5 minutter • Frysetid: 0 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Gir: 2 porsjoner

INGREDIENSER

- 300 g sjokoladeis
- 125 ml melk

SLIK GJØR DU

1. Ha i isbeholder, kjør MILK SHAKE.
2. Server straks.

Gladkokken



Vanilje Milkshake

Forberedelse: 2-5 minutter • Frysetid: 0 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Gir: 2 porsjoner

INGREDIENSER

- 220 g vaniljeis
- 100 ml melk

SLIK GJØR DU

1. Ha i isbeholder, kjør MILK SHAKE.
2. Server straks.



Gladkokken

SLUSHIE



Klassisk Sitron Slushie

Forberedelse: 4 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 5 minutter • Gir: 2 porsjoner

INGREDIENSER

- 100 ml sitronsaft
- 150 ml vann
- 85 g sukker
- 120 g vann eller Sprite

SLIK GJØR DU

1. Kok opp vann og sukker til sirup. Avkjøl.
2. Bland med sitronsaft.
3. Hell i isbeholder, frys 16–24 timer.
4. Etter frysing: tilsett 120 g vann/Sprite, kjør SLUSHIE.
5. Rør med skje og server.



Frugt Slushie

Forberedelse: 3 minutter • Frysetid: 16-24 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Gir: 2 porsjoner

INGREDIENSER

- 220 g frukt i terninger (jordbær, bringebær, blåbær, mango, fersken)
- 70 ml vann
- 30 g sukker (valgfritt)
- 120 g vann eller Sprite

SLIK GJØR DU

1. Frys frukt i minst 2 t. Blend med vann til slushie.
2. Hell i isbeholder, frys 16-24 timer.
3. Etter frysing: tilsett 120 g vann/Sprite, kjør SLUSHIE.
4. Server straks.



Bringebær Slushie

Forberedelse: 5 minutter • Frysetid: 16-24 timer •
Tilberedningstid: 5 minutter • Gir: 2 porsjoner

INGREDIENSER

- 200 g bringebær
- 80 ml vann
- 35 g sukker
- 10 ml sitronsaft
- 120 g vann eller Sprite

SLIK GJØR DU

1. Kok vann og sukker til sirup, avkjøl.
2. Blend bringebær og sirup. Tilsett sitronsaft.
3. Sil evt. for kjernefri konsistens.
4. Hell i isbeholder, frys 16-24 timer.
5. Etter frysing: tilsett 120 g vann/Sprite, kjør SLUSHIE.
6. Server straks.



Gladkokken

**LIGHT
ICE CREAM**



Blåbær-Chia Light Ice Cream

Forberedelse: 5 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 240 g blåbær
- 100 g melk
- 200 g vaniljegresk yoghurt
- 15 g chiafrø

SLIK GJØR DU

1. Bland alt, hell i isbeholder.
2. Frys 16–24 timer.
3. Etter frysing: kjør LIGHT ICE CREAM.



Vanilje Light Ice Cream

Forberedelse: 10–15 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 7–10 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 250 ml havrefløte
- 120 ml havremelk
- 1 ts vaniljeekstrakt
- 3 dadler, uten stein
- 3 ss agavesirup

SLIK GJØR DU

1. Blend alt til jevn blanding.
2. Hell i isbeholder, frys 16–24 timer.
3. Etter frysing: kjør LIGHT ICE CREAM.



Gladkokken

ITALIAN ICE



Sitrus Italian Ice

Forberedelse: 3 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 5 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 130 ml sitronsaft
- 235 ml vann
- 130 g sukker
- Skall av 1 sitron (valgfritt)

SLIK GJØR DU

1. Kok opp vann og sukker til sirup. Avkjøl.
2. Bland med sitronsaft og evt. skall.
3. Hell i isbeholder, frys 16–24 timer.
4. Etter frysing: kjør ITALIAN ICE.
5. Server med sitronskive eller mynte.

Gladkokken



Jordbær Italian Ice

Forberedelse: 3 minutter • Frysetid: 16-24 timer •
Tilberedningstid: 5 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 300 g jordbær
- 120 ml vann
- 50 g sukker
- 15 ml sitronsaft

SLIK GJØR DU

1. Lag sirup av vann og sukker, avkjøl
2. Blend jordbær og sirup. Tilsett sitronsaft.
3. Sil evt. for jevn konsistens.
4. Frys i isbeholder 16-24 timer.
5. Etter frysing: kjør ITALIAN ICE.



Vannmelon Italian Ice

Forberedelse: 2 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 400 g vannmelon
- 35 ml limesaft
- 35 g sukker
- En klype salt

SLIK GJØR DU

1. Blend alt til jevn blanding.
2. Hell i isbeholder, frys 16–24 timer.
3. Etter frysing: kjør ITALIAN ICE.
4. Server med lime eller mynte.



Gladkokken

GELATO



Vaniljeis Gelato

Forberedelse: 10–15 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 7–10 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 4 store eggeplommer
- 1 ss lys sirup
- 55 g sukker
- 250 ml fløte
- 90 ml helmelk
- 1 hel vaniljestang, delt og skrappt – eller 1 ts vaniljepasta

SLIK GJØR DU

1. Ha eggeplommer, sirup og sukker i en liten kjele. Visp til det er godt blandet og sukkeret er oppløst.
2. Tilsett fløte, melk og vanilje. Rør sammen.
3. Sett kjelen over middels varme og rør konstant. Varm til blandingen når 74–79 °C.
4. Ta av varmen, sil gjennom en finmasket sil i en isbeholder.
5. Avkjøl i isbad, dekk med lokk og frys 16–24 timer.
6. Etter frysing: sett i maskinen og kjør GELATO-programmet.
7. Tilsett evt. ekstra ingredienser eller server direkte.



Sjokoladeis Gelato

Forberedelse: 10–15 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 7–10 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 2 store eggeplommer
- 40 g sukker
- 15 g kakaopulver, siktet
- 120 ml fløte
- 50 ml helmelk

SLIK GJØR DU

1. Ha eggeplommer, sukker og kakao i en kjele. Visp til jevn blanding.
2. Tilsett fløte og melk, rør godt.
3. Varm opp til 74–79 °C under omrøring.
4. Sil blandingen i isbeholder, avkjøl i isbad og frys 16–24 timer.
5. Etter frysing: kjør GELATO-programmet.
6. Tilsett evt. ingredienser eller server som den er.



Gladkokken

SORBET



Kiwi Sorbet

Forberedelse: 10–15 minutter • Frysetid: 24 timer •
Tilberedningstid: 7–10 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 270 g kiwi i terninger
- 80 g sukker
- 80 g vann

SLIK GJØR DU

1. Skrell kiwi og skjær i 1 cm terninger.
Ha i isbeholder.
2. Kok opp sukker og vann til sukkeret er oppløst.
3. Hell over kiwien, sett på lokk og frys 24 timer.
4. Etter frysing: kjør SORBET-programmet.
5. Hvis konsistensen er grov, velg RE-SPIN.



Sitron Sorbet

Forberedelse: 10–15 minutter • Frysetid: 24 timer •
Tilberedningstid: 7–10 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 100 g sukker
- 1 ss lys sirup
- 210 ml varmt vann (60–70 °C)
- 100 ml sitronsaft
- 1 ts revet sitronskall

SLIK GJØR DU

1. Rør sukker, sirup og varmt vann til sukkeret er helt oppløst.
2. Tilsett sitronsaft og skall, rør sammen.
3. Hell i isbeholder, frys 24 timer.
4. Etter frysing: kjør SORBET-programmet.
5. Bruk RE-SPIN om konsistensen er for fast.



Bringebær Sorbet

Forberedelse: 10–15 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 7–10 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 250 g bringebær
- 125 g vann
- 125 g sukker
- 20 ml sitronsaft

SLIK GJØR DU

1. Ha bringebær, vann, sukker og sitronsaft i en kjele.
2. Kok opp, la småkoke ca. 3 min til sukkeret er oppløst og bærene myke.
3. Avkjøl helt, mos lett med gaffel.
4. Hell i isbeholder og frys 16–24 timer.
5. Etter frysing: kjør SORBET-programmet. Bruk evt. RE-SPIN.

Note

Server med hakkede pekannøtter.



Ananas Sorbet

Forberedelse: 10–15 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 7–10 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 250 g ananas i terninger
- 125 g sukker
- 125 g vann
- 15 g sitrønsaft

SLIK GJØR DU

1. Ha ananas, sukker, vann og sitrønsaft i en kjele. Kok opp til sukkeret er oppløst.
2. Avkjøl helt, hell i isbeholder og frys 16–24 timer.
3. Etter frysing: kjør SORBET-programmet. Bruk evt. RE-SPIN.



Jordbær Sorbet

Forberedelse: 10–15 minutter • Frysetid: 24 timer •
Tilberedningstid: 7–10 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 250 g jordbær i terninger
- 15 g sitronsaft
- 110 g sukker
- 110 g vann

SLIK GJØR DU

1. Rens jordbær, skjær i små terninger.
2. Ha jordbær, sukker, vann og sitronsaft i kjelen. Kok opp, la småkoke 5 min. til det er blitt mykt.
3. Mos lett, avkjøl helt. Hell i isbeholder og frys 16–24 timer.
4. Etter frysing: kjør SORBET-programmet. Bruk evt. RE-SPIN.



Gladkokken

**FROZEN
YOGHURT**



Blåbær Frozen Yoghurt

Forberedelse: 5 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 270 g naturell yoghurt (gresk yoghurt gir tykkere konsistens)
- 150 g friske blåbær
- 30 g sukker eller honning
- 10 g sitronsaft

SLIK GJØR DU

1. Blend blåbær og sitronsaft til puré.
2. Bland yoghurt og puré. Smak til med sukker eller honning.
3. Hell i isbeholder, frys 16–24 timer.
4. Etter frysing: Kjør FROZEN YOGURT.
5. Server evt. med blåbær, honning eller granola.



Chokolade Frozen Yoghurt

Forberedelse: 3 minutter • Frysetid: 16–24 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 380 g naturell yoghurt (gresk yoghurt for tykkere konsistens)
- 15 g usøtet kakaopulver
- 40 g sukker eller honning
- 1 ts vaniljEEKstrakt

SLIK GJØR DU

1. Rør yoghurt, kakao, sukker/honning og vanilje sammen til jevn blanding.
2. Hell i isbeholder, frys 16–24 timer.
3. Etter frysing: kjør FROZEN YOGURT.
4. Server med bær, granola eller sjokoladesaus.



Jordbær Frozen Yogurt

Forberedelse: 5 minutter • Frysetid: 16-24 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Gir: 4 porsjoner

INGREDIENSER

- 270 g naturell yoghurt
- 150 g jordbær, rensset og delt
- 30 g sukker eller honning
- 10 g sitronsaft

SLIK GJØR DU

1. Blend jordbær og sitronsaft til puré.
2. Bland med yoghurt og smak til med sukker eller honning.
3. Hell i isbeholder, frys 16-24 timer.
4. Etter frysing: kjør FROZEN YOGURT.
5. Server evt. med jordbær, honning eller granola.



Gladkokken

**FROZEN
DRINKS**



Ananas-Kokos Frozen Drink

Forberedelse: 3 minutter • Frysetid: 16-24 timer •
Tilberedningstid: 0 minutter • Gir: 2 porsjoner

INGREDIENSER

- 150 ml ananasjuice
- 150 ml kokosmelk (fra boks, godt ristet)
- 35 ml hvit rom (valgfritt)
- 120 ml vann
- Ananasbiter og kirsebær til pynt (valgfritt)

SLIK GJØR DU

1. Bland ananasjuice, kokosmelk og evt. rom. Hell i isbeholder og frys 16-24 timer.
2. Etter frysing: tilsett 120 ml vann. Sett i maskinen og kjør FROZEN DRINK.
3. Server med ananas og kirsebær om ønsket.

