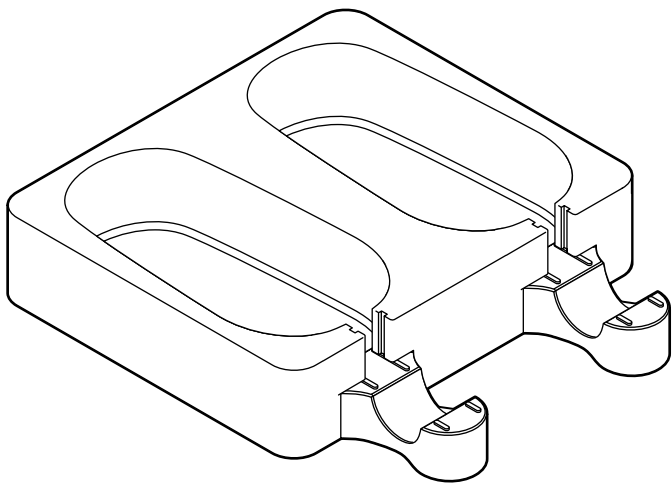




# Pálcikás jégkrémkészítő



**Termékismertető és receptek**

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 69648AS2X5III

## **Kedves Vásárlónk!**

A szilikonformák segítségével egy szempillantás alatt frissítő pálcikás jégkrémet készíthet.

Összeállítottunk Önnek néhány finom receptet. Azonban fantáziájának semmi sem szab határt! Egyszerűen próbálja ki, hogy mi ízlik Önnek.

Jó étvágyat kívánunk!





## **A Tchibo csapata**

Betöltési mennyiség: 2-szer 90 ml formánként

Fapálcikák: kb. 1 cm széles, kb. 11 cm hosszú

Megfelelő fapálcikák a szakkereskedésben kaphatók.

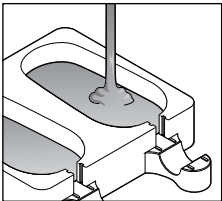
## Fontos tudnivalók

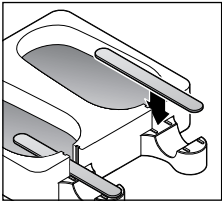
-  A szilikonformák -40 °C és +200 °C közötti hőmérsékleten használhatók.
-  A szilikonformák a fagyasztóban is használhatók. Ne használja őket a rendeltetésüktől eltérő célra!
-  A szilikonformák nem használhatók mikrohullámú sütőben.
-  A szilikonformák mosogatógépben tisztíthatók, azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A szilikonformákat ne helyezze nyílt láng fölé, a tűzhely lapjára vagy a sütő aljára.
- Ne vágja fel az ételt a szilikonformákban, és ne használjon bennük éles tárgyakat. Ez megrongálhatja a formákat.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a szilikonformák felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a szilikonformák minőségét vagy funkcióját.
- Mossa el a szilikonformákat az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy súrolószivacsot.
- A formák megtöltése vagy elrakása előtt ügyeljen arra, hogy azok teljesen szárazak legyenek.
- A szilikonformák megtöltéséhez használjon nyomózsákot, vagy ehhez hasonlót.
- A hozzávalók kiválasztása során ügyeljen arra, hogy a jégkrém-massza viszonylag szilárd legyen; a túl folyékony massa kifolyik.

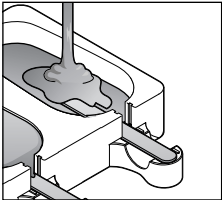
## **VIGYÁZAT - hiányos higiéniaból eredő egészségkárosodás veszélye**

- A friss nyers tojás gyakran igen kis mennyiségben szalmonellát tartalmaz. A szalmonella azonban hosszabb tárolás vagy nem megfelelő hűtés esetén nagyon gyorsan elszaporodik. Az előkészített folyadékban vagy a felengedett jégkrémekben is elszaporodhat a szalmonella. A szalmonella baktérium mélyhűtés során sem pusztul el. Ezért legyengült ellenálló képességgel rendelkező személyek (pl. kisgyermek, idősebb vagy beteg személyek) esetén olyan recepteket ajánlunk, melyek nem tartalmaznak nyers tojást.
- Az elkészült jégkrémet mindig azonnal fogyassza el. A megolvadt vagy teljesen elolvadt jégkrémet nem szabad újra lefagyasztani.
- A fagylalkészítés után, illetve minden használat előtt alaposan tisztítsa meg a terméket és az összes munkaeszközt.

## Használat

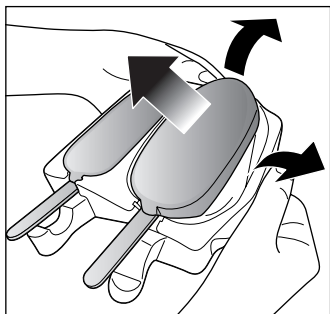
- 

Töltse meg félig a forma mélyedését az előkészített jégkrém masszával. Használjon hozzá nyomózsákokat vagy ehhez hasonlót.
- 

Helyezze a pálcikákat az erre kialakított nyílásokba.
- 

Töltse meg a forma mélyedését a felső peremig az előkészített jégkrém masszával.
4. Tegye a formát legalább 4-6 órára a fagyasztóba vagy a hűtőszekrény fagyasztórekeszébe (-18 °C). Az időtartam receptenként változó lehet.

5.



A mélyedéseket enyhén széthúzva vegye ki a kész jégkrémet a formából.

- ▷ Tetszés szerint díszítse a jégkrémet csokoládé bevonattal, krokanttal, színes cukorgyönggyel stb.

---

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.hu](http://www.tchibo.hu)

**Cikkszám: HU 291 857**

# Receptek

## Fagyasztott pálcikás joghurt

### Hozzávalók 4 jégkrémhez

- 250g mascarpone
- 250g gyümölcsjoghurt
- 100ml friss tejszín
- 2lap fehér zselatin
- 50g reszelt fehér csokoládé
- 4 ek. cukor

### Elkészítés

1. Oldja fel a zselatinlapokat 6 evőkanál vízzel néhány másodperc alatt 150 waton a mikrohullámú sütőben.
2. Egy másik edényben verje fel a tejszínt kemény habbá.
3. Egy további edényben keverje össze a mascarponét, a joghurtot és a cukrot egy sima masszává.
4. A tejszínhabot keverje hozzá a mascarpone-joghurt masszához, adja hozzá a feloldott zselatint, és végül keverje hozzá a reszelt csokoládét.
5. Töltse meg a mélyedéseket félig a jégkrém masszával, majd helyezze a pálcikákat az erre kialakított nyílásokba, és öntse a maradék jégkrém masszát a mélyedésekbe, amíg el nem éri a peremet.
6. Tegye a formát legalább 5 órára a fagyasztóba.

## **Pálcikás epres-tejszínes jégkrém**

### **Hozzávalók 4 jégkrémhez**

260 ml friss, cukrozott tejszín

100 g görög joghurt  
(ne használjon zsírszegény joghurtot!)

15 g feldarabolt eper

### **Elkészítés**

1. Verje fel keményre a tejszínt és a görög joghurtot egy elektromos kézi mixerrel.
2. Töltse meg a mélyedéseket félig a jégkrém masszával. Tegyen egy pár eperdarabot a közepére.
3. Töltsön bele egy további adag jégkrém masszát, és húzzon végig egy villát a keveréken, hogy márványos hatást érjen el.
4. Helyezze a pálcikákat az erre kialakított nyílásokba, és öntse a maradék jégkrém masszát a mélyedésekbe, amíg el nem éri a peremet.
5. Tegye a formát legalább 4 órára a fagyasztóba.



## **Gyors pálcikás túrójégkrém**

### **Hozzávalók 4 jégkrémhez**

200g ízesítetlen tejszínes krémtúró

150g fagyasztott málna

4 ek. cukor

### **Elkészítés**

1. Keverje össze az összes hozzávalót kb. 1 percen keresztül egy kézi mixerrel vagy egy konyhai robotgépben a legalacsonyabb fokozaton.
2. Töltse meg a mélyedéseket félig a jégkrém masszával, majd helyezze a pálcikákat az erre kialakított nyílásokba, és öntse a maradék jégkrém masszát a mélyedésekbe, amíg el nem éri a peremet.
3. Tegye a formát legalább 5 órára a fagyasztóba.

## **Tippek**

Nagyon finom jégkrémeket lehet készíteni a kereskedelmi forgalomban kapható fagyaltporokkal - a termék és a gyártó ajánlásai alapján egyszerűen keverje össze a port joghurttal vagy tejjel, és ízlés szerint adjon hozzá további hozzávalókat, mint pl. gyümölcspürét, csokidarát, kekszdarabokat, dióféléket stb.

További recepteket és ötleteket az interneten is talál.

Ha egy alkalommal túl sok jégkrém masszát készített a pálcikás jégkrémkészítőjéhez, a megmaradt jégkrém masszát egy lezárt edényben le lehet fagyasztani.