

Fagyi fantáziák



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

Alaphoz:

5 csapott ek. tejszínhabpor (Dr. OETKER 45 gr, 1 csomag)

2 dl tej

2 ek. cukor

Vaníliás fagyi:

1 tojás sárgája

1 cs. vaníliás cukor

Csokis fagyi:

kakaópor vagy

10 dkg csoki megolvasztva (lehet tej vagy keser)

likőr vagy kevés aroma (csak felnőtteknek)

Tejszínes fagyi:

csokidarabok az alaphoz

Elkészítés

Először is a fagyi alapját készítjük el úgy, hogy a tejszínhabport, tejet, cukrot géppel felverjük.

Ezután már a fantázia következik vagy a gyerekek kívánsága

A vaníliás fagyihoz 1 tojás sárgáját adunk az alaphoz, amit előbb a vaníliás cukorral keverünk el.

A csokis fagyihoz kakaóport v. olvasztott csokit adunk. Ízlés szerint használható tej vagy keserű csoki.

A felnőtteknek adhatunk hozzá likőrt vagy aromát is.

A tejszín ízű fagyihoz csokit darabolunk.

Fogyasztható külön-külön vagy az alábbi variációban:

Az úzgerinc formába folpack fóliát teszünk.

A vanília, csoki és tejszín ízű fagyit az úzgerinc formába rakjuk, rétegezve.

Gyümölcs fagyinál fele mennyiségű tej helyett gyümölcspépet teszünk.

Karamell fagyinál a cukrot megpirítjuk és a tejjel felforraljuk, azután lehűtjük.

Citrom fagyinál 1 citrom levét és héját adjuk az alaphoz.