



## גלידת דובדבנים

### מצרכים:

- 3 סמ' שורש ג'ינג'ר טרי
- 1/2 כוס (120 מל") מים קרים
- 1/2 כוס (100 גר') סוכר
- 1 כוס (150 גר') תותים
- 1 כוס (145 גר') אוכמניות כחולות קפואות
- 1 כוס (140 גר') פטל שחור קפוא
- 1 כוס (140 גר') פטל אדום קפוא
- 2 כוסות (280 גר') דובדבנים קפואים מגולענים
- 1/2 כוס (15 גר') עלי נענע
- 1/8 כפית ציפורן טחונה
- 1/4 כפית אגוז מוסקט טחון
- 1/2 כפית קינמון טחון
- 1 כפית תמצית וניל
- 2 כוסות (260 גר') קרח

### אופן ההכנה:

להפשיר חלקית את פירות היער הקפואים במשך 10-15 דקות ולהניח בצד.

לתוך קנקן הויטימיקס להכניס מים, ג'ינג'ר, סוכר ולסגור את המכסה.

לבחור במהירות 1, להפעיל את המכשיר ובהדרגה להגביר למהירות 8. לטחון במשך 10 שניות עד שהג'ינג'ר קצוץ דק.

לכבות את המכשיר ולהוציא את המכסה.

להוסיף פירות יער, נענע, תבלינים, וניל וקרח לתוך קנקן הויטימיקס עם תערובת הג'ינג'ר ולסגור את המכסה.

לבחור במהירות 1, בהדרגה להגביר למהירות 10 תוך כדי שימוש בדוחפן על מנת לדחוף את המצרכים לכיוון הסכינים.

בתוך 45-55 שניות צליל המנוע משתנה ואמורות להיווצר 4 תלוליות. יש לעצור עכשיו ולא לערבל יתר על המידה.

להגיש מיד.

בתיאבון!