

## Használati utasítás

### Megtöltés

Az összeillesztett formázókat tölts meg folyékony jégkrémrel a **kiszélesedő perem alatt** (1).

### Fagyasztás

Az összeillesztett formázókat zárja le a pálcákkal és **függőleges helyzetben** tegye a **fagyasztószekrénybe legkevesebb 12 órára** (2).

### Felszolgálás

**Válassza le a kívánt darabszámot** a formázókból (3), hagyja egy **rövid időre "felengedni"** vagy öblítse le langyos vízzel és emelje ki a pálcás jégkrémet.

### Tisztítás

Az első előtt, és minden további használat után a formázókat **válassza szét**, minden részét mossa el, hagyja megszáradni, majd újra illessze össze. A BAMBINI jégkrém formázók **alkalmasak mosogatógépbe**.

### Figyelmeztetés

A saját gyermekeinek biztonsága és egészsége érdekében a formázókat **mindig felnőtt személy ügyelete alatt** használják.

### Receptek

A feltüntetett alapanyagok mennyisége a BAMBINI jégkrém formázókra lettek szabva (art.: 668218), a BAMBINI mini jégkrém formázók esetében használja minden **alapanyag mennyiségének felét**.

#### Epres tejszínes jégkrém

260 g összeturmixolt eper, 60 ml habtejszín (min. 30 %), 20 g darált cukor.

#### Áfonyás joghurtos jégkrém

200 g összeturmixolt áfonya, 200 g vaníliás joghurt, 40 g darált cukor.

#### Joghurtos jégkrém túróval

250 g lágy túró (40 %), 150 g sűrű natúr joghurt, 30 g darált cukor.

#### Joghurtos jégkrém csokival

250 g sűrű natúr joghurt probiotikus kultúrával, 100 g tejföl, 20 g darált cukor, evőkanálnyi folyékony csokiöntet.

#### Fagyasztott őszibarack gyümölcspép

350 g befőzött hámozott őszibarack összeturmixolva.

### Elkészítés

A hozzávalókat keverje össze, és készítsen belőlük egy **könnyű folyékony elegyet**, szükség esetén használjon **botmixert**.