

## Sju iskalla sommardesserter

Milkshake, svalkande smoothies och turboglass är lätt att svänga ihop på det som man har hemma i kyl och frys. Här är några läskande tips!



Foto: Ove Lindfors

### Lättfrusen jordgubbsgazpacho

Ingredienser 4 portioner

#### Sockerlag:

1 st	vaniljstång
3,5 dl	Sött dessertvin, av Sauternestyp
2 st	stjärnanis
12 dl	jordgubbar

#### Till servering:

blandade bär

### Tillagning

---

Gazpacho är egentligen en spansk grönsakssoppa som serveras väl kyld med isbitar. Namnet har inspirerat till den här svalkande soppan som ska stå en stund i frysen före servering och nästan bli som en lös sorbet.

1 Klyv vaniljstången på längden. Skrapa ner fröna i en kastrull och lägg i stången. Tillsätt halva mängden vin och stjärnanisen. Koka på svag värme under lock cirka 5 minuter.

2 Ta kastrullen från värmen, häll i resten av vinet och låt lagen kallna. Plocka upp vaniljstången och stjärnanisen.

3 Mixa jordgubbarna tillsammans med den kalla lagen till en slät soppa.

4 Häll upp soppan i en skål och ställ i frysen cirka 2 timmar. Soppan blir då lite tjockare och isig, som en lös sorbet. Rör om ett par gången under tiden. Om soppan ska tillagas i god tid, förvara den i kylan och frys den de två sista timmarna före servering.

5 Häll upp gazpachon i skålar och toppa med blandade bär.



## Melonslush

### Ingredienser 8 personer

---

1 kg	vattenmelon, 1 klyfta
4 dl	vatten
1 dl	strösocker
2 st	lime, 1/2 dl pressad saft

### Garnering:

myntakvistar

### Tillagning

---

Slush kan göras på samma sätt med annan frukt och bär, t ex ananas, jordgubbar, hallon och björnbär.

1. Kärna ur och skär bort skalet från melonen. Skär melonen i små bitar och lägg dem på ett fat. Frys in melonen tills den är helt genomfrost.
2. Koka vatten och socker tills sockret löst sig. Låt kallna och blanda med limesaften. Mixa den frusna melonen med sockerlagen. Skeda upp i glas och garnerna med myntakvistar. Servera genast.



Foto: Wolfgang Kleinschmidt

## Isifruitti

### Ingredienser 1 personer

4 st	hallon
3 msk	rabarbersaft, utspädd
5 st	citronmeliss, blad
5 st	isbitar
1 tsk	citron, pressad

### Tillagning

Mycket fruktig och lite sorbetliknande. Drick eller ät med sked och servera som uppfreskare mellan huvudrätt och dessert.

Kör samtliga ingredienser några korta frekvenser i en köksmixer. Konsistensen ska vara sorbetliknande där några "prickar" från hallonen fortfarande är synliga.



Foto: Ulf Svensson

## Frusen yoghurt med hallon och basilika

### Ingredienser 4 personer

300 g	hallon, frysta
1 dl	florsocker
250 g	matlagningsyoghurt
1 msk	citronsaft
0,5 tsk	citron, rivet skal
0,5 dl	basilika, grovt hackad

### **Garnering:**

färska hallon och basilikablad

### **Tillagning**

---

Ellen har kommit på denna svalkande efterrätt. Har du tillgång till glassmaskin kan du använda färska bär och sedan frysa yoghurten 15-20 minuter i maskinen.

1. Ställ glaset, som du tänkt servera i, i frysen. Mixa frysta hallon, florsocker, matlagningsyoghurt, citronsaft och citronskal i en matberedare. Blanda i basilika och kör ytterligare en kort stund.

2. Fördela frusen yoghurt i glaset och garnera med hallon och basilika. Servera genast.



Foto: Wolfgang Kleinschmidt

## Lättfryst smoothie med cantaloupmelon

Ingredienser 2 glas

0,5 st	cantaloupmelon, liten, utan skal
1 dl	matyoghurt
2 msk	honung

### Tillbehör:

1 dl	melonbitar
2 msk	russin
2 msk	nötter, och solrosfrön

## Tillagning

---

Lyxa till sommarfrukosten med en härlig melonsmoothie.

1. Skär melonen i bitar och skär bort skalet. Mixa melonen och blanda alla ingredienser.
2. Häll upp i två tjocka glas och ställ in i frysen ca 2 timmar, tills glassen är halvfrusen.
3. Servera med extra melonbitar, sultan- eller gröna russin och solrosfrön eller nötter.



Foto: Lina Eriksson

## **Turboglass med banan och mango**

**Ingredienser 4 personer**

2 st mogna bananer, (gärna lite brunprickiga)  
 150 g mango, + 100g fryst mango  
 2 dl vaniljyoghurt, (3 %)

### **Garnering:**

mango, färsk skivad

## **Tillagning**

Snabbaste glassen gör du med fryst banan. Bara att ta fram och mixa med t ex mango och yoghurt. Ett perfekt tips är att ta vara på bananer som håller på att bli lite brunprickiga.

1. Skiva bananerna tunt och frys in dem platt i en plastpåse, gärna dagen före.
2. Ta fram de frysta bananerna och mixa tillsammans med 150 g fryst mango och yoghurt till en slät glass i en matberedare. Varva glass och mango i glas. Garnera ev med färsk mango. Servera genast.



### **Turboglass med kokos och nötter**

#### **Ingredienser 4 portioner**

---

2 dl	cultura dofilus hallon, eller vanlig hallonyoghurt
3 msk	kokos
3 msk	pistagenötter
3 msk	hasselnötter, hackade
200 g	frysta bär, t ex hallon, blåbär, jordgubbar
2 msk	honung
3 msk	eventuellt gojibär eller torkade tranbär

#### **Tillagning**

---

- 1 Rosta kokos och nötter i en torr varm stekpanna tills de är gyllenbruna.
- 2 Mixa de frysta bären med honung och yoghurt i matberedare.
- 3 Servera glassen genast tillsammans med rostad kokos, nötter och eventuellt gojibär.