

CASO®

D E S I G N



**Leckere Abkühlungen - nicht nur für heiße Tage**

Unsere Eis- und Joghurtrezepte zum Selbermachen mit dem CASO IceCreamer

# Naturjoghurt

Die Herstellung von Joghurt erfolgt mit den Zutaten Milch und Joghurt oder alternativ mit Joghurtkulturen. Je nach Geschmacksart können noch weitere Zutaten zum Naturjoghurt hinzugegeben werden, wie beispielsweise Früchte, Honig, Getreide, etc.



## Zutaten:

1000 ml Milch (3.5%)  
200 g Naturjoghurt (3.5%)

## Zubereitung:

Milch zunächst für 5 Minuten in einem Kochtopf auf 90 °C erhitzen. Anschließend auf 50°C herunterkühlen lassen und die Joghurtmasse hinzugeben. Zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Joghurt“ auswählen – Timer auf 8 Stunden stellen. Für eine cremig-feste Konsistenz empfehlen wir die Masse im entnehmbaren Behälter über Nacht im Kühlschrank oder im Gerät zu kühlen (Gerät kühlt die Masse nach Programmende automatisch) und die überschüssige Molke mithilfe eines Mulltuchs/ Küchentuchs auszusieben.

# Schokoladeneis

Cremiges Eis wird durch die Vermengung von Zutaten, wie Milch, Zucker, Sahne evtl. Eigelb und je nach Gusto mit weiteren Zutaten, welche unter ständigem Rühren und einer gleichmäßigen Kühlung verarbeitet werden, hergestellt.

## Zutaten:

200 ml Milch (3,5%)  
100 g Schokolade, edelbitter (70% Kakaoanteil)  
100 g Schokolade, Vollmilch  
300 g Sahne  
80 g Zucker (nach Geschmack variieren)

## Zubereitung:

Die Milch erwärmen. Schokolade hinzufügen und unter ständigem Rühren vermengen und abkühlen lassen. Sahne mitsamt Zucker halbsteif schlagen und die abgekühlte Milch-Schoko Masse unter die Sahne heben. Zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 50 Minuten stellen. Nach Fertigstellung das Eis in einen separaten Behälter füllen und je nach Geschmack noch weiter kühlen lassen.



# Joghurteis mit Sahne

## Zutaten:

600 g Joghurt  
200 g Sahne  
30 g Puderzucker  
Eine frisch ausgepresste Limette  
Einige Limettenzesten

## Zubereitung:

Den Vollmilchjoghurt zusammen mit der Sahne, Puderzucker, Limettensaft gut zu einer homogenen Masse verrühren und die zerkleinerten Zesten hinzugeben. Zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 45 Minuten stellen. Nach Fertigstellung das Eis in den separaten Behälter füllen und je nach Geschmack noch weiter kühlen lassen.

# Himbeereis

## Zutaten:

300 g Tiefgefrorene oder frische Himbeeren  
200 ml Sahne  
70 ml Milch  
80 g Zucker

## Zubereitung:

Im ersten Schritt, falls tiefgefroren, die Himbeeren auftauen und danach zu einer Masse pürieren. Im nächsten Schritt die Masse sieben, um die Kerne von der Masse zu trennen. Zu dem Himbeerbrei die Sahne, Milch und Zucker hinzugeben und alles zu einer homogenen Konsistenz vermischen. Zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 45 Minuten stellen.. Start Knopf drücken. Nach den 45 Minuten das Eis in einen separaten Behälter füllen und je nach eigenem Geschmack noch weiter im Tiefkühlfach kühlen.



# Erdbeereis



## Zutaten:

300 g Tiefgefrorene oder frische Erdbeeren  
200 ml Sahne  
70 ml Milch  
80 g Zucker

## Zubereitung:

Im ersten Schritt, falls tiefgefroren, die Erdbeeren auftauen und danach zu einer Masse pürieren. Im nächsten Schritt die Masse sieben, um die Kerne von der Masse zu trennen. Zu dem Erdbeerbrei die Sahne, Milch und Zucker hinzugeben und alles zu einer homogenen Konsistenz vermischen. Zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 45 Minuten stellen. Startknopf drücken. Nach den 45 Minuten das Eis in einen separaten Behälter füllen und je nach eigenem Geschmack noch weiter im Tiefkühlfach kühlen.

# Himbeersorbet

## Zutaten:

300 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)  
125 ml Wasser  
50 g Zucker  
Kleiner Schuss Balsamico Bianco

## Zubereitung:

Die tiefgefrorenen Himbeeren zunächst auftauen. Anschließend die aufgetauten oder frischen Himbeeren pürieren und die Masse durch ein feines Sieb rühren, um die Masse zu entkernen. Währenddessen das Wasser erhitzen und den Zucker unter ständigem Rühren hinzugeben bis dieser sich vollständig aufgelöst hat. Den Himbeerbrei zusammen mit dem Zuckerwasser und dem Schuss Balsamico Bianco gut vermengen und in den Behälter der IceCreamer füllen. Zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen- Timer auf 45 Minuten stellen. Nach Fertigstellung das Sorbet in einen separaten Behälter füllen und je nach Geschmack direkt verzehren oder noch weiter kühlen lassen.



## Sorbet

Sorbet wird aus einer Vielzahl an Früchten hergestellt und kann je nach Geschmack süß oder sauer zubereitet werden.

## Zutaten:

500 g Fruchtbrei oder Fruchtsaft,  
50 – 120 g Zucker je nach Gusto.  
Hinzugeben von weiteren Zutaten, wie etwa  
Zitronenzesten u.v.w. möglich

CASO®  
DESIGN



Braukmann GmbH | Raiffeisenstraße 9 | 59757 Arnsberg

**CASO IceCreamer**  
2 in 1 Design Eis- und  
Joghurtmaschine mit  
Kompressortechnik

