

# Maasika-banaani pulgajäätis



# Värskendav ja puuviljane maasika-banaani jäätis

Kas oled varem ise jäätist valmistanud? Tihti näib jäätise valmistamine justkui suure ning keeruka ettevõtmisena - tegelikkuses ei pea see aga sugugi nõnda olema! Seda kinnitab ka alljärgnev mahlajäätise retsept, mida sinuga jagame. Selles koduses jäätiseretseptis kohtuvad küpsed banaanid, magusad maasikad ning värskelt pressitud apelsinimahl - ei mingeid keerulisi komponente ega rammusat piima. Ka suhkrut mitte. Jäätisemasinat ei ole nende värskendavate mahlapulcade valmistamiseks samuti tarvis. Ainsad abilised, mida nende jäätiste jaoks vajad, on mõni võimsam köögimasin, mis segu purustamisel abikäe ulatab, ning meelepärased jäätisevormid. Ühtlasi pakatavad need jäised maiused tervisest ning nende puhul ei pea sa sugugi alati vaid ühega piirduma - pista põske kasvõi kolm. ☐

**Kogus:** ca 8-10 pisemat pulgajäätist

**Valmistusaeg:** 15 minutit + külmumisele kuluv aeg

**Raskuaste:** kerge

**Valmistamiseks vajad:**

- 225 g küpset banaani (ca 2 keskmise suurusega banaani)
- 400 g külmutatud maasikaid
- 125 ml apelsinimahla
- meelepäraseid pulgajäätise vorme. Soovitavalt silikoonist, et oleks lihtne vormist eemaldada.

## Kuidas ise pulgajäätist valmistada?

Surista kõik koostisosad blenderi abil siidiseks seguks ning jaota jäätisevormidesse. Hoia jäätiseid sügavkülmas vähemalt 2 tundi või seni, kuni jäätised on täielikult tahenenud ja söömiseks valmis. Hoiusta jäätiseid sügavkülmas õhukindlas anumas.