

## Ljetni sorbet - Mango Marakuja Bosiljak

Vani je 35 Stupnjeva i svi smo spremni na nešto hladno - u mojem slu?aju to je sladoled ili sorbet. Pošto sam na testiranje dobila KitchenAid [nastavak za izradu sladoleda](#) odlučila sam vam snimiti video.

U današnjem slu?aju nisam radila kuhanu podlogu za sladoled već hladnu . onu koja se [blenda u blenderu](#) i za koju se koristi svježije vo?e. Mango, marakuja i bosiljak savršena svježja kombinacija za ove ljetne vru?ine.

Nastavak za sladoled by KitchenAid je super stvar ako već imate mikser, da ne kupujete još jednu mašinu. Kod nastavka je bitno da ga min. 15 sati zamrznete u zamrziva?u - i tu dobro pogledajte specifikacije da vam sam nastavak stane u zamrziva? jer je to ključna stvar. Druga stvar koja je bitna je da sama smjesa bude jako hladna kad se po?inje raditi.

U ovoj posudi možete napraviti do 1,9l sladoleda sa najviše 1,5l teku?ine - sladoled dobi na volumenu kad se smrzne. Za više detalja pogledajte moj novi video dolje.

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



Ovaj post napravljen je u suradnji sa KitchenAid Croatia.

U postu su korišteni sljedeći KitchenAid Proizvodi:

[KitchenAid Mikser](#)

[KitchenAid Blender](#)

[KitchenAid nastavak za sladoled](#)

[KitchenAid Kalup za kruh](#)