

### **Apple purée**

20 g icing sugar, 400 g apple purée, ½ tsp vanilla sugar

### **Jablečná dřeň**

20 g mletého cukru, 400 g jablečného pyrė, ½ lžičky vanilkovėho cukru

### **Apfelmark**

20 g Puderzucker, 400 g Apfelmus, ½ TL Vanillinzucker

### **Sorbet de pommes**

20 g de sucre moulu, 400 g de compote de pommes, ½ cuillère de sucre vanille

### **Purea di mela**

20 g di zucchero a velo, 400 g di purea di mela, ½ cucchiaino di zucchero vanigliato

### **Puré de manzana**

20 g de azúcar glas, 400 g de puré de manzana, ½ cucharita de azúcar de vainilla

### **Puré de maça**

20 g açúcar de pasteiro, 400 g puré de maça, ½ colher de chá de açúcar baunilhado

### **Miąższ jabłkowy**

20 g cukru pudru, 400 g piure jabłkowego, ½ łyżeczki cukru waniliowego

### **Jablková dřeň**

20g mletėho cukru, 400 g jablkovėho pyrė, ½ lyžičky vanilkovėho cukru

### **Яблочное пюре**

20 г сахарной пудры, 400 г яблочного пюре, ½ чайной ложки ванильного сахара



### **Chocolate yoghurt ice cream**

40 g icing sugar, 200 ml sour cream, 300 ml thick white yoghurt with probiotic cultures, 3 tbsp melted chocolate coating

### **Čokoládová jogurtová zmrzlina**

40 g mletėho cukru, 200 ml zakysané smetany, 300 ml hustėho bėlého jogurtu s probiotickou kulturou, 3 lžice tekutė čokoládovė polevy

### **Schokoladen-Joghurt-Eis**

40 g Puderzucker, 200 ml Sauersahne, 300 ml dicker probiotischer Naturjoghurt, 3 EL flüssige Schokoladenglasur

### **Glace au yaourt et au chocolat**

40 g de sucre moulu, 200 ml de crème fraîche, 300 ml de yaourt nature épais avec culture probiotique, 3 cuillères de nappes de chocolat liquide

### **Gelato di yoghurt al cioccolato**

40 g di zucchero a velo, 200 ml di panna acida, 300 ml di yoghurt bianco con probiotici, 3 cucchiari di cioccolato fuso

### **Helado de yogur de chocolate**

40 g de azúcar glas, 200 ml de nata para montar, 300 ml de yogur natural cremoso con cultivos probióticos, 3 cucharadas de cobertura de chocolate derretido

### **Gelado de iogurte de chocolate**

40 g açúcar de pasteiro, 200 ml natas, 300 ml iogurte sólido natural biológico, 3 colheres de sopa de chocolate para coberturas derretido

### **Czekoladowe lody jogurtowe**

40 g cukru pudru, 200 ml śmietany ukwaszonej, 300 ml gęstego jogurtu białego probiotycznego, 3 łyżki lukru czekoladowego

### **Čokoládová jogurtová zmrzlina**

40 g mletėho cukru, 200 ml kyslej smotany, 300 ml hustėho bėlého jogurtu s probiotickou kulturou, 3 lyžice tekutė čokoládovė polevy

### **Шоколадное йогуртовое мороженое**

40 г сахарной пудры, 200 мл сметаны, 300 мл густого белого йогурта с пробиотическими культурами, 3 столовые ложки жидкой шоколадной глазури



**tescoma®**

**bambini**

Recipes

Recepty

Kochrezepte

Recettes

Ricette

Recetas

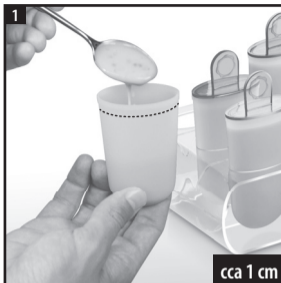
Receitas

Przepisy

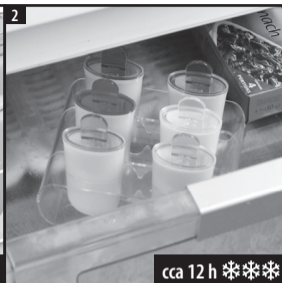
Recepty

Рецепты

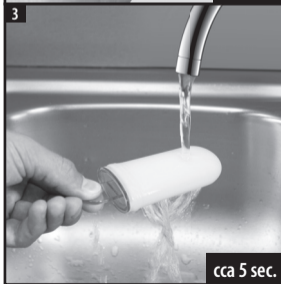




cca 1 cm



cca 12 h ❄️❄️❄️



cca 5 sec.



#### **Strawberry ice cream**

40 g icing sugar, 450 g fresh or frozen strawberries, 100 ml 33% cream

#### **Jahodová zmrzlina**

40g mletého cukru, 450 g čerstvých nebo mražených jahod, 100 ml sladké smetany 33%

#### **Erdbeeren-Eis**

40g Puderzucker, 450 g frische oder gefrorene Erdbeeren, 100 ml Sahne 33%

#### **Glacé à la fraise**

40 g de sucre moulu, 450 g de fraises fraîches ou surgelées, 100 ml de crème 33%

#### **Gelato alla fragola**

40 g di zucchero a velo, 450 g di fragole fresche o surgelate, 100 ml di panna (33%)

#### **Helado de fresa**

40 g de azúcar glas, 450 g de fresas frescas o congeladas, 100 ml de nata 33%

#### **Gelado de morango**

40 g açúcar de pasteiro, 450 g morangos frescos ou congelados, 100 ml natas 33%

#### **Lody truskawkowe**

40 g cukru pudru, 450 g truskawek świeżych lub mrożonych, 100 ml śmietany słodkiej 33%

#### **Jahodová zmrzlina**

40 g mletého cukru, 450 g čerstvých alebo mrazených jahôd, 100 ml sladkej smotany 33%

#### **Клубничное мороженое**

40 г сахарной пудры, 450 г свежей или замороженной клубники, 100 мл сливок 33%

#### **Cottage cheese ice cream**

½ tsp vanilla sugar, 40 g icing sugar, 250 g 40% soft cottage cheese, 150 g thick white yoghurt

#### **Tvarohová zmrzlina**

½ lžičky vanilkového cukru, 40 g mletého cukru, 250 g mäkkého tvarohu 40%, 150 g hustého bílého jogurtu

#### **Quark-Eis**

½ TL Vanillinzucker, 40 g Puderzucker, 250g Quark 40%, 150 g dicker Naturjoghurt

#### **Glacé à la faisselle**

½ cuillère de sucre vanille, 40 g de sucre moulu, 250 g de faisselle 40%, 150 g de yaourt nature épais

#### **Gelato alla ricotta**

½ cucchiaio di zucchero vanigliato, 40 g di zucchero a velo, 250 g di morbida ricotta (40%), 150 di yoghurt bianco

#### **Helado de requesón**

½ cucharita de azúcar de vainilla, 40 g de azúcar glas, 250 g de requesón suave 40%, 150 g de yogur natural cremoso

#### **Gelado de requeijão**

½ colher de chá de açúcar baunilhado, 40 g açúcar de pasteiro, 250 g 40% requeijão suave, 150 g iogurte sólido natural

#### **Lody twarogowe**

½ łyżeczki cukru waniliowego, 40g cukru pudru, 250g twarogu miękkiego 40%, 150 g gęstego jogurtu białego

#### **Tvarohová zmrzlina**

½ lyžičky vanilkového cukru, 40g mletého cukru, 250g mäkkého tvarohu 40%, 150 g hustého bieleho jogurtu

#### **Творожное мороженое**

½ чайной ложки ванильного сахара, 40 г сахарной пудры, 250 г мягкого творога 40%, 150 г густого белого йогурта

