



Lisää elämyksellisyyttä herkullisilla pirtelöillä!

Mansikka-vadelmapirtelö

1 annos

Ainekset

2 palloa **Carte d'Or Mansikkasorbettia**
1 pallo **Carte d'Or Vadelmasorbettia**
150 ml maitoa (mielellään täysmaitoa)
Soseutettua vadelmaa

Mustikkaunelma

1 annos

Ainekset

200 g **Ingman Mustikkajäätelöä**
200 ml **Ingman Softis -ainesta** (tai maitoa)
Kermavaahtoa ja mustikoita koristeluun

Valmistus

1. Kaada kaikki ainekset tehosekoittimeen.
2. Aseta kansi paikoilleen.
3. Sekoita 30–40 sekuntia.
4. Kaada pirtelö pikariin tai lasiin.
5. Koristele, lisää pilli ja tarjoile.

Pirtelöiden valmistaminen ei vaadi suuria investointeja. Hyvällä tehosekoittimella ja raaka-aineilla pääsee jo pitkälle. Me Ingmanilla haluamme tarjota inspiroivaa reseptiikkaa ja parhaat raaka-aineet, jotta jokainen voi onnistua. Pirtelöiden isoimpia etuja on, että niitä voi muunnella loputtomasti; vain mielikuvitus on rajana!

Lisää ideoita ja reseptejä:
[ingmanammattilaisille.fi](https://www.ingmanammattilaisille.fi)