

DOMO
A party at home!



ICE CREAM GENIUS

DO9252I

**RECEPTEN - RECETTES - REZEPTE - RECIPES
RECEPTY**





VANILKOVÁ ZMRZLINA

CZ

INGREDIENCE:

- 1 lusk vanilky
- žloutek ze tř vajec
- 350 ml mléka
- 200 ml šlehačky
- 150 g cukru

NASTAVENÍ:

Tuhost: tvrdá
Rychlost míchání: rychle

ČAS:

50-60 minut

PŘÍPRAVA:

Vanilkový lusk opláchněte a podélně rozřízněte, aby se zesílilo vanilkové aroma. Vložte ho do připravené směsi mléka a šlehačky. Nechte ohřát, ale jakmile začne vařit, tak ho stáhněte ihned ze sporáku. Hrnci se směsí nechte chvíli vychladnout. Mezitím si utřete žloutky s cukrem do jemné směsi a přidejte k tomu mléko (vanilkový lusk je třeba vyndat). Znovu směs ohřejte, ale neměla by už vařit. Jakmile je směs pevná, stáhněte ze sporáku a nechte vychladit. Obsah hrnce prolijte cedníkem a dejte do stroje.



MANGOVÁ GRANITA/DŘEŇ

CZ

INGREDIENCE:

- 500 g manga (oloupané a bez pecky)
= cca 2,5 manga
- 175 ml sirupu s příchutí třtinového cukru
- šťáva z půlky citronu

NASTAVENÍ:

Tuhost: měkká

Rychlost míchání: pomalu

ČAS:

30-40 minut

PŘÍPRAVA:

Mango nakrájejte a následně rozmixujte na jemnou kaši. Přidejte cukrový sirup, šťávu z citronu a dostatečně promíchejte. Směs nalijte do nádoby zmrazinovače.



KŘUPAVÁ SUŠENKOVÁ ZMRZLINA

CZ

INGREDIENCE:

- 2 tyčinky Snickers®
- 1 tyčinka Twix®
- 150 ml sladkého kondenzovaného mléka
- 400 ml plnotučného mléka
- 200 ml smetany ke šlehání

NASTAVENÍ:

Tuhost: tvrdá
Rychlost míchání: rychle

ČAS:

50-60 minut

PŘÍPRAVA:

Sušenky nakrájejte na malé kousky. Na pánev nalijte mléko, přidejte kousky sušenek a nechte rozpustit (při pomalém zahřívání). Směs nechte vychladnout v lednici. Do studené směsi vmíchejte smetanu ke šlehání a kondenzované mléko. Takto promíchanou směs nalijeme do nádoby zmrzlinovače.

Tip: Na dozdobení můžete použít jakoukoli rozdrobenou sušenku.



OVOCNÝ SORBET „PASSION FRUIT“

CZ

INGREDIENCE:

- 350 g cukru
- 400 ml vody
- 1 kg maracuji (mučenky)
- šťáva z 1 citronu

NASTAVENÍ:

Tuhost: střední

Rychlost míchání: pomalu

ČAS:

30-40 minut

PŘÍPRAVA:

Do hrnce nalijte vodu, přidejte cukr a přiveďte směs k varu. Za stálého míchání vařte 2 až 3 minuty, dokud se cukr úplně nerozpustí.

Hrncem sundejte z plotny a nechte sirup vychladnout.

Mučenky rozpůlíte a vydlabejte dužinu. Dužinu propasírujte/protlačte přes síto, abyste odstranili semínka. Tím získáte cca 250 ml šťávy z maracuji. Tuto šťávu a citronovou šťávu nalijte do cukrového sirupu a promíchejte. Směs nalijte do nádoby zmrzlinoваče.



MRAŽENÝ JOGURT

CZ

INGREDIENCE:

- 500 g přírodního jogurtu
- 80 g medu
- 300 g jahod

NASTAVENÍ:

Tuhost: měkká

Rychlost míchání: střední

ČAS:

30-40 minut

PŘÍPRAVA:

Jahody rozmixujte, přidejte med a jogurt. Vše dobře promíchejte a směs nalijte do nádoby zmrzlinoваče.



KRÉMOVÁ TIRAMISU ZMRZLINA

CZ

INGREDIENCE:

- 100 ml smetany ke šlehání
- 90 g cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 250 g Mascarpone
- 150 ml plnotučného mléka
- 50 ml čerstvé a silné kávy (espresso)
- 75 g skořicových sušenek
- 1,5 lžice likéru Baileys®

Na ozdobení:

- nastrouhaná čokoláda
- rozdrobené skořicové sušenky

NASTAVENÍ:

Tuhost: měkká

Rychlost míchání: rychle

ČAS:

30-40 minut

PŘÍPRAVA:

Smetanu ušlehejte s cukrem i vanilkovým cukrem. V misce smíchejte Mascarpone s mlékem a kávou - vyšlehejte do hladka. Mascarpone směs vmíchejte do šlehačky a dobře promíchejte. Kompletní směs nalijte do nádoby zmrzlinovače a zapněte. Po 20 minutách programu přidejte rozdrobené sušenky a likér. K tomu už můžete využít jen menší plnicí otvor ve víku.

DOMO

A party at home!

LINEA 2000 BV

Dompel 9 - 2200 Herentals

Tel. +32 14 21 71 91 - Fax +32 14 21 54 63

linea@linea2000.be - www.domo-elektro.be