



# Tefal<sup>®</sup>

Ultrablend



## KUCHARKA



Polévky.....	3–12
Pyré.....	13–20
Coulis.....	21–26
Omáčky .....	27–34
Rostlinná mléka .....	35–40
Mléčné šejky.....	41–46
Ledové tříště .....	47–52
Smoothie .....	53–62
Ruční programy.....	63–66

# OBSAH



POLÉVKY

## Žampionová polévka s knedlíčky z kozího sýra a s praženými lískovými oříšky

### Program „Soup“ (polévka)

 6  20 min.  30 min.

500 g bílých žampionů  
1 brambora  
1 stroužek česneku  
1 snítky tymiánu  
100 ml nízkotučné smetany  
500 ml vody  
1 kostka kuřecího bujónu  
100 g čerstvého kozího sýra  
15 g zlatých rozinek  
Špetka mleté papriky  
Hrstka vylouskaných lískových oříšků  
Sůl a pepř

1. Oloupejte žampiony a oškrábejte bramboru. Nakrájejte je na kostičky. Oloupejte a rozpujte stroužek česneku.
2. Do mixéru dejte brambory, žampiony a česnek. Přidejte lístky tymiánu, kostku bujónu, pepř a špetku soli. Přidejte vodu a zvolte program „Soup“. Poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Lískové oříšky nakrájejte nahrubo. Rozehřejte suchou pánev bez oleje a opražte na ní lískové ořechy. Dejte je stranou. Nakrájejte rozinky. V míse smíchejte kozí sýr, rozinky a špetku mleté papriky. Osolte, opepřete a dejte do lednice.
4. Když program skončí, nalijte do mixéru otvorem nízkotučnou smetanu. Stiskněte a několik sekund podržte tlačítko „Pulse“. Nalijte polévku do servírovacích misek. Pomocí dvou stejných lžic vytvarujte knedlíčky z kozího sýra a ozdobte jimi polévku. Posypte opraženými lískovými oříšky.



**Těsně před podáváním pokapejte lanýžovým olejem.**





## Dýňový bisque s kousky kaštanu a grilovaným chorizem

Program „Soup“ (polévka)



6



10 min.



35 min.

500 g dýně  
1 brambora  
1 šalotka  
1 celerová nať  
600 ml vody  
1 kostka zeleninového bujónu  
300 g předvařených a oloupaných kaštanů  
50 g nakrájeného choriza  
Oříšek másla  
Sůl a pepř

1. Dýni rozřízněte, oloupejte a odstraňte z ní semínka. Dužinu nakrájejte na kostičky. Bramboru oloupejte a nakrájejte. Celerovou nať omyjte a nakrájejte ji na jemné plátky. Oloupejte šalotku a rozpujte ji.
2. Do mixéru dejte dýni, bramboru, celer, šalotku a bujónovou kostku. Přidejte špetku soli a trochu pepře a nalijte vodu. Zvolte program „Soup“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Rozpusťte máslo na pánvičce. Přidejte kaštiny a za pravidelného míchání je nechejte zhruba 10 minut smažit dohněda. Když jsou zlatavé, vyndejte je a položte na prkýnko. Nakrájejte je nahrubo nožem.
4. Nakrájené chorizo položte na plech vyložený pečicím papírem a několik minut pod dohledem grilujte.
5. Když program skončí, nalijte polévku do servírovacích misek. Ozdobte kousky kaštanů a několika plátky grilovaného choriza. Okamžitě podávejte.



Zkuste použít různé odrůdy dýně (máslovou, coquina, apod.).

## Hrášková polévka Velouté s tymiánovou pěnou

### Program „Soup“ (polévka)



700 g zmrzlého nebo vyloupaného hrášku  
650 ml vody  
1 kostka kuřecího bujónu  
1 stroužek česneku  
1/2 žluté cibule  
1 lžíce olivového oleje  
200 ml mandlového mléka  
3 snítky tymiánu  
Sůl a pepř

1. Česnek a cibuli oloupejte a nasekejte.
2. Do mixéru dejte hrášek, česnek, cibuli a kostku kuřecího bujónu. Přidejte vodu a olivový olej. Osolte a opepřete. Zvolte program „Soup“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení. Když program skončí, udržujte polévku teplou. Mixér umyjte.
3. Do mixéru nalijte mandlové mléko. Přidejte tymián, sůl a pepř. Stiskněte tlačítko „Heat“ a poté nastavte teplotu na 70 °C po dobu 5 minut. Když program skončí, stiskněte tlačítko „Blend“ a nastavte rychlost na H a čas na 2 minuty.
4. Nalijte polévku do servírovacích misek. Lžičkou naberte kopeček pěny z mandlového mléka a opatrně jej položte na polévku.



Polévku podávejte s nhrubo nakrájenou křupavou slaninou. Zkuste použít doma vyrobené mandlové mléko (podle receptu na mandlové mléko).





## Polévka Velouté z tykve odrůdy patty pan a s parmezánovými lupínky

### Program „Soup“ (polévka)

 6  20 min.  30 min.

1 tykev odrůdy patty pan, zhruba 1 kg  
600 ml vody  
1 kostka kuřecího bujónu  
Špetka mletého muškátového oříšku  
6 snítek petržele  
1 šalotka  
50 g strouhaného parmezánu  
Sůl a pepř

1. Tykev rozkrojte na čtvrtiny a oloupejte. Odstraňte semena a dužinu nakrájejte na kostičky. Šalotku oloupejte a rozřízněte na půlky. Umyjte petržel a odstraňte listy od stonků.
2. Do mixéru dejte šalotku, kostku bujónu a tykev. Přilijte vodu. Přidejte muškátový oříšek, petrželové listy, sůl a pepř. Zvolte program „Soup“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Předehřejte troubu na 210 °C. Plech na pečení vyložte pečicím papírem a položte na něj malé bochánky z parmezánu. Pečte po dobu zhruba 5 minut, nebo dokud nebudou lupínky rovné a zlatavé.



Polévku těsně před podáváním zakápněte BIO řepkovým olejem.

## Polévka Velouté z púleného hrachu, slunečnice topinambur a tresky

### Program „Soup“ (polévka)

 6  20 min.  42 min.

500 g slunečnice topinambur  
150 g púleného hrachu  
700 ml vody  
1 kostka kuřecího bujónu  
1 cibule  
1 mrkev  
50 ml nízkotučné smetany  
150 g uzené tresky  
Pepeř  
Několik snítek čerstvého kerblíku

1. Slunečnici topinambur, mrkev a cibuli oloupejte. Zeleninu umyjte a nakrájejte na kostičky. Púlený hrách opláchněte.
2. Do mixéru dejte púlený hrách, slunečnici topinambur, mrkev, cibuli, kostku kuřecího bujónu a vodu. Zvolte program „Soup“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Mezitím vařte v páře filety z tresky po dobu 12 minut. Nechejte je vychladnout, poté maso rozdělte na kousky a odstraňte kosti.
4. Když program skončí, přidejte do mixéru otvorem nízkotučnou smetanu. Několik sekund podržte stisknuté tlačítko „Pulse“.
5. Nalijte polévku do servírovacích misek a přidejte kousky tresky. Opepřete a ozdobte čerstvým kerblíkem.



8

Místo tresky použijte uzeného lososa.







## Polévka Velouté z květáku a červené čočky

### Program „Soup“ (polévka)



4



15 min.



30 min.

500 g květáku  
80 g červené čočky  
1 šalotka  
700 ml vody  
1 kostka zeleninového bujónu  
Několik snítek koriandru  
3 lžíce sezamových semínek  
10 ředkviček  
2 lžíce sezamového oleje  
Sůl a pepř

1. Z květáku odstraňte listy a odřízněte stonek. Hlavu rozřízněte na jednotlivé růžičky a umyjte je. Šalotku oloupejte a rozřízněte na čtvrtky. Čočku třikrát propláchněte ve studené vodě.
2. Do mixéru dejte květák, šalotku a čočku. Přidejte kostku bujónu a vodu. Přidejte špetku pepře. Zvolte program „Soup“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Rozehřejte suchou pánev bez oleje a opražte na ní sezamová semínka. Dejte je stranou. Ředkvičky omyjte a nakrájejte je na jemné plátky. Do mísy dejte ředkvičky, sezamová semínka a řepkový olej. Osolte a opepřete.
4. Když program skončí, nalijte polévku do servírovacích misek a posypte ji ředkvičkami a sezamovými semínky.



Těsně před podáváním přidejte kousíčky uzeného pstruha.

## Mrkvovo-dýňová polévka se sýrem Čedar

### Program „Soup“ (polévka)

 6  15 min.  30 min.

1 dýně, zhruba 700 g  
5 mrkví  
1/2 žluté cibule  
Špetka muškátového oříšku  
600 ml vody  
1 kostka kuřecího bujónu  
1 lžička celozrnné hořčice  
100 g sýru čedar  
Sůl a pepř

1. Rozkrojte dýni na čtvrtiny, odstraňte z ní semínka a oloupejte ji. Dužinu nakrájejte na kostičky. Mrkve oloupejte a nakrájejte na plátky. Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na kostičky.
2. Do mixéru dejte mrkev, dýni a cibuli. Přidejte muškátový oříšek, sůl, pepř a bujónovou kostku. Přidejte vodu a zvolte program „Soup“. Poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Když program skončí, nakrájejte čedar na kostičky. Otevřete mixér a přidejte do něj sýr a hořčici. Stiskněte tlačítko „Blend“ a nastavte čas na 1 minutu. Stiskněte tlačítko pro spuštění / zastavení. Nalijte polévku do misek a podávejte.



**10** Opražte dýňová semínka v suché pánvičce bez oleje a ozdobte jimi polévku.





## Čekankový bisque s lanýži

Program „Soup“ (polévka)



6



10 min.



30 min.

3 velké (nebo 4 malé) čekanky  
1 brambora  
2 šalotky  
2 lžičce cukru demerara  
600 ml vody  
1 kostka kuřecího bujónu  
Mořská sůl  
Pepř  
1 malý lanýž  
1 snítka rozmarýnu

1. Pokud jsou vnější listy čekanky poničené, odstraňte je. Čekanku nasekejte a nakrájejte na jemno, středy odstraňte. Bramboru oloupejte a nakrájejte na kostičky. Šalotky oloupejte a rozřízněte na půlky.
2. Do mixéru dejte brambory, šalotky a čekanku. Přidejte kostku bujónu, lístky rozmarýnu a cukr demerara. Přidejte vodu, sůl a pepř.
3. Zvolte program „Soup“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
4. Lanýž nakrájejte na tenké plátky pomocí kráječe na lanýže nebo kráječe na zeleninu. Když program skončí, nalijte bisque do misek a položte na něj několik plátků lanýže. Přidejte mořskou sůl a opeřete. Okamžitě podávejte.



Těsně před podáváním pokapejte olejem z lískových oříšků.

## Polévka z mrkve, citronové trávy a kokosu se smaženými hřebenatkami

### Program „Soup“ (polévka)

 6  20 min.  32 min.

600 g mrkve  
2 cm zázvorového kořene  
1/2 stonku citronové trávy  
200 ml kokosového mléka  
1 stroužek česneku  
400 ml vody  
1 kostka zeleninového bujónu  
9 hřebenatek  
Olivový olej  
Sůl a pepř

1. Mrkev oloupejte a umyjte. Nakrájejte ji na silnější plátky. Oloupejte a rozpulte stroužek česneku. Oloupejte zázvor a spolu s citronovou trávou jej nasekejte nahrubo.
2. Do mixéru dejte mrkev, česnek, zázvor a citronovou trávou. Přidejte kostku zeleninového bujónu, kokosové mléko a vodu. Opepřete a přidejte špetku soli. Zvolte program „Soup“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Když program skončí, udržujte polévku teplou. Hřebenatky rozkrojte vodorovně na dvě půlky. V pánvi rozehřejte trochu olivového oleje a osmažte hřebenatky dohněda na prudkém ohni po dobu 1 minuty z každé strany.
4. Do každé misky dejte 3 půlky hřebenatek a přelijte je mrkvovou polévkou.



Pro vegetariánskou verzi použijte místo hřebenatek uzené tofu.





PYRÉ

## Dip z koriandru a cukety

### Program „Compote“ (pyré)

 4  10 min.  15 min.

2 cukety  
3 lžíce olivového oleje  
1 stroužek česneku  
1 trs koriandru  
40 ml vody  
Sůl a pepř

1. Oloupejte a rozpulte stroužek česneku. Omyjte cukety, odřízněte konce a nakrájejte cukety na kostičky.
2. Do mixéru dejte cuketu, česnek a vodu. Zvolte program „Compote“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Když program skončí, přidejte otvorem lístky koriandru a olivový olej. Několik sekund podržte stisknuté tlačítko „Pulse“.
4. Nalijte dip do misky a nechejte jej alespoň 3 hodiny chladit.



Dip podávejte s nakrájenou mrkví, ředkvičkami a cherry rajčátky.





## Lilkový kaviár s jogurtem a nakládanými citrony

### Program „Compote“ (pyré)



4



5 min.



15 min.

2 lilky  
1 stroužek česneku  
1/3 hrnku přírodní tvarohové pěny  
1/4 nakládaného citronu  
30 ml vody  
5 lžic olivového oleje  
1 zarovnaná lžička mletého kmínu  
Sůl a pepř

1. Lilky oloupejte a nakrájejte na kostičky. Oloupejte stroužek česneku. Nakládaný citron nakrájejte na jemno.
2. Do mixéru dejte vodu a 3 lžice olivového oleje. Přidejte lilek a nakládaný citron. Zvolte program „Compote“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Když program skončí, nalijte směs do mísy. Vmíchejte tvarohovou pěnu, kmín a zbývající 2 lžice olivového oleje. Osolte a opeřete podle chuti a zamíchejte. Uchovávejte v chladu.



Servírujte v panákových skleničkách. Na dno každé skleničky nandejte lžičkou lilkový kaviár a na něj položte rozdrobený feta sýr, několik listů roketky a zakápněte olivovým olejem.

## Meruňkový kompot s vanilkou

### Program „Compote“ (pyré)

 4  10 min.  20 min.  15 min.

700 g meruňek  
60 g cukru demerara  
2 vanilkové lusky  
50 ml vody  
1 lžíce agávového sirupu  
50 g sezamových semínek  
25 g strouhaného kokosu  
60 g cukru

1. Meruňky umyjte, rozpulte a odstraňte pecky. Nakrájejte je a dejte do mísy. Vanilkové lusky rozpulte podélně napolovic a vyndejte semínka. Přidejte je k nakrájeným meruňkám společně s cukrem demerara. Zamíchejte a nechte 15 minut odstát, aby se rozvinuly vůně.
2. Do mixéru přidejte vodu a agávový sirup a poté přidejte meruňky. Zvolte program „Compote“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení. Když program skončí, nalijte meruňkový kompot do mísy a nechte vychladnout.
3. Smíchejte dohromady sezamová semínka, strouhaný kokos a cukr. Rozehřejte velkou pánev s nepřilnavým povrchem a nalijte do ní směs se sezamovými semínky. Za stálého míchání nechte směs 5 minut karamelizovat a poté ji nalijte na pečicí papír. Nechte směs vychladnout a poté ji rozlámejte na větší kusy. Zkaramelizovaná sezamová semínka podávejte s pyré.



**Těsně před podáváním přidejte do kompotu čerstvé borůvky.**







## Kompot z křupavých třešní, hrušek a mandlí

### Program „Compote“ (pyré)



4



5 min.



18 min.

2 hrušky  
350 g třešní  
2 lžičky cukru  
2 kapky vanilkové tresti  
20 ml vody  
70 g mandlí  
3 lžíce cukru demerara

1. Hrušky oloupejte, odstraňte z nich jádřinec a nakrájejte je na kostičky. Třešně umyjte, zbavte stonků a vypeckujte.
2. Do mixéru dejte vodu, třešně, hrušky, cukr a vanilkovou trest. Zvolte program „Compote“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Když program skončí, nalijte kompote do mísy a nechte vychladnout.
4. Mandle nasekejte nožem nahrubo. Rozehřejte pánev s nepřilnavým povrchem a opražte na ní mandle. Po dvou minutách je posypte cukrem demerara a za stálého míchání nechejte zkaramelizovat. Zkaramelizované mandle nalijte na rozprostřený pečicí papír a nechejte je vychladnout.
5. Pyré podávejte se zkaramelizovanými mandlemi.



Místo mandlí zkuste použít zkaramelizované pistáciové, vlašské nebo jiné ořechy.

## Humus z bobů a hořčičných semínek

### Program „Compote“ (humus)

 8  10 min.  15 min.

400 g zmrazených oloupaných bobů  
100 ml vody  
1 stroužek česneku  
3 lžičce citronové šťávy  
6 lžic olivového oleje  
1 lžička hořčičných semínek  
Špetka kmínu  
Sůl a pepř

1. Oloupejte a rozpulte stroužek česneku.
2. Do mixéru dejte vodu, česnek, boby a polovinu olivového oleje. Zvolte program „Compote“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Když program skončí, přidejte citronovou šťávu, zbytek olivového oleje, kmín a hořčičná semínka. Osolte a opepřete. Stiskněte a po dobu 20 sekund podržte tlačítko „Pulse“.
4. Nalijte humus do servírovací misky a uchovávejte jej v chladu.



Místo bobů můžete použít konzervované fazole Cannellini.





## Jablečné pyré s levandulovým medem

### Program „Compote“ (pyré)

 4  10 min.  15 min.

4 jablka  
1 lžíce citronové šťávy  
3 lžíce levandulového medu  
1 lžička vanilkové tresti  
70 ml vody

1. Jablka oloupejte, odstraňte z nich jádřinec a nakrájejte je na kostičky.
2. Do mixéru dejte vodu, citronovou šťávu a jablka. Zvolte program „Compote“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Když program skončí, přidejte otvorem levandulový med. Stiskněte a několik sekund podržte tlačítko „Pulse“. Před podáváním vychladte.



Místo levandulového medu použijte sirup z agáve.





COULIS

## Karamelový coulis s kokosovým cukrem a mořskou solí

### Program „Coulis“

 4  5 min.  15 min.

200 ml kokosového mléka  
4 lžíce kokosového cukru  
1 lžíce kokosového oleje  
2 špetky mořské soli

1. Do mixéru nalijte kokosové mléko. Přidejte kokosový olej, kokosový cukr a mořskou sůl.
2. Zvolte program „Coulis“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Když program skončí, nalijte coulis do sklenice a nechte vychladnout. Před podáváním nechte alespoň 2 hodiny vychladnout. Spotřebujte do 5 dní.



Coulis nalijte na šlehané mascarpone nebo vanilkovou zmrzlinu.





## Coulis z kiwi, vanilky a kokosového cukru

### Program „Coulis“



4



5 min.



15 min.

500 g kiwi  
100 g cukru  
Špetka vanilkového prášku  
2 lžičce kokosového cukru

1. Kiwi oloupejte a nakrájejte na kostičky.
2. Do mixéru dejte kiwi, cukr a vanilkový prášek. Zvolte program „Coulis“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení. Když program skončí, nalijte coulis do nádoby a nechte vychladnout.
3. Těsně před podáváním posypte kokosovým cukrem.



Coulis podávejte na panna cottě nebo tvarohové pěně.

## Coulis z broskví a verbeny

### Program „Coulis“



500 g žlutých broskví  
1 citron  
100 g cukru demerara  
4 lístky čerstvé verbeny

1. Broskve umyjte a oloupejte. Odstraňte pecku a broskve nakrájejte na kostičky. Vymačkejte šťávu z citronu. Lístky verbeny umyjte a nakrájejte.
2. Do mixéru nalijte citronovou šťávu. Přidejte broskve, lístky verbeny a cukr demerara. Zvolte program „Coulis“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Když program skončí, nalijte coulis do mísy a nechejte vychladnout.



Přidejte opražené plátky mandlí. Podávejte s natenko nakrájenými broskvemi.





## Balzamikový pepřový coulis s černými olivami a bazalkovou omáčkou

### Program „Coulis“



4



5 min.



15 min.

Na omáčku:

2 červené papriky  
1/2 červené cibule  
2 lžičce olivového oleje  
2 lžičce balzamikového octa  
1 lžička cukru  
1 snítky tymiánu  
Sůl a pepř  
Špetka kajenského pepře

Na olivovou omáčku:

2 jarní cibulky  
150 g černých oliv, vypeckovaných  
10 listů bazalky  
3 lžičce olivového oleje  
1 lžičce citronové šťávy

1. Papriky umyjte a zbavte semínek. Nakrájejte je na kostičky. Oloupejte červenou cibuli a nakrájejte ji na kostičky.
2. Do mixéru dejte cibuli, papriku, olivový olej, ocet a cukr. Přidejte sůl, pepř a lístky tymiánu.
3. Zvolte program „Coulis“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení. Když program skončí, přidejte otvorem kajenský pepř. Stiskněte a několik sekund podržte tlačítko „Pulse“. Dejte coulis stranou a umyjte mixér.
4. Oloupejte jarní cibulky a rozpujte je. Opláchněte bazalkové lístky. Do mixéru dejte olivy, bazalku a rozpuštěné jarní cibulky. Přidejte olivový olej, citronovou šťávu, sůl a pepř. Stiskněte a několik sekund podržte tlačítko Pulse, aby se ingredience nasekaly nahrubo. Coulis podávejte s olivovou omáčkou.



Coulis podávejte na bílé rybě dušené v páře.

## Coulis z jahod, rebarbory a sečuánského pepře

### Program „Coulis“



300 g rebarbory  
200 g jahod  
120 g cukru  
1 citron  
1 lžička sečuánského pepře

1. Rebarboru oloupejte a nakrájejte na kostičky. Dejte rebarboru do mísy a posypte ji cukrem. Zamíchejte a nechejte 15 minut odstát, aby se rozvinuly vůně.
2. Jahody umyjte, odstopkujte a nakrájejte. Vymačkejte šťávu z citronu. Do mixéru dejte citronovou šťávu, sečuánský pepř, jahody a rebarborovou směs. Zvolte program „Coulis“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Když program skončí, nalijte coulis do mísy a nechejte alespoň 2 hodiny v lednici vychladnout.





# OMÁČKY

## Indická kari omáčka

### Program „Hot Sauce“ (horká omáčka)

 6  10 min.  15 min.

400 ml kokosového mléka  
1 limetka  
2 stroužky česneku  
2 lžíce sójové omáčky  
1 lžička červené kari pasty  
Větší špetka kari prášku  
2 lžíce olivového oleje  
1 lžička cukru  
1 cm zázvorového kořene  
Sůl a pepř

1. Limetku omyjte, zbavte kůry a vymačkejte. Dejte ji stranou. Stroužky česneku oloupejte a rozpulte. Zázvor oloupejte a rozsekejte.
2. Do mixéru dejte kokosové mléko, olivový olej, 1 lžici limetkové šťávy a sójovou omáčku. Přidejte česnek, zázvor, limetkovou kůru, červenou kari pastu, kari prášek a cukr. Osolte a opeřete.
3. Zvolte program „Hot Sauce“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení. Když program skončí, udržujte omáčku teplou.



Tato omáčka se skvěle hodí ke kuřecím špízům, rýži nebo grilované rybě.





## Arašídová omáčka

Program „Hot Sauce“ (horká omáčka)



6



5 min.



15 min.

150 g solených pražených arašídů  
2 stroužky česneku  
1 cm zázvorového kořene  
Špetka kajenského pepře  
Špetka mletého kmínu  
1/2 lžičky mletého zázvoru  
1/2 lžičky mletého koriandru  
1 lžice tekutého medu  
250 ml vody  
Sůl a pepř

1. Stroužky česneku a zázvor oloupejte.
2. Do mixéru dejte arašídy, zázvor a stroužky česneku. Přidejte koření, med a vodu. Zvolte program „Hot Sauce“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Když program skončí, osolte a opepřete podle chuti.



Omáčku podávejte s rýží, rybou nebo kuřecími špízy.

## Kořeněná omáčka z hořké čokolády

### Program „Hot Sauce“ (horká omáčka)

 6  5 min.  15 min.

200 g hořké čokolády  
100 ml nízkotučné smetany  
100 ml mléka  
Špetka kajenského pepře  
Špetka skořice  
Špetka kurkumy

1. Rozlámejte čokoládu na kousky a polovinu dejte stranou.
2. Do mixéru dejte zbývající půlku čokolády, kajenský pepř, kurkumu a skořici. Přidejte mléko a nízkotučnou smetanu. Zvolte program „Hot Sauce“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Když program skončí, přidejte druhou půlku čokolády. Nechejte 2 minuty roztát a poté nechejte zhruba 10 sekund stisknuté tlačítko „Pulse“. Omáčku podávejte teplou.



Omáčkou můžete přelít konzervované hrušky nebo palačinky.





## Rajčatová omáčka

Program „Hot Sauce“ (horká omáčka)



6



10 min.



15 min.

5 zralých rajčat  
1/2 cibule  
2 stroužky česneku  
1 lžičce balzamikového octa  
4 lžičce olivového oleje  
1 lžička rajčatového protlaku  
2 lžičce vody  
1 lžička provensálských bylinek  
Špetka mleté papriky  
Sůl a pepř

1. Rajčata umyjte a odstopkujte. Nakrájejte je. Olupejte a nasekejte stroužky česneku a cibuli.
2. Do mixéru dejte česnek, cibuli, rajčatový protlak a rajčata. Přidejte balzamikový ocet, olej a vodu. Přidejte provensálské bylinky, mletou papriku, pepř a dostatečné množství soli.
3. Zvolte program „Hot Sauce“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení. Když program skončí, udržujte omáčku teplou.



Omáčku podávejte s těstovinami nebo ji použijte na lasagne či boloňské špagety.

## Teplá bearnská omáčka

### Program „Hot Sauce“ (horká omáčka)

 4  10 min.  15 min.

2 šalotky  
2 snítky estragonu  
20 ml destilovaného bílého octa  
50 ml suchého bílého vína  
3 vaječné žloutky  
120 g másla  
Sůl a pepř

1. Šalotky oloupejte a rozřízněte na čtvrtky. Do mixéru dejte šalotky a půlku estragonu. Přidejte ocet a bílé víno. Přidejte vaječné žloutky, sůl a pepř. Zvolte program „Hot Sauce“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
2. Rozpusťte máslo na pánvičce. Když program skončí, stiskněte tlačítko „Blend“ a nastavte rychlost na 7 a čas na 2 minuty. Když mixér běží, nalijte do něj otvorem rozpuštěné máslo. Nechejte mixér běžet, dokud neuslyšíte zvukový signál. Ke konci stiskněte na několik sekund tlačítko „Pulse“, aby se omáčka řádně emulgovala.
3. Nalijte omáčku do misky a ihned podávejte, nebo ji udržujte teplou ve vodní lázni.



Posypejte špetkou kajenského pepře.

Tato omáčka se skvěle hodí ke grilovanému humrovi. Výborná je také k rybě nebo grilovanému masu.







## Skořicovo-vanilkový krém

Program „Hot Sauce“ (horká omáčka)



4



5 min.



15 min.

500 ml polotučného mléka  
4 vaječné žloutky  
120 g cukru  
1 zarovnaná lžice kukuřičného škrobu  
1 lžička skořice  
Špetka vanilkového prášku

1. Do mixéru nalijte mléko. Přidejte vaječné žloutky, cukr, kukuřičný škrob, vanilku a skořici.
2. Zvolte program „Hot Sauce“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení. Když program skončí, nalijte krém do mísy a nechte zchladnout.
3. Poté jej dejte do lednice. V lednici vydrží 3 dny.



Použití skořice závisí jen na vaší chuti. Pokud chcete, můžete místo skořice použít trochu více vanilky.





ROSTLINNÁ MLÉKA

## Mandarinková kaše

### Program „Multigrain Milk“ (vícezrnné – mléko)

 4  10 min.  15 min.

1 litr polotučného mléka  
160 g ovesných vloček  
3 mandarinky  
6 lžíc agávového sirupu  
2 banány  
Hrstka dýňových semínek  
Hrstka čerstvých borůvek

1. Do mixéru nalijte mléko a nasypete ovesné vločky. Přidejte 3 lžice agávového sirupu. Zvolte program „Multigrain Milk“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
2. Když program skončí, oloupejte mandarinky a banány. Opláchněte borůvky. Jednu mandarinku nakrájejte a přidejte do mixéru. Několik sekund podržte stisknuté tlačítko „Pulse“. Nalijte směs do servírovacích misek.
3. Banán naplátkujte a plátky položte na kaši. Ozdobte čtvrtkami mandarinky, borůvkami a dýňovými semínky a zakápněte agávovým sirupem.



**Před podáváním posypte kakaovým práškem.**





## Mléko z lískových a kešu oříšků

### Program „Multigrain Milk“ (vícezrnné – mléko)



6



5 min.



20 min.

- 1 litr pramenité vody
- 60 g lískových oříšků
- 60 g nesolených kešu oříšků
- 1 lžice akátového medu
- Špetka vanilkového prášku

1. Do mixéru dejte vodu, kešu a lískové oříšky. Zvolte program „Multigrain Milk“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
2. Když program skončí, mléko v případě potřeby přecedte. Přidejte vanilkový prášek a akátový med. Několik sekund podržte stisknuté tlačítko „Pulse“.
3. Nalijte mléko do džbánu a zakryjte. Při uchování v lednici mléko vydrží až 4 dny. Před podáváním protřepte.



Místo medu použijte sirup z agáve.

## Vanilkový krém z ovesného mléka

### Program „Multigrain Milk“ (vícezrnné – mléko)

 6  5 min.  20 min.  3 h

200 ml ovesného mléka  
200 ml kokosového mléka  
2 vaječné žloutky  
60 g cukru  
1/2 lžičky agar-agaru  
2 lžice strouhaného kokosu

1. Do mixéru nalijte ovesné mléko a kokosové mléko. Přidejte cukr a vaječné žloutky. Zvolte program „Multigrain Milk“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
2. Když program skončí, přidejte agar-agar, stiskněte tlačítko „Blend“ a nastavte na 1 minutu rychlost na 9.
3. Nalijte pěnu do misek nebo formiček a před podáváním ji nechejte alespoň 3 hodiny vychladit v lednici. Těsně před podáváním posypte strouhaným kokosem.



Místo ovesného mléka použijte mandlové nebo plnotučné mléko.





## Rýžové mléko

### Program „Multigrain Milk“ (vícezrnné – mléko)



4



5 min.



20 min.

1,2 litru pramenité vody  
40 g rýže

1. Vložte rýži do cedníku a alespoň dvakrát ji propláchněte studenou vodou. Přendejte ji do mixéru a přidejte vodu.
2. Zvolte program „Multigrain Milk“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení. Když program skončí, nalijte mléko do džbánu a nechte vychladnout.



Domácí rýžové mléko je ideální pro použití do těsta na koláče a palačinky. Pokud chcete, můžete přidat i špetku vanilkového prášku.

## Mandlové mléko

### Program „Multigrain Milk“ (vícezrnné – mléko)

 4  5 min.  20 min.

1 litr pramenité vody  
100 g blanšovaných mandlí  
1 lžíce akátového medu (volitelné)

1. Do mixéru dejte mandle a případně med. Přidejte vodu.
2. Zvolte program „Multigrain Milk“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Když program skončí, nalijte mléko do džbánu a nechte vychladnout.



Když děláte moučníky, použijte místo kravského mléka mléko mandlové.







MLÉČNÉ ŠEJKY

## Mléčný koktej z lískooříškového mléka, banánu, sirupu z agáve a skořice

### Program „Milkshake“ (mléčný koktejl)



400 ml lískooříškového mléka  
3 kopečky vanilkové zmrzliny  
2 banány  
1/2 lžičky mleté skořice  
3 lžice javorového sirupu  
4 kostky ledu

1. Banány oloupejte a nakrájejte na kostičky.
2. Do mixéru nalijte lískooříškové mléko. Přidejte kostky ledu, nakrájený banán, skořici a javorový sirup.
3. Zvolte program „Milkshake“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení. Když program skončí, nalijte do sklenic a okamžitě podávejte.



Zkuste použít doma vyrobené lískooříškové mléko!  
(Postupujte podle receptu na mandlové mléko, jen nahraďte mandle lískovými oříšky.)





## Čokoládovo-banánový mléčný koktejl

### Program „Milkshake“ (mléčný koktejl)

 4  10 min.

400 ml plnotučného mléka  
3 kopečky čokoládové zmrzliny  
1 banán  
Špetka vanilkového prášku  
2 lžičky javorového cukru

1. Banán oloupejte a nakrájejte na kostičky.
2. Do mixéru dejte banán, čokoládovou zmrzlinu a plnotučné mléko. Přidejte vanilkový prášek. Zvolte program „Milkshake“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Mléčný koktejl nalijte do sklenic a posypte javorovým cukrem. Okamžitě podávejte.



Javorový cukr je k dostání v obchodech se zdravou výživou. Pokud jej neseženete, použijte místo něj cukr demerara.

## Citronový koktejl

**Program „Milkshake“ (mléčný koktejl)**

**Program „Hot Sauce“ (pro citronový krém)**



2 citrony  
1 celé vejce  
1 vaječný žloutek  
60 g cukru  
70 g másla  
3 kopečky zmrzlého jogurtu  
400 ml plnotučného mléka  
2 lžíce agávového sirupu  
Šlehačka  
Posyp

1. Citrony zbavte kůry a vymačkejte je. Do mixéru dejte citronovou šťávu, citronovou kůru, cukr, celé vejce, vaječný žloutek a máslo. Zvolte program „Hot Sauce“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
2. Když program skončí, nalijte citronový krém do mísy a nechte vychladnout.
3. Nyní do mixéru přidejte 3 lžíce citronového krému, zmrzlý jogurt, mléko a agávový sirup. Zvolte program „Milkshake“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
4. Koktejl nalijte do velkých sklenic a nahoru dejte šlehačku. Ozdobte posypem a okamžitě podávejte.



Citronový krém lze také použít k výrobě citronového koláče.



## Sladký jahodový koktejl

### Program „Milkshake“ (mléčný koktejl)

 4  10 min.  3 h

400 ml mandlového mléka  
2 kopečky vanilkové zmrzliny  
200 g jahod  
1 banán

1. Půlku mandlového mléka nalijte do tvořítek na led a nechejte alespoň 3 hodiny v mrazničce.
2. Jahody umyjte a odstopkujte. Pokud jsou velké, nakrájejte je na kousky. Banán oloupejte a nakrájejte na kostičky. Do mixéru dejte ledové kostky z mandlového mléka, vanilkovou zmrzlinu, jahody, banán a zbytek mandlového mléka.
3. Zvolte program „Milkshake“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení. Když program skončí, nalijte mléčný koktejl do velkých sklenic a okamžitě podávejte.



**Pokud není jahodová sezóna, použijte mražené maliny a vynechtejте krok 1 (ledové kostky z mandlového mléka). Zkuste použít doma vyrobené mandlové mléko (podle receptu na mandlové mléko).**





# LEDOVÉ TŘÍŠTĚ

## Lasí z manga a chia semínek

### Program „Ice Crush“ (drcený led)



- 1 velké mango
- 2 lžičky chia semínek
- 500 ml bílého jogurtu
- 200 ml mléka
- 2 lžice třtinového cukru
- 2 kostky ledu

1. Oloupejte mango a vyřízněte pecku.
2. Do mixéru dejte mango, chia semínka, jogurt a cukr. Přidejte mléko a kostky ledu.
3. Zvolte program „Ice Crush“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení. Když program skončí, nalijte lasí do sklenic a okamžitě podávejte.



K posypání lasí použijte pan masala, směs indických semínek a ořechů, která napomáhá dobrému zažívání.







## Piña Colada

### Program „Ice Crush“ (drcený led)

 4  10 min.

250 g zralého ananasu  
250 ml kokosového mléka  
2 lžice medu  
200 ml pomerančového džusu  
5 kostek ledu  
1 lžice cukru demerara

1. Ananas oloupejte a nasekejte.
2. Do mixéru dejte ananas, kostky ledu a med. Přidejte kokosové mléko a pomerančový džus. Zvolte program „Ice Crush“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Když program skončí, nalijte piña coladu do sklenic, posypte cukrem demerara a okamžitě podávejte.



Chcete-li alkoholickou verzi, přidejte do každé sklenice trochu rumu.

## Koktejl z malin a limonády

### Program „Ice Crush“ (drcený led)



200 g malin  
2 listy bazalky  
1 limetka  
8 kostek ledu  
3 lžice cukru  
700 ml limonády

1. Limetku zbavte kůry a vymačkejte z ní šťávu. Opláchněte maliny.
2. Do mixéru dejte limetkovou kůru, limetkovou šťávu, maliny, bazalku, cukr a kostky ledu. Zvolte program „Ice Crush“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Směs nalijte do koktejlových skleniček a doliňte limonádou. Okamžitě podávejte.



50 Chcete-li mít alkoholickou verzi, doliňte směs vodkou!

## Ledová karamelová káva

### Program „Ice Crush“ (drcený led)

 4  10 min.

2 espresa  
2 kopečky karamelové zmrzliny  
4 lžice slané karamelové omáčky  
100 ml mandlového mléka  
6 kostek ledu

1. Uvařte 2 espresa. Horké espreso nalijte do mixéru spolu s mandlovým mlékem. Přidejte kostky ledu a karamelovou zmrzlinu.
2. Zvolte program „Ice Crush“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Na dno každé servírovací sklenice nalijte lžici slané karamelové omáčky a poté vlijte rozmixovanou směs. Zamíchejte a okamžitě podávejte.



Zkuste použít vanilkovou nebo čokoládovou zmrzlinu.





SMOOTHIE

## Smoothie z kapusty, borůvek, malin a banánu

### Program „Green Smoothie“

 4  10 min.

2 listy kapusty  
1 banán  
100 g borůvek  
125 g malin  
1 lžice agávového sirupu  
300 ml hruškového džusu  
6 kostek ledu

1. Z kapusty odstraňte stonky a listy umyjte. Oloupejte banán. Opláchněte maliny a borůvky.
2. Do mixéru dejte kapustu, borůvky, maliny a banán. Přidejte agávový sirup a hruškový džus. Zvolte program „Green Smoothie“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Když program skončí, smoothie ihned podávejte.





## Smoothie z okurky, kiwi, jablek a limetky

### Program „Green Smoothie“

 4  10 min.

- 1 salátová okurka
- 3 kiwi
- 2 limetky
- 300 ml jablečného džusu
- 1 cm zázvorového kořene
- 6 kostek ledu
- 2 lžičce medu

1. Okurku oloupejte a nasekejte. Oloupejte kůru z limetek a dejte ji stranou. Vymačkejte z limetek šťávu. Kiwi oloupejte a nakrájejte na kostičky. Oloupejte zázvor.
2. Do mixéru dejte okurku, kiwi, limetkovou šťávu, limetkovou kůru, zázvor a med. Přidejte kostky ledu a jablečný džus.
3. Zvolte program „Green Smoothie“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení. Když program skončí, smoothie ihned podávejte.



Toto smoothie je poměrně kyselé. Chcete-li dosáhnout sladší chuti, vynechejte limetkovou šťávu.

## Tropické smoothie

### Program „Green Smoothie“

 4  10 min.

1/2 čerstvého ananasu (zhruba 350 g)  
1 mango (zhruba 350 g)  
300 ml kokosové vody  
5 snítek koriandru  
2 lžice tekutého medu

1. Oloupejte ananas a nakrájejte jej na kostičky. Oloupejte mango a vyřízněte pecku. Umyjte koriandr a odstraňte listy od stonků.
2. Do mixéru dejte ananas, mango, koriandr a med. Přidejte kokosovou vodu. Zvolte program „Green Smoothie“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Nalijte smoothie do sklenic a ihned podávejte. V případě potřeby přidejte kostku ledu.



Chcete-li mít zelenější smoothie, přidejte hrst čerstvého špenátu.







## Smoothie z ředkvičkových lístků, jahod, banánu a mandlového mléka

### Program „Green Smoothie“

 4  10 min.

2 banány  
1 velká hrst ředkvičkových lístků  
200 g jahod  
1 lžičce citronové šťávy  
200 ml mandlového mléka  
1 necelá lžička prášku spirulina (volitelné)  
4 kostky ledu

1. Ředkvičkové lístky důkladně umyjte a osušte pomocí papírové kuchyňské utěrky. Jahody umyjte a odstopkujte. Banán oloupejte a nakrájejte na kostičky.
2. Do mixéru dejte banán, ředkvičkové lístky a jahody. Přidejte citronovou šťávu, prášek spirulina, kostky ledu a mandlové mléko. Zvolte program „Green Smoothie“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Když program skončí, nalijte smoothie do sklenic a okamžitě podávejte.



Spirulina je bohatá na bílkoviny, železo, beta-karoten, antioxidanty a vitamín B12. Zkuste použít doma vyrobené mandlové mléko (podle receptu na mandlové mléko).

## Studená malinová polévka s granitou z mandlového mléka

### Program „Green Smoothie“



300 g malin  
100 ml pomerančového džusu  
50 ml vody  
50 g cukru demerara  
1 lžíce citronové šťavy  
200 ml mandlového mléka  
2 lžíce tekutého medu

1. Med rozpustíte v mandlovém mléce a nalijte do tvořítek na led. Nechejte v mrazničce minimálně po dobu 3 hodin, dokud neztuhne.
2. Opláchněte maliny. Do mixéru dejte maliny a cukr. Přidejte vodu, pomerančový džus a citronovou šťavu. Zvolte program „Green Smoothie“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení. Dejte polévku do lednice a opláchněte mixér.
3. Těsně před podáváním přidejte do mixéru zmrzlé kostky mandlového mléka. Několikrát stiskněte tlačítko „Pulse“.
4. Nalijte polévku do misek a dejte na ni lžiči granity z mandlového mléka.



Místo granity z mandlového mléka můžete použít kopeček zmrzlého jogurtu nebo vanilkové zmrzliny. Zkuste použít doma vyrobené mandlové mléko (podle receptu na mandlové mléko).





## Gazpacho ze žlutých rajčat s kostkami ledu ze zeleného rajčete

### Program „Green Smoothie“



4



15 min.



2 min.



2 h

Na gazpacho:  
1 kg žlutých rajčat Heirloom  
1 jarní cibulka  
1/3 salátové okurky  
50 ml olivového oleje  
150 ml vody  
Sůl a pepř  
Pár kapek Tabasco omáčky

Na kostky ledu:  
2 zelená rajčata Heirloom  
1 lžice olivového oleje  
1 lžička citronové šťávy  
Sůl a pepř

1. Zelená rajčata umyjte, nakrájejte a zbavte semínek. Do mixéru dejte zelená rajčata, olivový olej a citronovou šťávu. Osolte a opepřete. Mixér zavřete víkem a na 10 sekund stiskněte tlačítko „Pulse“. Směs nalijte do tvořítek na led a nechejte alespoň 2 hodiny v mrazničce.
2. Žlutá rajčata zbavte slupky. Přiveďte k varu velký hrnec s osolenou vodou. Když voda vaří, vložte do ní rajčata a nechejte je tam 2 minuty. Poté je vložte do studené vody. Rajčata oloupejte, zbavte semínek a nakrájejte. Okurku oloupejte a nakrájejte na kostičky. Oloupejte jarní cibulku.
3. Do mixéru dejte olivový olej, vodu, okurku, žlutá rajčata a cibulku. Přidejte dostatečné množství soli, pepř a Tabasco omáčku.
4. Zvolte program „Green Smoothie“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
5. Když program skončí, dejte gazpacho do lednice. Nalijte polévku do servírovacích misek a přidejte kostky ledu ze zeleného rajčete. Okamžitě podávejte.



Přidejte směs semínek (dýňová, lněná, slunečnicová, apod.), aby to křupalo!

## Smoothie z třešní a žluté nektarinky

### Program „Green Smoothie“

 4  15 min.

200 g třešní  
3 žluté nektarinky  
1 banán  
300 ml pomerančového džusu  
4 kostky ledu  
2 lžice cukru demerara

1. Třešně umyjte a vypeckujte. Nektarinky umyjte, rozpulte a odstraňte pecky. Banán oloupejte a nakrájejte na plátky.
2. Do mixéru dejte cukr, třešně, nektarinky a banán. Přidejte pomerančový džus a kostky ledu.
3. Zvolte program „Green Smoothie“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení. Když program skončí, nalijte smoothie do sklenic a okamžitě podávejte.



Toto je skvělé smoothie na ráno. Zkuste si jej dát jako pozdní snídani!





## Francouzské palačinky s chia semínky

### Program „Green Smoothie“

 4  10 min.  20 min.

2 lžíce chia semínek  
3 lžíce vody  
200 g polohrubé mouky  
1 lžíce kokosového oleje  
2 lžíce cukru  
450 ml mandlového mléka

1. V malé misce smíchejte chia semínka s vodou a dejte je na 10 minut stranou.
2. Do mixéru dejte namočená chia semínka, mouku, kokosový olej a cukr. Přidejte mandlové mléko. Zvolte program „Green Smoothie“ a poté stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení.
3. Rozžhavte pánvičku a dejte na ni trochu oleje. Malé množství těsta nalijte do středu pánve a krouživým pohybem jej rozprostřete. Smažte 2 minuty z každé strany. Podávejte s domácí marmeládou nebo posypané cukrem demerara.



Zkuste použít jiné druhy mléka, jako např. lískooříškové nebo špaldové.

Nebo si je můžete dokonce vyrobit sami pomocí Vašeho mixéru!





# RUČNÍ PROGRAMY

## Chlazený dezert z čokolády a kokosového mléka

### Program „Manual“



180 g hořké čokolády  
220 ml kokosového mléka  
25 g sušeného kokosu  
Kakaový prášek

1. Do mixéru nalijte kokosové mléko. Stiskněte tlačítko „Heat“ a poté nastavte teplotu na 90 °C. Stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení. Po 2 minutách sundejte mixér ze základny. Rozlámejte čokoládu na kousky a přidejte do kokosového mléka. Vraťte zpět víko mixéru. Stiskněte tlačítko „Blend“ a poté nastavte na 3 minuty rychlost na H. Nalijte směs do misek nebo formiček a nechte ji alespoň 2 hodiny chladit.
2. Rozehřejte pánev na smažení s nepřilnavým povrchem a za stálého míchání opražte sušený kokos na prudkém ohni. Když zežlátne, přendejte jej do jiné nádoby. Vychlazený dezert podávejte posypaný kakaovým práškem a opraženým sušeným kokosem.



Do mixéru dejte zároveň s čokoládou špetku kajenského pepře.







## Napěněná horká čokoláda

### Program „Manual“



4



5 min.



5 min.

100 g hořké čokolády  
400 ml plnotučného mléka  
100 ml nízkotučné smetany  
2 lžičky cukru  
2 kapky vanilkové tresti

1. Rozlomte čokoládu na kousky. Do mixéru nalijte mléko. Stiskněte tlačítko „Heat“ a poté nastavte teplotu na 70 °C po dobu 5 minut. Stiskněte tlačítko pro spuštění / zastavení.
2. Když program skončí, přidejte čokoládu, nízkotučnou smetanu, cukr a vanilkovou třešť. Stiskněte tlačítko „Blend“ a poté nastavte rychlost na 8 a čas na 2 minuty.
3. Když program skončí, nalijte horkou čokoládu do hrnků a okamžitě podávejte.



Chcete-li mít vídeňskou horkou čokoládu, dejte těsně před podáváním nahoru šlehačku.

## Rychlý jahodový džem

### Program „Manual“



300 g jahod  
200 g cukru  
1 lžička agar-agaru

1. Jahody umyjte a odstopkujte. Větší kusy rozřízněte.
2. Do mixéru dejte jahody, cukr a agar-agar. Stiskněte tlačítko „Blend“ a poté nastavte rychlost na 5 a čas na 1 minutu. Stiskněte tlačítko „Heat“ a poté nastavte teplotu na 100 °C a čas na 30 minut.
3. Když program skončí, stiskněte tlačítko „Blend“ a nastavte rychlost na 7 a čas na 2 minuty. Nalijte džem do skleniček a nechejte alespoň 3 hodiny vychladnout, než jej dáte do lednice.



Toto je velice jemný džem. Lze jej ohřát a použít jako polevu na koláče.





[www.tefal.cz](http://www.tefal.cz)