

DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ

Při používání elektrického spotřebiče je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. **Přečtěte si všechny pokyny.**
2. **Před montáží nebo demontáží dílů a před čištěním spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte. Chcete-li spotřebič odpojit ze zásuvky, uchpte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. Nikdy netahejte za napájecí kabel.**
3. Z důvodu ochrany před nebezpečím úrazu elektrickým proudem nevkładejte kryt motoru ručního mixéru ani kabel do vody nebo jiné tekutiny. Pokud kryt motoru ručního mixéru nebo kabel spadne do kapaliny, okamžitě odpojte kabel ze zásuvky. **Nesahejte do kapaliny.**
4. Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud jim není alespoň 8 let a nejsou pod dohledem. Přístroj a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
5. Děti by zařízení neměly používat jako hračku.
6. Zařízení mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi či znalostmi za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo obdržely pokyny, jak zařízení bezpečně používat, a že rozumí možným nebezpečím.
7. Zařízení je určeno k použití v domácnosti a podobných aplikacích, jako jsou: vaření zaměstnanců v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích, na farmách, pro hosty hotelů, motelů a jiných obytných zařízení, v zařízeních typu penzion.
8. Pokud je přírodní kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
9. Vyhněte se kontaktu s pohyblivými částmi. Během provozu udržte ruce, vlasy, oděv, jakož i špachtle a jiné náčiní mimo dosah šlehačů a dalšího příslušenství/nástavců, abyste snížili riziko zranění osob a/nebo poškození mixéru.
10. Před mytím sejměte z mixéru veškeré příslušenství/příslušenství.
11. Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo po poruše, pádu nebo jakémkoli poškození spotřebiče. Informace o prohlídce, opravě nebo seřízení spotřebiče získáte od výrobce na telefonním čísle jeho zákaznického servisu.

12. Použití nástavců, které společnost Cuisinart nedoporučuje, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo riziko zranění.
13. Nepoužívejte jej venku nebo kdekoli, kde by se kabel nebo mixér mohl během používání dostat do kontaktu s vodou.
14. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu, což by mohlo vést k poškození mixéru nebo ke zranění osob.
15. Abyste zabránili poškození kabelu a možnému nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem, nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů včetně sporáku.
16. K uložení ručního mixéru a nástavců použijte speciální úložný kufr.
17. **Varování:** Při práci nestrkejte do mísy nůž, kovové lžíce, vidličky apod.
18. **Poznámka:** Maximální doba provozu jednoho cyklu je 5 minut. Mezi dvěma po sobě jdoucími cykly musí být dodržena minimální doba odpočinku 15 minut.

ULOŽIT TYTO POKYNY

POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

UPOZORNĚNÍ

Maximální jmenovitá hodnota vychází z nástavce, který odebírá největší zátěž (výkon nebo proud); ostatní doporučené nástavce mohou odebírat výrazně více.

VLASTNOSTI A VÝHODY

Stejnoseměrný motor o výkonu 200 W

Je dostatečně výkonný na to, aby snadno rozkrájel dvojitou dávku těsta na sušenky nebo máslo přímo z lednice.

Maximální pohodlí

Vyvážený tak, aby za vás odvedl více práce. Tvar mixéru umožňuje maximální možný výkon a vyvážení. Beznapětová rukojeť poskytuje bezkonkurenční pohodlí a kontrolu i při delším mixování.

Automatická zpětná vazba

Není třeba zvyšovat výkon. Elektronická zpětná vazba automaticky dodává dodatečný výkon, když je to potřeba. Zajišťuje, že se mixér nezastaví ani při míchání velkého zatížení.

SmoothStart®

Po zapnutí mixéru se šlehačí metly začnou otáčet velmi pomalu, aby se suroviny nerozstříkávaly.

Snadné čištění

Ruční mixér Power Advantage® se 7 rychlostmi má hladkou, utěsněnou základnu; okamžitě se utírá.

1. Řízení rychlosti

Ovládání všech rychlostí pomocí prstů.

2. Otočná šňůra

Unikátní středová šňůra se volně otáčí a umožňuje pohodlné používání pravou i levou rukou.

3. Uvolňovací páka šlehače

Pohodlné umístění pro snadné vysunutí šlehačů, metel nebo háků na těsto.

4. Opěrka paty

Umožňuje, aby mixér stál na desce ve svislé poloze.

5. Snadno čistitelné šlehače

Dva extra široké šlehače pro snadné provzdušňování a míchání. Konstrukce bez středového sloupku zabraňuje ucpávání šlehačů přísadami. Šlehače se snadno čistí a lze je mýt v myčce nádobí.

6. Balónová metla

Skvěle se hodí ke šlehání dvojité smetany nebo bílků. Lze jej použít i pro šlehání čehokoli, co se běžně šlehá ručně, například těsta na palačinky nebo vajíčka na omelety.

7. Háky na těsto

K přípravě a hnětení kynutých těst, jako jsou těsta na pizzu a chléb. Snadno se čistí a lze jej mýt v myčce nádobí.

8. Úložný kufr

Bezpečné uložení ručního mixéru a příslušenství.

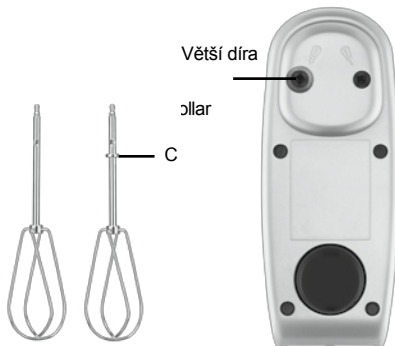
POUŽITÍ, PÉČE A ÚDRŽBA

POUŽITÍ SMĚŠOVAČE

Vkládání šlehačů a háků na těsto

Když je mixér vypnutý a odpojený od sítě, vložte do většího otvoru šlehačí metlu nebo hnětačí hák s nákrůzkem. Zatlačte šlehač nebo hák na těsto, dokud nezapadne na místo. Do menšího otvoru vložte šlehačí metlu nebo hák na těsto bez límce.

Zatlačte šlehač nebo hák na těsto, dokud nezapadne na své místo.



Vložení balónkové metly

Při vypnutém a odpojeném mixéru držte balónovou metlu na konci stonku a vložte ji do obou otvorů. Zatlačte metlu, dokud nezapadne na místo. **NEZASOUVEJTE ŠLEHAČÍ METLU Z KONCE DRÁTU, PROTOŽE BYSTE MOHLI POŠKODIT DRÁTÝ.**

Zapnutí/vypnutí mixéru

Zapojte mixér do zásuvky. Posunutím spínače mixér zapněte. Mixér začne okamžitě míxovat na Rychlost 1. Chcete-li mixér vypnout, posuňte přepínač do polohy OFF.

Změna rychlosti

Posuvným přepínačem mezi 7 ovladači rychlosti můžete rychlost zvýšit nebo snížit.

Přípevnění a demontáž úložného pouzdra z mixéru

1. Vložte příslušenství do kufříku a zastrčte kabel mixéru.
2. Zarovnejte výstupek na zadní straně skříně se spodním větracím otvorem v zadní části směšovače. Jemně zatlačte přední část mixéru na pouzdro, aby se zajistila.
3. Chcete-li mixér vyjmout z pouzdra, pevně jej uchopte a mírným stiskem mírně zatlačte směrem k zadní části mixéru a zároveň mixér zvedněte zepředu. Vytáhněte mixér z výstupku v zadní části pouzdra.

Odstranění veškerého příslušenství

Když je přístroj vypnutý, odpojte jej ze zásuvky. Zvedněte uvolňovací páčku šlehače a vyjměte příslušenství z mixéru.

ČIŠTĚNÍ

1. Po každém použití umyjte šlehače, háky na těsto a metly v horké mýdlové vodě nebo v myčce nádobí.
2. **NIKDY NEVKLÁDEJTE KRYT MOTORU DO VODY NEBO JINÉ KAPALINY, ABYSTE JEJ VYČISTILI.** Otfete jej vlhkým hadříkem nebo houbou. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, které by mohly povrch poškrábat.
3. Pokud ruční mixér nepoužíváte, měl by být odpojen, oříten a uložen na bezpečném a suchém místě mimo dosah dětí. Používejte skladovací pouzdro dodané s ručním mixérem.

ÚDRŽBA

Veškeré další servisní úkony by měl provádět autorizovaný servisní zástupce.

POZNÁMKA: NEPOUŽÍVEJTE RUČNÍ MIXÉR CUISINART® S NÁDOBÍM S NEPŘILNÁVÝM POUVRCHEM.

STRUČNÁ REFERENČNÍ PŘÍRUČKA

TECHNIKY MÍCHÁNÍ

Pouze pro míchací nástavce.

POZNÁMKA: Balónová šlehačí metla se používá pouze k lehkému šlehání. Pro všechny ostatní úkony míchání použijte šlehačí metly nebo háky na těsto.

Rychlost 1

- Začněte míchat většinu ingrediencí dohromady

Palačinky s citronovým krémem a čerstvým ovocem

Citronový krém je vynikající jak k snídani, tak k dezertu, ale palačinky lze plnit i slanými pokrmy, například míchanými vajíčky a zeleninou.

Připraví se asi 18 naplněných palačinek

Palačinkové těsto:

- 4 polévkové lžíce nesolené maslo nakrájené na lžíce 235 ml odstředěného mléka pokojové teploty 90 g hladká mouka
- ½ čajová lžička soli
- 1 polévková lžíce krystalového cukru
- 3 velká vejce, pokojová teplota
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 1 lžička nesoleného másla, pokojová teplota

Citronová krémová náplň:

- 120 ml dvojitá smetana, studená
- 1½ lžičky vanilkového extraktu
- 60 ml javorový sirup
- Špetka jemné mořské soli
- 120 ml obyčejného jogurtu
- 1 lžička nastrouhané citronové kůry
- 1 lžička čerstvé citronové šťávy
- 2 středně velké banány nakrájené na tenké plátky 450 g čerstvé jahody, oloupané a nakrájené na tenké plátky moučkový cukr na podávání (nepovinné)

1. Připravte lívance: Máslo s mlékem dejte do malého hrnce na mírný oheň. Když se máslo rozpustí, stáhněte ho z ohně a nechte mírně vychladnout.
2. Zatímco se máslo/mléko zahřívá, dejte do středně velké mísy mouku, sůl a cukr. Pomocí šlehače míchejte na rychlostech 1 až 2, aby se mouka spojila, asi 30 sekund. P ř i d e j t e vejce a vanilkový extrakt a šlehejte, dokud směs nebude připomínat husté a lepivé těsto. Při míchání na rychlosti 2 vmíchejte mléko a máslovou směs, dokud těsto nebude hladké. Těsto n e c h t e odpočinout v chladničce minimálně 30 minut nebo až přes noc.
3. Zatímco těsto odpočívá, připravte těsně před přípravou palačinek náplň. Do středně velké mísy dejte dvojitou smetanu. Začněte šlehat na rychlosti 1 a velmi postupně zvyšujte rychlost na 7. Šlehačka bude mít středně tuhé špičky asi 1 minutu. Přidejte vanilkový extrakt, javorový sirup a sůl a míchejte na rychlostech 1 až 3, dokud se zcela nespojí. Přidejte zbývající přísady kromě ovoce a míchejte na rychlosti 1, dokud se nespojí. Vyhrazeno.
4. Uvařte lívance. Těsto na lívance krátce promíchejte a šlehačem nastaveným na rychlost 2 odstraňte případné hrudky.

- Začněte šlehat smetanu
- Začněte šlehat bílky
- Složení jemných krémů a bílků do těsta
- Smíchejte těsta na muffiny a palačinky

Rychlost 2

- Přidávání ořechů, lupínků a sušeného ovoce do těst a těst.
- Prosejeme a provzdušníme suché přísady
- Přidání suchých přísad do těsta
- Smíchejte těžká těsta na sušenky
- Začněte hníst kynutá těsta

Rychlost 3

- Do suchých ingrediencí nakrájejte studené máslo (na těsta na koláče, sušenky a pečivo).
- Smíchejte dortová těsta
- Šlehání brambor/škvarů
- Dokončení hnětení kynutých těst

Rychlost 4

- Smíchejte těsto na sušenky
- Máslo a cukr utřete do světlé a nadýchané pěny.
- Přidání vajec do těsta

Rychlost 5

- Dokončení míchání polevy
- Rozšlehejte celá vejce/žloutky

Rychlost 6

- Šlehání bílků

Rychlost 7

- Dokončení šlehání smetany
- Dokončení šlehání pusinek a bílků

RECEPTY

Snidaně

Palačinky s citronovým krémem a čerstvým ovocem.....3

Citronovo-makové koláčky.....4

Savories

Guacamole.....4

Krémová bramborová kaše.....4

Sladkosti

Klasický chlebiček.....5

Zázvorové sušenky.....5

Borůvkové tvarohové tyčinky6

Klasická šlehačka.....6

Jednoduchá čokoládová pěna.....6

Chleby/těsta

Těsto na pizzu/Focaccia.....7

Cuisinart Klasický bílý chléb7

se mohly vytvořit. Pokud zůstanou hrudky, přelijte je přes jemné sítko. Nastavte 8 až 10palcovou pánev na lůvance nebo nepřilnavou pánev na středně vysoký/středně silný oheň. Jakmile je pánev rozpálená, přidejte 1 lžičku másla. Nakloňte pánev, aby se máslo rovnoměrně rozprostřelo, a nechte ji dalších 30 sekund na ohni. Přidejte malé množství těsta a s pávní v ruce ji rychle a rovnoměrně otáčejte, aby těsto na lůvance pokrylo celý povrch dna. Nechte vařit do ztuhnutí, přibližně 2 minuty (tradičně by crêpe neměly zhnědnout). obraťte a smažte na druhé straně maximálně 30 sekund. Vyjměte je a zopakujte to se zbývajícím těstem.

5. Při podávání dejte do středu každé palačinky 2 lžičce citronového krému a navrch dejte část banánů a jahod. Boky palačinek přeložte. Poprašte moučkovým cukrem, pokud jej používáte, a podávejte.

Citronovo-makové koláčky

Tyto nepříliš sladké koláčky se skvěle hodí k rannímu šálku čaje.

Na 8 koláčků

280g hladká mouka a další na tvarování
2 lžičce cukru krystal $1\frac{1}{2}$ lžičky
prášku do pečiva
 $\frac{1}{4}$ lžička jedlé sody
1 lžička soli
Nastrouhaná kůra z 1 citronu (asi 1 polévková lžičce)
2 lžičce máku 237ml podmáslí
1 velké vejce
6 polévkové lžičce nesoleného másla nakrájeného
na $\frac{1}{2}$ palcové kostky, pokojová teplota (asi 5 až 10 minut)
minut, ujistěte se, že máslo není příliš měkké)
Vejce (1 velké vejce plus 1 lžička vody, dobře rozšlehané)

1. Do velké mísy dejte mouku, cukr, prášek do pečiva, jedlou sodu, sůl, kůru a mák. Pomocí šlehače promíchejte suché přísady na rychlosti 1, aby se zcela spojily. Vyhrazeno.
2. Do malé mísy dejte podmáslí a vejce. Smíchejte na rychlosti 1, aby se spojily; nechte si je v zásobě. Přidejte máslo k suchým přísadám a míchejte na rychlosti 3, dokud směs nebude chundelatá. Sníže rychlost na 1. Za chodu mixéru pomalu přidávejte tekuté přísady a míchejte, dokud se nespojí (nemělo by to být úplné těsto); nemíchejte příliš.
3. Směs vylijte na čistý stůl/velké prkénko. Těsto několikrát jemně přeložte a poté zformujte do desetipalcového válce. Ostrým nožem ho nakrájejte na 8 stejných koleček. Položte je na pergamen.

vyložený plech. Lehce je přikryjte a přeneste do chladničky, kde je nechte chladit minimálně 1 hodinu nebo až přes noc.

4. Po vychladnutí předehejte troubu na 200 °C s rostem uprostřed. Každou buchtu p o t ř e t e vejcem a posypte cukrem.
5. Pečte v přehřáté troubě asi 25 až 30 minut nebo dozlatova. Před podáváním nechte vychladnout.

Guacamole

Naše čerstvé guacamole se skvěle hodí ke slavnostní večeři s quesadillou.

1 oloupaný stroužek česneku
 $\frac{1}{2}$ jalapeño, zbavené semínek a nakrájené na 1cm kousky
 $\frac{1}{2}$ malé cibule, nakrájené na 1 cm kousky
1 lžičce čerstvých koriandrových listů
3 zralé avokádo, rozpůlené, bez pecky, s dužinou vydlabanou od slupky a nahrubo nakrájenou.
1 lžičce čerstvé limetkové šťávy
 $\frac{1}{2}$ až 1 lžička soli

1. Všechny ingredience dejte v uvedeném pořadí do středně velké mísy. Šlehačem mixujte na rychlostech 1 až 2, dokud směs nezačne měknout, asi 15 až 20 sekund. Pokračujte v míchání, dokud nedosáhnete požadované konzistence, přibližně o 20 až 30 sekund déle.
2. Ochutnejte a podle potřeby upravte koření. Ihned podávejte.

Krémová bramborová kaše

Tento recept je tak trochu prázdné plátno. My ji děláme jednoduše, ale lze ji snadno obměnit přidáním směsí nebo polev, jako je nasekaná pažitka, kousky křupavé slaniny nebo strouhaný čedar.

1 kg Bílé brambory, oloupané a nakrájené na centimetrové kousky
118 ml plnotučného mléka, pokojová teplota
2 polévkové lžičce nesoleného másla nakrájeného na 1 cm kousky, pokojová teplota
 $\frac{3}{4}$ lžička soli
 $\frac{1}{2}$ lžička čerstvě mletého černého pepře 80g sýr mascarpone nebo crème fraîche, pokojová teplota

1. Brambory vložte do středně velkého až velkého hrnce a přidejte studenou vodu tak, aby byly brambory pokryty 2 cm. Postavte na středně silný oheň, aby se brambory vařily, a poté je vařte na mírném ohni, dokud nebudou velmi měkké.
2. Brambory nechte okapat a vraťte je na pánev. Pomocí šlehače mixujte na rychlostech 1 až 2, abyste dosáhli požadované kaše.

konzistence, asi 30 sekund. Přidejte zbývající přísady a mixujte na rychlostech 2 až 3, dokud se zcela nevstřebají.

- Ochutnejte a upravte koření podle svých preferencí.

Zázvorové Cookies

Nejsou to obyčejné zázvorové sušenky. V těchto žvýkacích a pikantních sušenkách jsme přidali nasekaný krystalický zázvor.

Dělá asi 24 sušenek

Klasický chlebiček

Tento recept vychází z tradičního stylu sušenek, které nejsou příliš sladké a jsou jen trochu slané a krájí se na tyčinky nebo klínky. Hodí se k šálku čaje jako malá odpolední vzpruha.

Dělá 16 sušenek z křehkého těsta

220g	univerzální mouka
1	lžička soli
220g	kvalitní máslo (může být nesolené nebo solené, záleží na osobních preferencích), pokojové teploty a nakrájené na kostičky.
75g	prosátý moučkový cukr
½	lžička čistého vanilkového extraktu

- Přehřejte troubu na 150 °C a rošt umístěte do střední polohy. Vydatně vymažte máslem 9palcovou čtvercovou nebo kulatou dortovou formu nebo 9palcový koláčový talíř (pokud používáte dortovou formu, můžete v případě potřeby vyložit dno pergamenem).
- Mouku a sůl dejte do středně velké mísy. Mixujte na rychlosti 1, aby se mouka zcela spojila, asi 30 sekund.
- Máslo a cukr dejte do velké mísy. Mixujte na rychlostech 1 až 4, dokud nevznikne krém. Přidejte vanilkový extrakt, mixujte na rychlostech 2 až 3, dokud se nespojí, a poté při mixování na rychlosti 2 přidejte suché přísady ve 2 až 3 dávkách. Těsto by se nemělo úplně spojit, ale spíše po částech - v této fázi nechcete míchat příliš.
- Těsto přeneste do připravené formy/nádoby a přitlačte, aby zcela pokrylo dno. Těsto bude velmi lepkavé, takže abyste ho vyhladili a bylo pěkně rovné, položte na něj kousek pergamenového papíru (tak se vám na těsto nebudou lepit ruce) a pak ho uhladte. Jakmile je těsto hladké, propíchejte ho vidličkou a udělejte do něj malé důlky.
- Pečte asi 40 až 45 minut, nebo dokud okraje lehce ne zezloutnou, ale jsou stále měkké.
- Okamžitě nakrájejte na požadované kousky (tradiční jsou tyčinky nebo klínky).
- Před podáváním nechte vychladnout.

250g	hladká mouka
1	lžička jedlé sody
1	lžice mletého zázvoru
1	lžička mleté skořice
½	lžička mletého směsného koření
¾	lžička soli
30g	jemně nasekaný, krystalický zázvor 170g nesolené másto nakrájené na centimetrové kousky,
	pokožová teplota
60 ml	treacle
135g	světle hnědý cukr
50g	krystalový cukr
1	velké vejce, pokojová teplota
1	lžička čistého vanilkového extraktu
¼	šálek cukru demerara

- Přehřejte troubu na 175 °C, rošty umístěte do spodní a horní třetiny trouby. Dva plechy vyložte pergamenovým papírem.
- Do středně velké mísy dejte mouku, jedlou sodu, koření a sůl. Pomocí šlehače míchejte na rychlosti 1, aby se těsto zcela spojilo, nejméně 30 sekund. Přidejte nakrájený zázvor a míchejte na rychlosti 1, aby se obalil; nechte si ho stranou.
- Máslo a melasu dejte do velké mísy. Míchejte od rychlosti 2 až po rychlost 4, dokud nevznikne homogenní směs, asi 2 minuty. Oškrábejte stěny mísy a poté přidejte cukry.
- Míchejte na rychlostech 2 až 4, dokud není směs velmi lehká a zdá se, že se velká část cukru rozpustila v másle/melase, asi 2 minuty. Přidejte vejce, míchejte na rychlostech 2 až 3, a poté vanilkový extrakt. Přidejte suché přísady a míchejte na rychlosti 2, dokud se nespojí.
- Cukr demerara nasypťte do mělké mísy nebo pěkáče.
- Těsto naberte na rovnoměrně velkou placku, kola golfových míčků. Obalte je v cukru demerara a pak je položte na pergamenem vyložený plech nebo na pečicí papír. Každé kolo jemně přitlačte dnem čisté sklenice.
- Pečte v předehřáté troubě, dokud okraje těsta neztuhnou, asi 12 až 15 minut. Před pečením zbývajícího těsta nechte formu vychladnout.

Borůvkový tvarohový koláč tyčinky

Tvarohové tyčinky jsou skvělou alternativou k přípravě celého tvarohového dortu. Jejich příprava je méně náročná.

(pružinová forma není potřeba)

a snáze se podávají pro větší počet lidí. Borůvky a džem můžete nahradit jinými bobulovitými plody, například malinami nebo jahodami, nebo můžete udělat směs ze tří.

Kůrka:

120g	sušenkové drobký
2	polévkové lžice krystalového cukru
½	lžička mleté skořice Špetka soli
80g	nesolené máslo, rozpuštěné a zchladené na pokojovou teplotu

Náplň:

450g	smetanový sýr
200g	krystalový cukr
¼	lžička soli
4	velká vejce, pokojová teplota 120 ml

zakysaná smetana, pokojová teplota

2 lžičky vanilkového extraktu

Poleva:

borůvkové zavařeniny

čerstvé borůvky

1. Předehřejte troubu na 175 °C a rošt umístěte do střední polohy. Vnitřek 9palcové čtvercové formy na pečení potřete změkklým máslem nebo nepřilnavým sprejem na pečení. Vložte jej pergamentovým papírem a nechte 1 až 2 cm přesah (usnadní vyjmutí tyčinek po upečení a vychladnutí). Vyhňte se.
2. Připravte kůrku. Do malé misky dejte sušenky, cukr, skořici, sůl a rozpuštěné máslo. Šlehačem míchejte na rychlosti 1, dokud se směs nespojí. Drobenkovou krustu rovnoměrně rozetřete na dno připravené formy, v případě potřeby použijte dno sklenice, aby byla rovnoměrná. Vložte do předehřáté trouby a pečte asi 8 až 10 minut, dokud kůrka neztuhne. Během přípravy náplně nechte vychladnout. Snížte teplotu trouby na 140 °C.
3. Otvře šlehač od drobků. Smetanový sýr vložte do velké mísy. Začněte na rychlosti 1 a zvyšte rychlost na 3 a mixujte, dokud nebude velmi hladký - chcete si být jisti, že v něm nejsou žádné hrudky. Mísu a šlehače oskrábejte. Za stálého míchání na rychlosti 3 postupně přidávejte cukr, asi ¼ šálku po ¼, a sůl a míchejte, dokud není hmota velmi hladká. Přidávejte vejce jedno po druhém a míchejte na rychlostech 2 až 3, přičemž dbejte na to, aby se každé z nich před přidáním dalšího plně zapracovalo do těsta. Vyškrábejte mísu a šlehače a poté přidejte zakysanou smetanu a vanilkový extrakt a míchejte na rychlostech 2 až 3, dokud se nespojí.
4. Na vychladlý korpus přendejte tvarohovou náplň a navrch dejte borůvkovou zavařeninu. Pomocí špičky nože, nebo

párátka nebo špejli, zavíčkujte zavařeninu, abyste vytvořili atraktivní vzor. Navrch dejte borůvky a mírně je přitlačte.

5. Naplněnou formu vložte do předehřáté trouby a pečte, dokud není hotová, asi 60 až 65 minut.
6. Vyjměte a nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Před vyjmutím z pánve, krájením a podáváním přikryjte fólií a nechte přes noc chladnout.

Klasická šlehačka Cream

Každý by měl znát spolehlivý recept na základní slazenou šlehačku, ať už na polevu zmrzliny a koláče, nebo jako dip na ovoce.

235 ml dvojité smetany, dobře vychlazené 30 g prosátý moučkový cukr

1 lžička vanilkového extraktu
Špetka jemné mořské soli

1. Do velké mísy dejte dvojitou smetanu.
2. Pomocí šlehače začněte šlehat smetanu na rychlosti 1 a postupně zvyšujte rychlost na 3 po dobu asi jedné minuty, aby smetana získala pevnou konzistenci. Přidejte prosátý cukr a vanilkový extrakt a pokračujte ve šlehání na rychlost 7, dokud krém nebude mít tuhé špičky, asi 1,5 minuty.

Jednoduchá čokoládová pěna

Dekadentní pochoutka, která je tak snadná, že se stane v a š i m novým dezertem. Lze jej také ochutit pomocí řady různých likérů, například kávových nebo ovocných.

Dělá asi 950 ml

340g hořká čokoláda (nebo její směs), jemně nasekaná

590 ml dvojité smetana

2 lžičky vanilkového extraktu

1. Čokoládu vložte do velké žáruvzdorné mísy. Do malého hrnce nalijte polovinu dvojité smetany a přiveďte ji k varu. Čokoládu přelijte spařenou smetanou a promíchejte, aby se čokoláda zcela rozpustila a byla hladká. Čokoládu nechte vychladnout na pokojovou teplotu.
2. Zbylou dvojitou smetanu a vanilkový extrakt dejte do samostatné velké mísy. Pomocí šlehače začněte šlehat smetanu na rychlosti 1 a postupně zvyšujte rychlost na 7, dokud smetana nedosáhne středních špiček, celkem asi 3 minuty.
3. Šlehačku opatrně vmíchejte do vychladlé čokoládové směsi ve třech dávkách pomocí velkých gumové stěrky, dokud směs nebude homogenní. Přendejte do jednotlivých misek, přikryjte je fólií a nechte je vychladnout. a před podáváním je asi 30 minut chlámíme.

Pizza/Focaccia Těsto

Jedno z nejjednodušších těst, které si můžete připravit doma a posunout tak svůj večer s pizzou na vyšší úroveň. A pokud vás tvarování pizzy nebaví, přinášíme návod, jak z něj připravit lahodnou bylinkovou focacciu.

Dostatečné množství na dvě 10palcové pizy

- 315 ml teplé (30-40 °C) vody
- 2¼ lžičky aktivního sušeného droždí
- 1 čajová lžička granulovaného cukru 400g hladká mouka
- 2 lžičky soli
- 2 lžice extra panenského olivového oleje Na focacciu:
- 1 lžice extra panenského olivového oleje
- 2 lžice nasekaného čerstvého rozmarýnu
- ½ čajová lžička soli

1. Do velké mísy dejte teplou vodu, droždí a cukr. Promíchejte, aby se droždí rozpustilo, a nechte 5 až 10 minut stát. Směs bude pěnit a bublat - to znamená, že droždí je aktivní a živé. V samostatné míse smíchejte mouku a sůl. Pomocí šlehače míchejte na rychlosti 1 po dobu 20 až 30 sekund; nechte si rezervu.
2. Do směsi droždí přidejte 2 lžice olivového oleje a 50 g mouky. Pomocí hnětacích háků míchejte na rychlosti 1, dokud nevznikne hladké těsto, asi 30 až 40 sekund. Při rychlosti 2 pokračujte v přidávání zbývající moučné směsi po o 50 g a míchejte úplně, asi 30 až 40 sekund, dokud po každém přidání není vidět žádná mouka. Těsto bude nejprve ve formě těsta a pomalu, s přidáváním mouky, se z něj stane koule. Po přidání veškeré moučné směsi a vytvoření koule těsta, která očistí stěny mísy, hnětte při rychlosti 3 další minutu.
3. Těsto lehce poprašte moukou a vložte ho do velké mísy přikryté vlhkou utěrkou nebo fólií. Nechte kynout na teplém místě asi 45 minut nebo dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem.
4. Těsto položte na lehce pomoučenou plochu a jemně ho propíchejte. Vytvarujte požadovanou velikost na pizzu nebo ji použijte na přípravu calzons (viz Cuisinart.co.uk) pro nápady na recepty).
5. Těsto na focacciu vtlačte do olejem v y m a z a n é formy o rozměrech 13 x 9 palců nebo do formy s okrajem. Lehce ho přikryjte fólií a nechte dalších 45 minut kynout - těsto bude pěkně nadýchané. Předehřejte troubu na 220 °C s roštěm ve střední poloze. Potřete těsto zbývající 1 lžící olivového oleje a prsty udělejte po celém těstě důlky. Posypeme rozmarýnem a solí. Pečte asi 18 až 20 minut nebo dokud těsto nezezlátne.

Cuisinart Classic White Chléb

Rozmazlujte svou rodinu domácím chlebem.

Dělá 1 bochník (10 porcí)

- 235 ml teplé vody (30-40 °C)
- 2¼ lžičky aktivního sušeného droždí 1½ lžiček krystalového cukru 220 g hladká mouka
- 1 lžička soli
- 2 polévkové lžice nesoleného másla, nakrájeného na centimetrové kousky, pokojová teplota
- Nepřilnavý sprej na vaření nebo nesolené změkklé máslo na vymazání bochníku.

1. Do velké mísy dejte teplou vodu, droždí a cukr. Promíchejte, aby se droždí rozpustilo, a nechte 5 až 10 minut stát. Směs bude pěnit a bublat - to znamená, že droždí je aktivní a živé.
2. Mouku a sůl dejte do samostatné mísy. Pomocí šlehače míchejte 20 až 30 sekund na rychlosti 1; nechte si rezervu.
3. Pomocí hnětacích háků míchejte směs droždí na rychlostech 1 až 2 a přidávejte mouku/sůl po o 50 g. Před p ř í d á n í m další mouky dobře promíchejte každý přísadek mouky tak, aby mezi nimi nebyla vidět žádná mouka. Těsto bude zpočátku ve formě těsta a pomalu, s přidáváním mouky, se bude tvořit koule a čistit stěny mísy.
4. Po zapracování veškeré mouky přidejte máslo a hnětte na rychlosti 3 asi 2 minuty. Těsto lehce poprašte moukou a vložte ho do uzavíratelného sáčku na potraviny a před uzavřením z něj vytlačte vzduch. Nechte kynout na teplém místě bez průvanu, dokud se těsto nezdvojnásobí, přibližně 1 hodinu.
5. Jednu standardní formu na bochník lehce potřete sprejem na vaření nebo nesoleným máslem. Těsto propíchejte, aby se vyprázdnilo. Vytvarujte bochník a vložte ho do připravené formy. Přikryte a nechte kynout, dokud se téměř nezdvojnásobí, asi 1 hodinu.
6. Asi 15 minut před pečením předehřejte troubu na 200 °C. Vložte bochník do předehřáté trouby a pečte 30 až 35 minut, dokud chléb nezhnědne a při poklepání nezni dutě. Vyjměte bochník z formy a nechte ho vychladnout na mřížce. Chléb se nejlépe krájí, když se před krájením nechá zcela vychladnout. Pokud je vrchní část chleba na váš vkus příliš křupavá, potřete ji máslem, aby byla kůrka jemnější.