

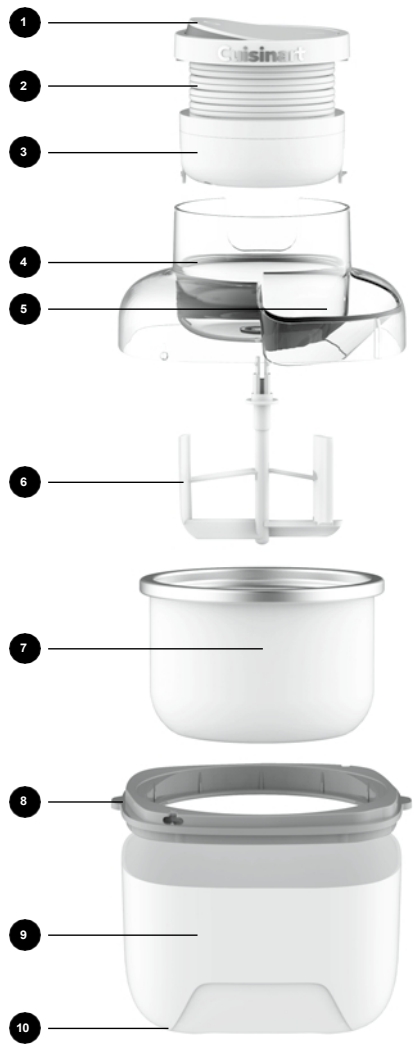


**ZMRZLINOVAČ
SOLO SCOOPS**

ICEM10E

Q196a

Cuisinart®



DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ

Při používání elektrického spotřebiče je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby se snížila jeho nebezpečnost.

Riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a/nebo zranění, včetně následujících:

PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY.

1. Z důvodu ochrany před nebezpečím úrazu elektrickým proudem neumisťujte kabel, zástrčku ani pohonnou jednotku motoru spotřebiče do vody nebo jiné kapaliny.
2. Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatkými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod přísným dohledem a nejsou poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Při používání spotřebiče dětmi nebo v jejich blízkosti je nutný přísný dohled. Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.
3. Pokud spotřebič nepoužíváte, před montáží nebo demontáží dílů a před čištěním jej vypněte a odpojte ze zásuvky. Chcete-li spotřebič odpojit ze zásuvky, uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. Nikdy netahajte za napájecí kabel.
4. Vyhněte se kontaktu s pohyblivými částmi. Během provozu udržujte ruce, pravo a oděv, stejně jako špachtle a jiné náčiní, abyste snížili riziko zranění a/nebo poškození spotřebiče.
5. Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, ani po poruše spotřebiče nebo po jeho pádu či jakémkoli poškození. Informace o prohlídce, opravě nebo seřízení spotřebiče získáte od výrobce na telefonním čísle jeho zákaznického servisu.
6. Použití nástavců, které společnost Cuisinart nedoporučuje, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo riziko zranění.
7. Nepoužívejte ve venkovním prostředí.
8. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu a nedotýkejte se horkých povrchů.
9. Během používání mrazicího boxu udržujte ruce a náčiní mimo mrazicí nádobu, abyste snížili riziko poranění osob nebo samotného spotřebiče.
**NEPOUŽÍVATE OSTRÉ PŘEDMĚTY NEBO NÁČINÍ UVNITŘ
MRAZICÍ MÍČ!** Ostré předměty poškrábou a poškodí vnitřek mrazicí mísy. Když je spotřebič ve vypnuté poloze, lze použít gumovou stěrku nebo dřevěnou lžičku.
10. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Jakýkoli servis kromě čištění a uživatelské údržby smí provádět pouze autorizovaný servisní personál společnosti Cuisinart.
11. Mrazicí nádobu nepoužívejte nad plameny, horkými plotýnkami nebo sporáky. Nevystavujte ji zdroji tepla. Nemýjte v myčce nádobí; může to způsobit riziko požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění.

12. Nepoužívejte spotřebič v garáži nebo pod nástěnnou skříňkou. Při skladování v garáži pro spotřebiče vždy odpojte přístroj od elektrické zásuvky. Pokud tak neučiníte, může vzniknout riziko požáru, zejména pokud se spotřebič dotkne stěn garáže nebo se dveře dotknou přístroje při zavírání.
13. Před mytím vyjměte ze zmrzlinovače míchací lopatku. Nepokládejte ji na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do vyhřívané trouby.
14. Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu.

TENTO NÁVOD ULOŽTE POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

SPECIÁLNÍ NÁVOD K POUŽITÍ SADY ŠŇŮR

Krátká napájecí šňůra je k dispozici proto, aby se snížilo riziko zamotání do delší šňůry nebo zakopnutí o ni. Delší prodlužovací šňůry lze použít, pokud se při jejich použití dbá na opatrnost.

Pokud se používá dlouhá polarizovaná prodlužovací šňůra, měla by být vyznačena elektrická jmenovitá hodnota prodlužovací šňůry alespoň tak velká, jako je elektrická jmenovitá hodnota spotřebiče, a delší šňůra by měla být uspořádána tak, aby se nepřevlékala přes pracovní desku nebo desku stolu, kde by za ni mohly tahat děti nebo zvířata nebo o ni zakopnout.

POZOR

- Sestavu pohonu motoru neponožujte do vody.
- Abyste snížili riziko požáru nebo úrazu elektrickým proudem, nerozebírejte sestavu pohonu motoru. Poznámka: Sestava motorového pohonu neobsahuje žádné díly, které by mohl uživatel opravovat.
- Opravy by měl provádět pouze autorizovaný personál.
- Zkontrolujte napětí a ujistěte se, že napětí uvedené na výrobním štítku souhlasí s vaším napětím.
- Nikdy nečistěte drátěnkami nebo tvrdými nástroji.

VLASTNOSTI A VÝHODY

- 1. Vypínač**
- 2. Omotání kabelu bez nepořádku**
Když se jednotka nepoužívá, kabel se bezpečně omotá kolem sestavy motorového pohonu, aby byly pulty přehledné.
- 3. Sestava pohonu motoru**
Obsahuje motor, který pohání míchací lopatku na výrobu zmrzliny.
- 4. Víko**
Průhledné, abyste mohli sledovat průběh zmrazování. Víko je navrženo tak, aby se snadno zajistilo na límci mrazicí nádoby.
- 5. Trychtýř na přísady**
Slouží k přidání zmrzlinové směsi po zapnutí zmrzlinovače a k přidání přísad, jako jsou například lupínky nebo ořechy, aniž by se přerušil mrazicí cyklus.
- 6. Míchací lopatka**
Smíchejte a provzdušněte přísady v mrazicí nádobě a vytvoříte zmrzlinu.
- 7. Mrazicí mísa**
Obsahuje chladicí kapalinu mezi dvojitě izolovanou stěnou pro rychlé a rovnoměrné zmrazení. Dvojitá stěna udržuje v míse chlad a rovnoměrnou teplotu.
- 8. Mrazicí mísa s límcem**
Bezpečně drží miskou v mrazničce a zvedá se, aby bylo možné miskou snadno a čistě vyjmout.
- 9. Základna**
- 10. Protisklizuvé gumové nožičky**

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Z výrobku zmrzliny odstraňte všechny obalové materiály. Víko, mrazicí nádobu, základnu a míchací lopatku omyjte v teplé mýdlové vodě, abyste odstranili prach nebo zbytky prachu. výrobní a přepravní proces. NEPONORUJTE sestavu motorového pohonu do vody. Otfete ji vlhkým hadříkem. NEČISTĚTE žádné součásti abrazivními čistícími prostředky nebo tvrdými nástroji.

DOBA ZMRAZENÍ A PŘÍPRAVA MISKY

Mrazicí nádoba musí být před začátkem přípravy receptu zcela zmrazená. Před zmrazením miskou umyjte a osušte. Doba potřebná k dosažení zmrazeného stavu závisí na tom, jak chladný je váš mrazák. Doporučujeme umístit mrazicí miskou do zadní části mrazničky, kde je nejchladnější. Nezapomeňte umístit mrazicí miskou na rovný povrch ve svislé poloze, aby se rovnoměrně zamrazila. Obecně se doba zmrazení pohybuje mezi 16 a 24 hodinami. Misku protřepajte, abyste zjistili, zda je zcela zmrazená. Pokud neslyšíte pohyb kapaliny uvnitř misky, je chladicí kapalina tedy zmrazená. Chcete-li získat co nejpohodlnější mražené dezerty a nápoje, nechte je

misku v mrazničce po celou dobu. Misku použijte ihned po vyjmutí z mrazničky. Po vyjmutí z mrazničky se začne rychle rozmrazovat.

Připomínáme: Mraznička by měla být nastavena na -18 °C, aby se zajistilo správné zmrazení všech potravin.

NÁVOD K OBSLUZE

- Před použitím zmrzlinovače vložte miskou do mrazničky alespoň na 24 hodin.
- Umístěte límec mrazicí misky na základnu a základnu položte na čistý rovný povrch. Vyjměte miskou z mrazničky a vložte ji do základny. **POZNÁMKA:** Miska se po vyjmutí z mrazničky začne rychle rozmrazovat. Po vyjmutí z mrazničky ji ihned použijte.
- Vytáhněte sestavu motorového pohonu z víka stisknutím zajišťovacích výstupků ve spodní části, odmotejte kabel, zasuňte sestavu motorového pohonu zpět do víka a připojte míchací lopatku k sestavě motorového pohonu.
- Nasaďte sestavené víko/motorový pohon na miskou mrazničky a zarovnejte šípku na límci misky mrazničky a vnější žebro na víku. Otočením ve směru hodinových ručiček je zajistěte.
- Zapojte zmrzlinovač do elektrické zásuvky a stiskněte vypínač do polohy ON (I). Míchací lopatka se začne otáčet ve směru nebo proti směru hodinových ručiček. **POZNÁMKA:** Zmrzlinová směs musí být do mrazicí mísy přidána přes trychtýř na přísady po zapnutí přístroje.
- Nalijte zmrzlinovou směs přes trychtýř na přísady. **POZNÁMKA:** Zmrzlinová směs by měla být dobře vychlazená. Při nalévání zmrzlinové směsi přes trychtýř na přísady NEPLŇTE mrazicí miskou výše než 2 cm od horní části mrazicí misky, ani nepřekračujte 300 ml. Zmrzlina během procesu šlehání zvětší svůj objem.
- Zmrzlina bude hotová přibližně za 20 minut. Doba závisí na receptu a objemu vyráběné zmrzliny. Když je zmrzlina hotová, stiskněte vypínač do polohy OFF (O) a odpojte zmrzlinovač od sítě. **POZNÁMKA:** Po ztuhnutí zmrzlinové směsi se víko a lopatka mohou otáčet sem a tam. To je normální stav. Pokud k tomu dojde, vypněte přístroj a zkontrolujte tvrdost zmrzlinové směsi.
- Pokud si přejete pevnější konzistenci, přendejte zmrzlinu do vzduchotěsné nádoby a uložte ji na dvě nebo více hodin do mrazáku. **POZNÁMKA:** Zmrzlinu neukládejte do mrazicí nádoby. Zmrzlina se přilepí na stěny mrazicí nádoby a může dojít k jejímu poškození. Skladujte pouze ve vzduchotěsné nádobě vhodné pro mrazák.
- Ujistěte se, že je jednotka odpojena od sítě, vyjměte pádlo, vytáhněte sestavu motorového pohonu z víka stisknutím zajišťovacích výstupků ve spodní části, znovu zabalte kabel a poté zasuňte sestavu motorového pohonu zpět do víka pro snadné a bezproblémové uložení.

PŘIDÁVÁNÍ INGREDIENCÍ

Přísady, jako jsou lupínky a ořechy, by se měly přidávat asi 15 minut po zmrazení. Jakmile dezert začne houstnout, přidejte přes trychtýř na ingredience až 50 g nasekaných přísad.

Ořechy a další přísady by neměly být větší než 1/2 cm.

BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE

Zmrzlinovač Cuisinart® 1-Solo Scoops je vybaven bezpečnostní funkcí, která přístroj automaticky zastaví, pokud se motor přehřeje. K tomu může dojít, pokud je zmrzlina extrémně hustá, pokud byl přístroj v provozu příliš dlouhou dobu nebo pokud jsou přidány přísady (ořechy apod.) v extrémně velkých kusech. Chcete-li přístroj resetovat, přepnete vypínač do polohy OFF (O) a odpojte přístroj ze sítě. Nechte přístroj vychladnout. Po několika minutách můžete přístroj znovu zapnout a pokračovat v přípravě dezertu.

ČIŠTĚNÍ, SKLADOVÁNÍ A ÚDRŽBA

Čištění

Víko, mrazicí mísu, dno a míchací lopatku vyčistěte v teplé mýdlové vodě. MRAZICÍ NÁDOBU NEVKLÁDEJTE DO MYČKY NÁDOBÍ. NEČISTĚTE ABRAZIVNÍMI ČISTIČÍMI PROSTŘEDKY NEBO NÁSTROJI. Ořezané pohonné jednotky motoru čistěte vlhkým hadříkem. Sestavu motorového pohonu NEPONORUJTE do vody ani ji neumývejte pod tekoucí vodou. Všechny díly důkladně osušte.

Úložisté

Pokud je míska mokrá, NEVKLÁDEJTE ji do mrazničky. NESKLÁDEJTE víko, míchací lopatku, základnu ani pohonnou jednotku motoru do mrazničky. Mrazicí nádobu můžete uložit do mrazničky pro pohodlné a okamžité použití. Zmrazené dezerty v mrazicí míse v mrazničce neskladujte. Pro delší skladování v mrazničce přemístěte zmrazené dezerty do vzduchotěsné nádoby vhodné do mrazničky.

Údržba

Veškeré další servisní úkony by měl provádět autorizovaný servisní zástupce.

TIPY NA RECEPT

Následující recepty nabízejí řadu možností, jak připravit chutné mražené dezerty. Můžete vytvořit nebo použít vlastní recepty, pokud jejich objem nepřesáhne 475 ml.

- Zmrzlina ze zmrzlinovače Cuisinart® Solo Scoops používá čisté a čerstvé suroviny. Díky tomu nemají dezerty a mražené nápoje stejné vlastnosti jako komerčně připravované mražené dezerty a nápoje. Většina verzí zakoupených v obchodě používá gumy a konzervační látky, aby byly pevnější. **Pokud si přejete pevnější konzistenci, přeneste dezert do vzduchotěsné nádoby a uložte do mrazničky, dokud nedosáhnete požadované konzistence, obvykle dvě nebo více hodin.**
- Pro dosažení nejlepších výsledků by měla být směs před použitím vychlazena přes noc. Nebo recept před použitím zchlaďte v ledové lázni, dokud není zcela vychlazený.
- Většinu receptů lze před zmrazením skladovat v chladničce až 3 dny.
- Smetanu a plnotučné mléko používané v mnoha receptech můžete nahradit smetanou s nižším obsahem tuku (např. polotučnou), mlékem (se sníženým obsahem tuku nebo nízkotučným) a n e m l é č n ý m i mléky (sójovým, rýžovým). Mějte však na paměti, že čím vyšší je obsah tuku, tím bohatší a krémovější je výsledek. Použití náhražek s nižším obsahem tuku může změnit chuť, konzistenci a strukturu dezertu. Při nahrazování dbejte na to, abyste použili stejný objem náhražky, jaký byste použili z původního výrobku. Pokud například recept vyžaduje dva šálky smetany, použijte celkem dva šálky náhražky (například 1 šálek smetany, 1 šálek plnotučného mléka).
- Cukr můžete nahradit umělými sladidly. Pokud se má recept předvařit, přidejte sladidlo až po dokončení ohřevu a po uvaření. Ingredience se uvaří. Směs důkladně promíchejte, aby se sladidlo rozpustilo.
- V receptech, které používají alkohol, přidejte alkohol během posledních dvou minut zmrazování. V opačném případě by alkohol mohl bránit procesu zmrazování.
- Z níže uvedených receptů Cuisinart lze získat až 475 ml dezertu. Při sypaní ingrediencí přes trychtýř na ingredience NEPLŇTE mrazicí nádobu výše než 2 cm od horní hrany mrazicí nádoby. Složky během procesu zmrazování zvětší svůj objem.
- Při přípravě po sobě jdoucích receptů se ujistěte, že je míska v mrazáku před každým použitím zcela zmrazená. Další mísky do mrazničky lze zakoupit na webových stránkách společnosti Cuisinart.
- Před zapnutím stroje se ujistěte, že jsou míchací lopatka a víko/motoru pohonu na svém místě.

RECEPTY

Jednoduchá vanilková zmrzlina	4
Jednoduchá čokoládová zmrzlina	4
Smišená zmrzlina z bobulí	5
Zmrzlina Brownie Sundae	5
Zmrzlina ze sušenek a smetany	5
Zmrzlina z koblíh s džemem	6
Sladká smetana Narozeninový dort Zmrzlina	6
Jahodová tvarohová zmrzlina	6
Tmavý čokoládový sorbet	7
Sorbet z manga	7

Jednoduchá vanilková zmrzlina Cream

Tuto zmrzlinu lze snadno vylepšit přidáním oblíbených nasekaných cukrovinek nebo posypky na k o n c i tění.

Dělá asi 400 ml

75 ml plnotučné mléko
60 ml cukr krystal
Malá špetka soli 150
ml tučné smetany

1 lžička čistého vanilkového extraktu
50g nasekané přísady (nasekané sladkosti, rozdrčené sušenky, posyp), nepovinné

1. Mléko, cukr a sůl dejte do malé mísy. Šlehejte, dokud se cukr nerozpustí. Vmíchejte hustou smetanu a vanilku. Přikryjte a dejte do chladničky alespoň na 2 hodiny, nejlépe přes noc.
2. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®. Ušlehejte zmrzlinový základ a poté směs nalijte do mísy mrazničky přes trychtýř na přísady. Šlehejte, dokud nezhoustne, asi 20 minut. Pokud používáte volitelnou směs postupně přidávejte přes nálevku několik minut před koncem šlehání.
3. Zmrzlina bude mít měkkou, krémovou strukturu. Chcete-li získat pevnější konzistenci, přelijte zmrzlinu do vzduchotěsné nádoby a dejte ji do mrazáku na přibližně 5 minut.
2 hodiny. Asi 15 minut před podáváním vyjměte z mrazáku.

Jednoduchá čokoládová zmrzlina Cream

Příprava této zmrzliny je sice snadná, ale chuť a bohatost čokolády je naprosto dokonalá. ale jednoduché chuti.

Dělá asi 400 ml

30g kakaový prášek, prosátý
2 lžice krystalového cukru
2 lžice baleného světlého nebo tmavého hnědého cukru Špetka soli

75 ml plnotučné mléko 150 ml tučné smetany

½ lžička čistého vanilkového extraktu

1. V malé misce vyšlehejte kakao, cukry a sůl. Přidejte mléko a ručním mixérem na nízké otáčky nebo šlehačem míchejte, dokud se cukry nerozpustí. Vmíchejte hustou smetanu a vanilku. Přikryjte a dejte do chladničky alespoň na 2 hodiny, nejlépe přes noc.
2. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®. Ušlehejte zmrzlinový základ a poté směs nalijte do mísy mrazničky přes trychtýř na přísady. Chladte, dokud nezhoustne, 15 až 20 minut.

3. Zmrzlina bude mít měkkou, krémovou strukturu. Chcete-li získat pevnější konzistenci, přelijte zmrzlinu do vzduchotěsné nádoby a dejte ji do mrazáku na přibližně 5 minut.
2 hodiny. Asi 15 minut před podáváním vyjměte z mrazáku.

Smíšená zmrzlina z bobulí Cream

Tato zmrzlina je nejlépe připravená, když jsou bobule na vrcholu čerstvosti, je lehká, sladká a ovocná.

Dělá asi 400 ml

- 25g** čerstvé bobulovité ovoce (dobře se hodí směs malin, černých bobulí a borůvek).
- 60 ml** plnotučné mléko
- 50g** cukr krystal
- Špetka soli**
- 100 ml** těžké smetany
- ½** lžička čistého vanilkového extraktu

1. Bobule vložte do pracovní mísy kuchařského robotu s nožem na sekání. Pulzujte, dokud nebudou jemně nasekané. Ponechte je v pracovní míse.
2. Mléko, cukr a sůl dejte do malé mísy. Ručním mixérem na nízké otáčky nebo šlehačem míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Vmíchejte hustou smetanu a vanilku. Vmíchejte rezervované bobule a jejich šťávu. Přikryjte a dejte do chladničky alespoň na 2 hodiny, nejlépe přes noc.
3. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®. Ušlehejte zmrzlinový základ a poté směs nalijte do mísy mrazničky přes trychtýř na přísady. Šlehejte, dokud nezhoustne, 15 až 20 minut. Zmrzlina bude mít měkkou, krémovou strukturu. Chcete-li získat pevnější konzistenci, přelijte zmrzlinu do vzduchotěsné nádoby a dejte ji asi na 2 hodiny do mrazáku. Asi 15 minut před podáváním vyjměte z mrazáku.

*Nemáte-li k dispozici čerstvé bobuloviny, můžete je nahradit rozmraženými.

Zmrzlina Brownie Sundae Cream

Dozvoďte společnosti Cuisinart, aby dala dohromady všechny ingredience pro tento klasický koláčový pohár.

Dělá asi 475 ml

- 75 ml** plnotučné mléko
- 50g** cukr krystal
- Malá špetka soli**
- 150 ml** tučné smetany

- 1** lžička čistého vanilkového extraktu **25g** rozdrobené brownies, chlazené
- 2** polévkové lžice rozpůlených třešní maraschino
- 2** lžice čokoládové polevy Šlehačka, volitelně

1. Mléko, cukr a sůl dejte do malé mísy. Šlehejte, dokud se cukr nerozpustí. Vmíchejte hustou smetanu a vanilku. Přikryjte a dejte do chladničky alespoň na 2 hodiny, nejlépe přes noc.
2. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®. Ušlehejte zmrzlinový základ a poté směs nalijte do mísy mrazničky přes trychtýř na přísady. Chladte, dokud nezhoustne, přibližně 15 až 20 minut.
3. Asi 5 minut před koncem zmrazování přidejte rozdrobené koláčky a poté přes trychtýř na ingredience třešně.
4. Jakmile směs zhoustne (celkem asi 20 minut), vypněte přístroj, sejměte kryt a lopatku a poté vmíchejte fondánovou omáčku.
5. Ihned podávejte, případně se šlehačkou.

Cookies and Cream Ice Cream

Dělá asi 400 ml

- 75 ml** plnotučné mléko
- 50g** cukr krystal
- Malá špetka soli 150 ml** tučné smetany
- 1** lžička čistého vanilkového extraktu
- 1** lžice jahodového džemu
- 80g** koblíhy (dobře fungují i obyčejné dortové), nakrájené na malé kostičky a vychlazené

1. Mléko, cukr a sůl dejte do středně velké mísy. Dobře šlehejte, dokud se cukr nerozpustí. Vmíchejte hustou smetanu, vanilku a černou sezamovou pastu. Přikryjte a dejte do chladničky alespoň na 2 hodiny, nejlépe přes noc.
2. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®. Vyšlehejte zmrzlinový základ a poté směs nalijte do mrazicí mísy přes trychtýř na přísady. Chladte, dokud nezhoustne, 15 až 20 minut. Několik minut před koncem šlehaní postupně přidávejte rozdrčené sušenky přes trychtýř na přísady.
3. Zmrzlina bude mít měkkou, krémovou strukturu. Chcete-li získat pevnější konzistenci, přelijte zmrzlinu do vzduchotěsné nádoby a vložte ji do mrazničky. po dobu přibližně 2 hodin. Asi 15 minut před podáváním vyjměte z mrazničky.

Džemová zmrzlina Cream

Je tak chutný, že si ho možná dáte k snídani!

Dělá asi 400 ml

- 75 ml plnotučné mléko
- 50g cukr krystal
- Malá špetka soli
- 150 ml tučné smetany
- 1 lžička čistého vanilkového extraktu
- 1 lžice jahodového džemu
- 80g koblíhy (dobře fungují i obyčejné dortové), nakrájené na malé kostičky a vychlazené

1. Mléko, cukr a sůl dejte do středně velké mísy. Dobře šlehejte, dokud se cukr nerozpustí. **V m í c h e j t e** hustou smetanu a vanilku. Přikryjte a dejte do chladničky alespoň na 2 hodiny, nejlépe přes noc.
2. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®. Ušlehejte zmrzlinový základ a poté směs nalijte do mísy mrazničky přes trychtýř na přísady. Chladte, dokud nezhoustne, 15 až 20 minut. Několik minut před koncem doby šlehání postupně přidejte přes trychtýř na přísady jahodový džem a kostičky koblíh.
3. Zmrzlina bude mít měkkou, krémovou strukturu. Chcete-li získat pevnější konzistenci, přendejte zmrzlinu do vzduchotěsné nádoby a dejte ji asi na 2 hodiny do mrazáku. Asi 15 minut před podáváním vyjměte z mrazničky.

Sladká smetana Narozeninový dort Zmrzlina

Tato zmrzlina je plná posypů a kousků vanilkového dortu a je to něco, co se musí oslavit!

Dělá asi 400 ml

- 100 ml těžké smetany
- Malá špetka soli
- ½ lžička čistého vanilkového extraktu
- 100 ml slazeného kondenzovaného mléka
- 55g smetanový sýr, pokojová teplota
- 80g žlutý dort, nakrájený na malé kostičky
- a chlazené
- 1 lžička duhového posypu

1. Do nádoby mixéru dejte v uvedeném pořadí hustou smetanu, sůl, vanilku, slazené kondenzované mléko a smetanový sýr. Mixujte, dokud se smetanový sýr úplně nerozmixuje, a dávejte pozor, abyste ho nepřehlušili. Přendejte do malé mísky, přikryjte a dejte do chladničky alespoň na 2 hodiny, nejlépe přes noc.
2. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®. Ušlehejte zmrzlinový základ a poté směs nalijte do mísy mrazničky přes trychtýř na přísady. Chladte, dokud nezhoustne, 15 až 20 minut. Postupně přidávejte dort a posypku přes trychtýř na přísady. několik minut před koncem doby chlazení.
3. Zmrzlina bude mít měkkou, krémovou strukturu. Chcete-li získat pevnější konzistenci, přendejte zmrzlinu do vzduchotěsné nádoby a dejte ji asi na 2 hodiny do mrazáku. Asi 15 minut před podáváním vyjměte z mrazničky.

Jahodová tvarohová zmrzlina Cream

Všechny prvky jahodového cheesecaku - tvaroh, jahody a grahamové sušenky - vás přivedou k myšlence, že si skutečně dáváte kousek dortu.

Dělá asi 400 ml

- 115g smetanový sýr, pokojová teplota
- 65g krystalový cukr
- Špetka soli
- 75 ml plnotučné mléko
- ¾ lžička čistého vanilkového extraktu
- 1 lžice zakysané smetany nebo obyčejného jogurtu, pokojová teplota
- 50g nakrájené jahody
- 50g nasekané sušenky

1. Smetanový sýr, cukr a sůl vložte do středně velké misky. Ručním mixérem šlehejte do krémové konzistence. Postupně přidávejte mléko a vanilku a míchejte do hladka. Vmíchejte zakysanou smetanu nebo jogurt. Přikryjte a nechte chladit minimálně 2 hodiny, nejlépe přes noc.
2. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®. Vyšlehejte zmrzlinový základ a pokud se směs objeví, sceďte ji. Mít hrudky. Nalijte směs do mrazicí nádoby přes trychtýř na přísady a šlehejte, dokud ne z h o u s t n e , asi 15 minut. Pět minut před koncem šlehání postupně přidejte přes trychtýř na přísady jahody a kousky grahamových sušenek. Pokračujte v šlehání, dokud dostatečně nezhoustne, celkem asi 20 minut.
3. Zmrzlina bude mít měkkou, krémovou strukturu. Chcete-li získat pevnější konzistenci, přendejte zmrzlinu do vzduchotěsné nádoby a dejte ji asi na 2 hodiny do mrazáku. Asi 15 minut před podáváním vyjměte z mrazničky.

Sorbet z hořké čokolády

Bohatý a krémový sorbet z hořké čokolády je skutečnou bezmléčnou pochoutkou.

Dělá asi 350 ml

200 ml vody
100g cukr krystal
Špetka soli
50g kakaový prášek, prosátý
½ lžička čistého vanilkového extraktu

1. Připravte jednoduchý sirup smícháním vody, cukru a soli ve středně velkém hrnci a vařte na mírném ohni, dokud se cukr zcela nerozpustí.
2. Odstavte hrnec z ohně a postupně přidávejte kakaový prášek a šlehejte do hladka. Přidejte vanilku a promíchejte. Přeneste do nádoby. Přikryjte a nechte v chladničce 2 až 3 hodiny nebo přes noc.
3. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®. Nalijte sorbetový základ do mrazicí nádoby přes trychtýř na přísady. Chladte, dokud nezhoustne, přibližně 25 minut.
4. Sorbet bude mít měkkou, krémovou strukturu. Chcete-li získat pevnější konzistenci, přelijte sorbet do vzduchotěsné nádoby a dejte ho asi na 2 hodiny do mrazáku. Asi 15 minut před podáváním vyjměte z mrazničky.

Sorbet z manga

Osvěžující, sladký a plný chuti mangový sorbet vždy potěší.

Vyrobí 350 ml

250g nakrájené čerstvé mango
60ml voda
50g cukr krystal
½ lžička nastrované čerstvé limetkové kůry
½ lžička čerstvé limetkové šťávy
Špetka soli kosher

1. Všechny ingredience vložte do nádoby mixéru v uvedeném pořadí. Mixujte na nejvyšší výkon, dokud nebude směs zcela hladká.
2. Přeneste do nádoby. Přikryjte a dejte do chladničky na 2 až 3 hodiny nebo přes noc.
3. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®. Nalijte sorbetový základ do mrazicí nádoby přes trychtýř na přísady. Chladte, dokud nezhoustne, asi 15 minut.
4. Sorbet bude mít měkkou, krémovou strukturu. Chcete-li získat pevnější konzistenci, přelijte sorbet do vzduchotěsné nádoby a dejte ho asi na 2 hodiny do mrazáku. Asi 15 minut před podáváním vyjměte z mrazničky.