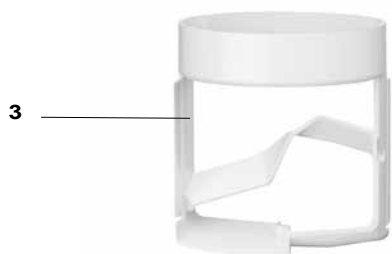




**VÝROBNÍK
ZMRZLINY COOL
SCOOPS**

ICE21E
Q194a

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 n e d o s t a t e č n ý m i zkušenosťmi a znalosťmi, 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. D ě t i 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, vlasy 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 seřizení 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.
NEPOUŽÍVEJTE OSTRÉ PŘEDMĚTY NEBO NÁČINÍ UVNITŘ
MRAZÍCÍ MÍČ! Ostré předměty poškrábou a poškodí vnitřek mrazicí mísy. Když je spotřebič ve vypnuté poloze, lze použít gumovou stěrku nebo dřevěnou lžici.
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 zamoření do delší šňůry nebo zakopnutí o ni. Delší prodlužovací šňůry lze použít, pokud se při jejich použití dbá na opatrnost.

Pokud se používá dlouhý prodlužovací kabel, měla by být jeho označená elektrická jmenovitá hodnota minimálně stejná jako elektrická jmenovitá hodnota spotřebiče a delší kabel by měl být umístěn tak, aby nezavazal na pracovní desce nebo desce stolu, kde by za něj mohly tahat děti nebo zvířata nebo o něj zakopnout.

POZOR

- Sestavu pohonu motoru neponořujte 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

- Vývod ingrediencí**
Nalijte ingredience receptu přes hubičku. Použijte ji také k přidání přísad, jako jsou chipsy nebo ořechy, aniž byste přerušili mrazicí cyklus.
- Snadno uzamykatelné víko**
Průhledné, abyste mohli sledovat průběh zmrazování. Víko je navrženo tak, aby se snadno zajistilo na základně.
- Michací lopatka**
Smíchejte a provzdušněte přísady v mrazicí nádobě a vytvořte mražené dezerty nebo nápoje.
- Mrazicí mísa**
Obsahuje chladicí kapalinu mezi dvojitě izolovanou stěnou pro rychlé a rovnoměrné zmrazení. Dvojitá stěna udržuje v míse chlad a rovnoměrnou teplotu.
- Základna**
Obsahuje dostatečně výkonný motor pro zpracování zmrzlín, mraženého jogurtu, sorbetu a mražených nápojů.
- Vypínač**
- Gumové nožičky** (nejsou zobrazeny)
Protiskluzové nožičky udržují základnu během používání v klidu.
- Úložisko kabelů** (není zobrazeno)
Nepoužitý kabel lze snadno zasunout do základny, aby byl na pultech přehledný a bezpečný.
- Bez obsahu BPA** (není zobrazeno)
Všechny materiály, které přicházejí do styku s potravinami, neobsahují BPA.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Základnu motoru NEPONOŘUJTE do vody. O t ř e t e ji vlhkým hadříkem. Víko, mrazicí mísu a míchací rameno umyjte v teplé mýdlové vodě, abyste odstranili veškerý prach nebo zbytky z výrobního a přepravního procesu. Žádnou z částí NEČISTĚTE abrazivními čisticími prostředky nebo tvrdými nástroji.

DOBA ZMRAZENÍ A PŘÍPRAVA MISKY

Mrazicí nádoba musí být před začátkem přípravy receptu zcela zmrazená. Před zmrazením misku umyjte a osušte. Doba potřebná k dosažení zmrazeného stavu závisí na tom, jak chladný je váš mrazák. Doporučujeme umístit mrazicí misku do zadní části mrazničky, kde je nejchladnější. Nezapomeňte umístit mrazicí misku na rovný povrch ve svislé poloze, aby se rovnoměrně zamrazila.

Obecně se doba zmrazení pohybuje mezi 16 a 24 hodinami. Misku protřepejte, 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, nechávejte misku v mrazničce po celou dobu. Používejte

mísu ihned po vyjmutí z mrazničky. Po vyjmutí z mrazničky se začne rychle rozmrazovat.

Připomínáme: Mraznička by měla být nastavena na 0 °C, aby se zajistilo správné zmrazení všech potravin.

VÝROBA MRAŽENÝCH DEZERTŮ

- Připravte si ingredience z následujících stránek nebo z vlastního receptu. Otočte brožurku pro recepty Cuisinart. Pokud použijete vlastní recept, ujistěte se, že z něj získáte 1,4 l nebo méně.
- Vyjměte misku z mrazničky. Mrazicí misku položte na střed základny.
POZNÁMKA: Mísa se po vyjmutí z mrazničky začne rychle rozmrazovat. Použijte ji ihned po vyjmutí z mrazničky.
- Umístěte míchací lopatku do mísy s mrazákem. Leží uprostřed mísy a je otočená kruhovou stranou nahoru.
- Nasaďte víko na základnu a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud se výstupky na víku nezajistí na základně.
- Stiskněte vypínač do polohy ON. Mrazicí nádoba se začne otáčet.
- Přísady ihned nasypete přes výlevku na přísady.
POZNÁMKA: Přísady je nutné přidat do mrazicí nádoby po zapnutí přístroje.
- Mražené dezerty budou hotové za méně než 20 minut. Čas závisí na receptu a objemu připravovaného dezertu. Když směs zhoustne podle vašich představ, je hotovo. Pokud si přejete pevnější konzistenci, přendejte dezert do vzduchotěsné nádoby a uložte na dvě nebo více hodin do mrazničky.
POZNÁMKA: Mražené dezerty neukládejte do mrazicí misky. Dezerty se přilepí na stěny mrazicí mísy a mohou ji poškodit. Skladujte pouze ve vzduchotěsné nádobě vhodné do mrazničky.

PŘIDÁVÁNÍ INGREDIENCÍ

Přísady, jako jsou lupínky a ořechy, by se měly přidat asi 5 minut před dokončením receptu. Jakmile moučnick začne houstnout, přidejte přísady přes hubičku na přísady. Ořechy a další přísady by neměly být větší než čokoládový lupínek.

BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE

Zmrzlinovač Cuisinart® Cool Scoops je vybaven bezpečnostní funkcí, která přístroj automaticky zastaví v případě přehřátí motoru. K tomu může dojít, pokud je dezert extrémně hustý, pokud byl přístroj v provozu příliš dlouhou dobu nebo pokud jsou přidány přísady (ořechy apod.) v extrémně velkých kusech. Chcete-li přístroj resetovat, dejte vypínač do polohy OFF a odpojte přístroj od sítě. Nechte přístroj v y c h l a d n o u t . Po několika minutách můžete přístroj opět zapnout a pokračovat v přípravě dezertu.

ČIŠTĚNÍ, SKLADOVÁNÍ A ÚDRŽBA

Čištění

Mrazicí mísu, míchací lopatku a víko vyčistěte v teplé mýdlové vodě. MRAZICÍ NÁDOBU NEVKLÁDEJTE DO MYČKY NÁDOBÍ. NEČISTĚTE ABRAZIVNÍMI PROSTŘEDKY

ČISTICÍ PROSTŘEDKY NEBO NÁŘADÍ. Základnu motoru oťete vlhkým hadříkem. Všechny díly důkladně osušte.

Úložisté

Pokud je miska mokrá, NEVKLÁDEJTE ji do mrazničky. NESKLÁDEJTE víko, míchací lopatku ani základnu do mrazničky. Mrazicí misku můžete uložit do mrazničky pro pohodlné a okamžité použití. Zmrazené dezerty v mrazicí misce neukládejte do mrazničky na dobu delší než 30 minut v kuse. 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 1,4 l.

- Mražené dezerty z výrobníku zmrzliny Cuisinart® Cool Scoops používají čisté a čerstvé suroviny. Z tohoto důvodu nemají dezerty a nápoje stejné vlastnosti jako komerčně připravované mražené dezerty a nápoje. Většina v obchodech se používají gummy a konzervační látky, aby byly pevnější. **Pokud si přejete pevnější konzistenci, přendejte dezert do vzduchotěsné nádoby a uložte do mrazničky, dokud nedosáhnete požadované konzistence, obvykle dvě nebo více hodin.**
 - V některých receptech se používají předem připravené ingredience. Pro dosažení nejlepších výsledků by měla být směs před použitím vychlazena přes noc. Nebo recept před použitím zchlaďte nad ledovou lázní, dokud není zcela vychladlý.
 - Ledovou lázeň připravíte tak, že velkou nádobu naplníte ledem a vodou. Do ledové lázně vložte hrnec nebo jinou nádobu. Předvařené přísady zcela zchlaďte.
 - Většinu receptů lze před zmrazením skladovat v chladničce až 3 dny.
 - Těžkou 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 je výsledek bohatší a krémovější. 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 mléka.
- původní položku. 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 uvaření surovin. 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.
 - Při přípravě sorbetu nezapomeňte před použitím vyzkoušet zralost a sladkost ovoce. Proces zmrazování snižuje sladkost ovoce, takže bude chutnat méně sladce než směs podle receptu. Pokud ovoce chutná trpce, přidejte do receptu cukr. Pokud je ovoce velmi zralé nebo sladké, snižte množství cukru v receptu.
 - Z níže uvedených receptů Cuisinart lze získat až 1,4 l dezertu. Při s y p á n í ingrediencí přes hubici na ingredience NEPLŇTE mrazicí misku výše než 2 cm od horní hrany mrazicí misky. Složky během procesu zmrazování zvětší svůj objem.
 - Pokud připravujete více receptů najednou, ujistěte se, že je miska v mrazáku před každým použitím zcela zmrazená. Další mrazicí misky lze zakoupit na webových stránkách společnosti Cuisinart.
 - Před zapnutím stroje se ujistěte, že jsou míchací lopatka a víko na svém místě.

Jednoduchá vanilková zmrzlina

Tuto zmrzlinu lze snadno vylepšit přidáním oblíbených nasekaných cukrovinek nebo posypky na konci tření.

Vyrobí asi 1,2 l

235 ml plnotučného mléka
150g cukr krystal
špetka soli
470 ml těžké smetany
1 lžice čistého vanilkového extraktu

1. Ve středně velké míse smíchejte ručním mixérem při nízkých otáčkách nebo šlehačem mléko, cukr a sůl, dokud se cukr nerozpustí. Vmíchejte hustou smetanu a vanilku. Přikryjte a dejte do chladničky na 1 až 2 hodiny nebo přes noc.
2. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®; nalijte směs do zmrazené mísy v mrazáku a nechte ji míchat, dokud nezhoustne, asi 15 až 20 minut. Zmrzlina bude mít jemnou, krémovou strukturu. Pokud si přejete pevnější konzistenci, přelijte zmrzlinu do vzduchotěsné nádoby a vložte ji do mrazničky asi na 2 hodiny. Asi 15 minut před podáváním ji vyjměte z mrazáku.

Jednoduchá čokoládová zmrzlina

Vyrobí asi 1,2 l

80g kakaový prášek,
prosátý **100g** cukr
krystal
40g balený tmavý hnědý cukr
špetka soli
235 ml plnotučného mléka
470 ml tučné smetany
½ lžice čistého vanilkového extraktu

1. Ve středně velké míse vyšlehejte kakao, cukry a sůl. Přidejte mléko a ručním mixérem na nízké otáčky nebo šlehačem šlehejte, dokud se kakao, cukry a sůl nerozpustí. Vmíchejte hustou smetanu a vanilku. Přikryjte a dejte do chladničky na 1 až 2 hodiny nebo přes noc.
2. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®; nalijte směs do zmrazené nádoby v mrazáku a nechte ji míchat, dokud nezhoustne, asi 15 až 20 minut. Zmrzlina bude mít jemnou, krémovou strukturu. Pokud si přejete pevnější konzistenci, přelijte zmrzlinu do vzduchotěsné nádoby a dejte ji asi na 2 hodiny do mrazáku. Asi 15 minut před podáváním ji vyjměte z mrazáku.

Zmrzlina S'mores

Všechny chutě s'more v jednom soustu zmrzliny.

Vyrobí asi 1,4 l

55g kakaový prášek,
prosátý **65g**
krystalový cukr
45g balený tmavý hnědý cukr
špetka soli
155 ml plnotučného mléka
355 ml tučné smetany
1 lžička čistého vanilkového
extraktu **60g** marshmallow krém
(např. Fluff)®
4 rozdrčené trávicí sušenky
50g mléčná čokoláda, rozpuštěná a uchovávaná při pokojové teplotě.

1. Ve středně velké míse vyšlehejte kakao, cukry a sůl. Přidejte mléko a ručním mixérem na nízké otáčky nebo šlehačem šlehejte, dokud se kakao a cukry nerozpustí. Vmíchejte hustou smetanu a vanilku. Přikryjte a dejte do chladničky na 1 až 2 hodiny nebo přes noc.
2. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®; nalijte směs do zmrazené mísy v mrazáku a nechte ji míchat, dokud nezhoustne, asi 15 až 20 minut. Pět minut před koncem míchání postupně přidávejte po lžících marshmallow krém. Po promíchání přidejte přes vrchní část po jedné rozdrčené sušenky a rozpuštěnou čokoládu a nechte zcela přemíchat. Zmrzlina bude mít jemnou, krémovou strukturu. Pokud si přejete pevnější konzistenci, přendejte zmrzlinu do vzduchotěsné nádoby a dejte ji asi na 2 hodiny do mrazáku. Asi 15 minut před podáváním ji vyjměte z mrazničky.

Tip: Pokud je marshmallow krém příliš tuhý, před vložením do mrazicí misky ho mírně ohřejte v mikrovlnné troubě.

Čerstvá jahodová zmrzlina

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

Vyrobí asi 1,2 l

200g čerstvé jahody, oloupané*
175ml plnotučného mléka
130 ml krystalového cukru
špetka soli
355 ml těžké smetany
1½ lžičky čistého vanilkového extraktu

1. Jahody vložte do mísy kuchyňského robotu s nožem na sekání. Jahody rozmixujte na hrubě/jemné kousky (podle toho, co chcete). Ponechte je v míse.

2. Ve středně velké míse smíchejte ručním mixérem při nízkých otáčkách nebo šlehačem mléko, cukr a sůl, dokud se cukr nerozpustí. Vmíchejte hustou smetanu a vanilku. Vmíchejte odložené jahody se všemi šťávami. Přikryjte a dejte do chladničky na 1 až 2 hodiny nebo přes noc.
3. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart® ; nalijte směs do zmrazené mísy v mrazáku a nechte ji míchat, dokud nezhoustne, asi 15 až 20 minut. Zmrzlina bude mít jemnou, krémovou strukturu. Pokud si přejete pevnější konzistenci, přelijte zmrzlinu do vzduchotěsné nádoby a vložte ji do mrazničky asi na 2 hodiny. Asi 15 minut před podáváním ji vyjměte z mrazáku.

*Není-li k dispozici čerstvé jahody, lze je nahradit mraženými.

Tvarohová zmrzlina

Vyrobí asi 1,2 l

340g smetanový sýr, pokojová teplota, nakrájený na 2palcové kousky
200g cukr krystal
 ½ **čajová lžička soli**
25g mascarpone, pokojová teplota
235 ml plnotučného mléka, pokojová teplota
2 lžičky čistého vanilkového extraktu 60 ml zakysaná smetana, pokojová teplota

1. Smetanový sýr vložte do mísy mixéru. Vložte do něj mixovací pýchovadlo. Mixujte krém na střední rychlost, dokud nebude velmi hladký. Za chodu mixéru postupně přidávejte cukr a sůl; mixujte, dokud nevznikne homogenní směs. Přidejte mascarpone a míchejte, dokud se dobře nespojí. Pomalu přidejte mléko a vanilku; mixujte do hladka. Pomocí funkce Fold vmíchejte zakysanou smetanu. Přikryjte a dejte do chladničky na 1 až 2 hodiny nebo přes noc.
2. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart® ; nalijte směs do zmrazené mísy v mrazáku a nechte ji míchat, dokud nezhoustne, asi 15 až 20 minut. Zmrzlina bude mít jemnou, krémovou strukturu. Pokud si přejete pevnější konzistenci, přelijte zmrzlinu do vzduchotěsné nádoby a vložte ji do mrazničky asi na 2 hodiny. Asi 15 minut před podáváním ji vyjměte z mrazáku.

Pistáciová zmrzlina

Vyrobí asi 1,2 l

590 ml plnotučného mléka
1 celý vanilkový lus, rozpůlený a s vyškrábanými semínky 130 g rozdělený cukr krystal
300g nasekané pražené nesolené pistácie; vylopované, rozdělené
270 ml těžké smetany
špetka soli
6 velké vaječné žloutky
 ¼ **lžička čistého mandlového extraktu**

1. Ve středně velkém hrnci na mírném ohni smíchejte mléko, vanilkový lus (včetně lusků), polovinu cukru a 1,5 hrnku pistácií. Směs přiveďte k varu. Odstavte z ohně a nechte směs 1 až 2 hodiny odstát. Po skončení varu přidejte smetanu a sůl a postupně směs na středně nízkém ohni opět přiveďte k varu.
2. Když se směs mléka, pistácií a smetany zahřívá, smíchejte žloutky a zbývající cukr ve střední míse. Ručním mixérem na nízké otáčky nebo šlehačem šlehejte, dokud směs nezesvětlá a nezhoustne.
3. Jakmile směs mléka, pistácií a smetany přejde do mírného varu, zašlehejte asi 1/3 horké směsi do směsi žloutků a cukru. Přidejte další 1/3 směsi a spojenou směs vraťte do hrnce. Dřevěnou lžící směs na mírném ohni neustále míchejte, dokud mírně nezhoustne a nepokryje hřbet lžice. Tato směs se NESMÍ vařit, jinak se žloutky rozvaří - proces by měl trvat jen několik minut.
4. Vmíchejte mandlový extrakt a směs přelijte přes jemné sítko (vanilkové lusky a pistácie vyhodte); zahřejte na pokojovou teplotu. Přikryjte a dejte do chladničky na 1 až 2 hodiny nebo přes noc.
5. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart® ; nalijte směs do zmrazené mísy v mrazáku a nechte ji míchat, dokud nezhoustne, asi 20 minut. Když je zmrzlina téměř hotová, přidejte zbylé opražené pistácie otvorem v horní části zmrzlinovače. Zmrzlina bude mít jemnou, krémovou strukturu. Pokud si přejete pevnější konzistenci, přelijte zmrzlinu do vzduchotěsné nádoby a dejte ji asi na 2 hodiny do mrazáku. Asi 15 minut před podáváním vyjměte z mrazničky.

Mražené jogurty

Bohatý vanilkový mražený jogurt

I když lze jogurt nahradit částečně odtučněným nebo odtučněným jogurtem, pro dosažení skutečné chuti a bohatosti tohoto mraženého jogurtu je nejlepší použít plnotučné mléko.

Dělá asi 5 šálků (deset porcí po ½ šálku)

- 1½ lžice zlatého sirupu
- 1½ lžice medu
- 3 lžice vody
- 2 vanilkové lusky, rozpúlené a vyškrábané
- semínka 1180 ml plnotučného mléčného jogurtu
- 1 lžička čistého vanilkového extraktu
- 150g krystalový cukr
- špetka soli

1. Do středně velkého hrnce dejte sirup, med, vodu a vanilkové lusky. Na středně nízkém ohni přiveďte směs k varu a pak vařte, dokud se nesníží přibližně na polovinu. Scedte (vanilkové lusky vyhoďte); nechte si je stranou.
2. Ve velké míse prošlehejte jogurt, vyhrazenou redukcí medu, vody a vanilky, vanilkový extrakt, cukr a sůl. Šlehejte, dokud se cukr nerozpustí. Přikryjte a dejte do chladničky na 2 až 3 hodiny nebo přes noc.
3. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®; nalijte směs do zmrazené mísy v mrazáku a nechte ji míchat, dokud nezhoustne, asi 15 až 20 minut. Mražený jogurt bude mít jemnou, krémovou strukturu. Pokud si přejete pevnější konzistenci, přemístěte mražený jogurt do vzduchotěsné nádoby a vložte do mrazničky asi na 2 hodiny. Asi 15 minut před podáváním vyjměte z mrazničky.

Mražený jogurt s mangem

Dbejte na to, abyste použili čerstvé, zralé mango. Čím lepší mango, tím lepší mražený jogurt.

Vyrobí asi 1,2 l

- 1180 ml nízkotučného jogurtu
- 100g cukr krystal
- 2 mango, oloupané, zbavené jadřinců a nahrubo nakrájené (asi 1cm kousky)
- 1 lžička čerstvé limetkové šťávy, asi ½ limetky

1. Ve velké míse vyšlehejte jogurt s cukrem a nechte ho v zásobě.
2. Pomocí mixéru rozmixujte mango s limetkovou šťávou a 1 šálkem jogurtové směsi. Smíchejte se zbývajícím směsí jogurtu a cukru. Přikryjte a dejte do chladničky na 1 až 2 hodiny nebo přes noc.

3. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®; nalijte směs do zmrazené mísy v mrazáku a nechte ji míchat, dokud nezhoustne, asi 15 až 20 minut. Mražený jogurt bude mít jemnou, krémovou strukturu. Pokud si přejete pevnější konzistenci, přemístěte mražený jogurt do vzduchotěsné nádoby a vložte do mrazničky asi na 2 hodiny. Asi 15 minut před podáváním vyjměte z mrazničky.

Nízkotučný jahodový mražený jogurt

Vyrobí asi 1,2 l

- 950 ml nízkotučného jogurtu
- 100g krystalový cukr
- špetka soli
- 1 lžička čistého vanilkového extraktu
- 2 lžice světlého sirupu
- 300g mražené míchané bobule
- 1½ lžice medu
- 1½ lžice čerstvé citronové šťávy

1. Ve velké míse vyšlehejte jogurt s cukrem, solí, vanilkou a sirupem; nechte ho v zásobě.
2. Ve středně velkém hrnci zahřívte bobule, med a citronovou šťávu na mírném ohni asi 10 minut nebo dokud ne zchladnou. Po vychladnutí vmíchejte bobule do směsi jogurtu a cukru. Přikryjte a nechte v chladničce 2 až 3 hodiny nebo přes noc.
3. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®; nalijte směs do zmrazené mísy v mrazáku a nechte ji míchat, dokud nezhoustne, asi 15 až 20 minut. Mražený jogurt bude mít jemnou, krémovou strukturu. Pokud si přejete pevnější konzistenci, přemístěte mražený jogurt do vzduchotěsné nádoby a vložte do mrazničky asi na 2 hodiny. Asi 15 minut před podáváním vyjměte z mrazničky.

Sorbety

Sorbet z hořké čokolády

Náš sorbet z hořké čokolády, který se liší od běžných sorbetů, je skutečnou lahůdkou.

Vyrobí asi 1,2 l

- 700 ml vody
- 330g cukr krystal
- špetka soli
- 190g kakaový prášek, prosátý
- 1 lžička čistého vanilkového extraktu

1. Připravte jednoduchý sirup z vody, cukru a soli smícháním všech tří ingrediencí ve středně velkém hrnci na mírném ohni. Směs vařte, dokud se cukr zcela nerozpustí.
2. Postupně přidávejte kakaový prášek do jednoduchého sirupu za stálého šlehaní, dokud nevznikne hladká hmota. Přidejte vanilku a promíchejte. Přikryjte a nechte v chladničce 2 až 3 hodiny nebo přes noc.
3. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®; nalijte směs do zmrazené mísy v mrazáku a nechte ji míchat, dokud ne z h o u s t n e , asi 15 až 20 minut. Sorbet bude mít jemnou, krémovou strukturu. Pokud si přejete pevnější konzistenci, přelijte sorbet do vzduchotěsné nádoby a vložte do mrazničky asi na 2 hodiny. Asi 15 minut před podáváním vyjměte z mrazničky.

Citronový bazalkový sorbet

Bazalka dodává sorbetu příjemný podtón, ale můžete je nahradit jakoukoli oblíbenou bylinkou.

Vyrobí asi 1,2 l

700 ml vody
400g cukr krystal
2 lžice citronové kůry, rozdělené
150g balená čerstvá bazalka
špetka soli
700 ml čerstvé citronové šťávy

1. Připravte citronový sirup z vody, cukru a 1,5 lžice citronové kůry smícháním všech tří ingrediencí ve středně velkém hrnci na mírném ohni. Směs vařte, dokud se cukr zcela nerozpustí. Odstavte z ohně.
2. Jakmile je sirup připraven, přidejte bazalku a sůl. Směs nechte 30 minut louhovat. Vmíchejte citronovou šťávu. Přikryjte a nechte v chladničce 2 až 3 hodiny nebo přes noc.
3. Zchlazenou směs přeceďte přes jemné sítko. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®; směs nalijte do zmrazené mísy v mrazáku a nechte míchat, dokud nezhoustne, asi 15 až 20 minut. Když je sorbet téměř hotový, přidejte otvorem na horní straně zmrzlinovače rezervovanou kůru a nechte ji vychladnout, dokud se nespojí. Sorbet bude mít jemnou, krémovou strukturu. Pokud si přejete pevnější konzistenci, přelijte sorbet do vzduchotěsné nádoby a dejte ho asi na 2 hodiny do mrazáku. Asi 15 minut před podáváním vyjměte z mrazničky.

Malinový sorbet

Tento sorbet je nejen sladký a osvěžující, ale díky své barvě se krásně vyjímá na každém jídelním lístku.

Vyrobí asi 1,2 l

475 ml vody
300g cukr krystal
špetka kuchyňské soli
400g rozmražené maliny, rozmražené

1. Připravte jednoduchý sirup z vody a cukru tak, že obojí smícháte ve středně velkém hrnci na středně nízkém ohni. Směs vařte, dokud se cukr zcela nerozpustí.
2. Jakmile je sirup hotový, přidejte sůl a maliny. Ponorým mixérem směs rozmixujte dohladka. Polovinu směsi přeceďte přes jemné sítko, abyste odstranili semínka. Při propouštění pyré přes sítko si pomáhejte stěrkou. Odstraňte semínka a opakujte s druhou polovinou. Přikryjte a nechte v chladničce 2 až 3 hodiny nebo přes noc.
3. Zapněte zmrzlinovač Cuisinart®; nalijte směs do zmrazené mísy v mrazáku a nechte ji míchat, dokud ne z h o u s t n e , asi 15 až 20 minut. Sorbet bude mít jemnou, krémovou strukturu. Pokud si přejete pevnější konzistenci, přelijte sorbet do vzduchotěsné nádoby a vložte do mrazničky asi na 2 hodiny. Asi 15 minut před podáváním vyjměte z mrazničky.