



Tefal®

Ultrablend



SZAKÁCSKÖNYV

Levesek.....	3–12
Pürék	13–20
Coulis.....	21–26
Szószerk	27–34
Növényi tejek.....	35–40
Turmixok	41–46
Jég aprítás	47–52
Smoothie	53–62
Kézi beállítás.....	63–66

TARTALOM



LEVESEK

Csiperkegomba leves kecskesajt gombóccal és pirított mandulával

Program „Soup“ (Leves)

 6  20 perc  30 perc

500 g fehér csiperkegomba
1 burgonya
1 gerezd fokhagyma
1 ág kakukkfű
100 ml tejszín
500 ml víz
1 csirkehúsleves kocka
100 g friss kecskesajt
15 g aranymazsola
Csipet paprika
Egy marék héjától megpucolt mogoró
Só és bors

1. Hámozza meg a gombát és a burgonyát. Kockázza fel. Hámozza meg és vágja félbe a fokhagymagerezdet.
2. Tegye a burgonyát, a gombát és a fokhagymát a turmixgépbe. Adja hozzá a kakukkfűleveleket, a leveskockát, a borsot és egy csipet sót. Válassza ki a Leves programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. Aprítsa durvára a mogorót. Melegítsen fel egy száraz, olajmentes serpenyőt, és pirítsa meg a mogorót. Tegye félre. Aprítsa fel a mazsolát. Egy tálban keverje össze a kecskesajtot, a mazsolát és egy csipet paprikát. Sózza, borsozza, majd tegye hűtőbe.
4. A program végeztével a nyíláson át öntse a tejszínt a turmixgépbe, majd pár másodpercig nyomja a Pulse gombot. Öntse tálakba a levest. Két egyforma kanállal formázzon gombócokat a kecskesajtos keverékből, és tálalja ezekkel a levest. Szórja meg pirított mogoróval.



Tálalás előtt közvetlenül hintse meg szarvasgomba-olajjal.





Sütőtökleves gesztenyefalatkákkal és chorizo ropogóssal

Program „Soup” (Leves)



6



10 perc



35 perc

500 g sütőtök
1 burgonya
1 mogoróhagyma
1 zellerszár
600 ml víz
1 zöldségleves kocka
300 g előfőzött és hámozott gesztenye
50 g szeletelt chorizo
Darabka vaj
Só és bors

1. Vágja fel a tököt, majd hámozza meg és távolítsa el a magokat. Kockázza fel a húsát. Hámozza meg és kockázza fel a burgonyát. Mossa meg és vékonyan szeletelje fel a zellerszárat. Hámozza meg a mogoróhagymát, és vágja félbe.
2. Tegye a tököt, a burgonyát, a zellert, a mogoróhagymát és a leveskockát a turmixgépbe. Adjon hozzá egy csipet sót és kevés borsot, majd öntse bele a vizet. Válassza ki a Leves programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. Serpenyőben olvassza fel a vajat. Öntse bele a gesztenyét, majd kevergetve pirítsa nagyjából tíz percig. Amikor aranybarnára pirult, tegye vágódeszkára. Késsel aprítsa durvára.
4. Helyezze a chorizo szeleteket a sütőpapírral kibéelt tepsibe, pirítsa pár percig, miközben szemmel tartja.
5. Amikor a program lejárt, töltsse a tálakba a levest. Tálalja gesztenyedarabkákkal és néhány szelet sült chorizoval. Azonnal szolgálja fel.



Próbálja ki többféle tökkel (mogorótök, pézsmatök, stb.).

Borsó Velouté (leves) kakukkfűhabbal

Program „Soup“ (Leves)



700 g fagyasztott vagy fejtett zöldborsó
650 ml víz
1 csirkehúsleves kocka
1 gerezd fokhagyma
1/2 vöröshagyma
1 ek olívaolaj
200 ml mandulatej
3 ág kakukkfű
Só és bors

1. Hámozza meg, majd aprítsa fel a vöröshagymát és a fokhagymagerezdeket.
2. Tegye a borsót, a fokhagymát, a hagymát és a csirkehúsleves kockát a turmixgépbe. Adja hozzá a vizet és az olívaolajat. Sósza és borsozza. Válassza ki a Leves programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot. A program lejártát követően tartsa melegen a szószt. Mossa el a turmixgépet.
3. Öntse a mandulatejet a turmixgépbe. Adja hozzá a kakukkfűvet, sózza, borsozza. Nyomja meg a Melegítés gombot, majd állítsa a hőmérsékletet 70°C fokra, 5 percen keresztül. A program végeztével nyomja meg a Blend/ Keverés gombot, majd állítsa a sebességet H fokozatra, az időt pedig 2 percre.
4. Öntse tálakba a levest. Kanállal vegyen egy gömbnyit a mandulatej-habból, és finoman helyezze a leves tetejére.



Tálalja a levest durvára aprított ropogós füstölt szalonnával. Próbálja ki házi készítésű mandulatejjel (a mandulatej receptet felhasználva).





Mogyorós csillagtök Velouté (leves) parmezánfogáccsal

Program „Soup” (Leves)



6



20 perc



30 perc

1, nagyjából 1 kg-os csillagtök
600 ml víz
1 csirkehúsleves kocka
1 csipet őrölt szerecsendió
6 ág petrezselyem
1 mogyoróhagyma
50 g reszelt parmezán
Só és bors

1. Negyedelje fel a csillagtököt, majd hámozza meg. Szedje ki a magjait, és kockázza fel a húsát. Hámozza meg és vágja félbe a mogyoróhagymát. Mossa meg a petrezselymet, majd szedje le a leveleket a szárról.
2. Tegye a mogyoróhagymát, a húsleveskockát és a csillagtököt a turmixgépbe. Adja hozzá a vizet. Adja hozzá a szerecsendőt, a petrezselyemleveleket, a sót és a borsot. Válassza ki a Leves programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. Melegítse elő a sütőt 210°C fokra. Béléljen ki egy tepsit sütőpapírral, és készítsen kis kerek halmokat a parmezánból. Süsse körülbelül 5 percig, amíg ropogós, lapos és aranybarna lesz.



Tálalás előtt közvetlenül hintse meg a levest bio repceolajjal.

Sárgaborsó és csicsóka Velouté (leves) tőkehallal

Program „Soup“ (Leves)

 6  20 perc  42 perc

500 g csicsóka
150 g sárgaborsó
700 ml víz
1 csirkehúsleves kocka
1 vöröshagyma
1 répa
50 ml tejszín
150 g füstölt tőkehal
Bors
Pár ág friss turbolya

1. Hámozza meg a csicsókát, a répát és a hagymát. Mossa meg és kockázza fel a zöldségeket. Öblítse le a sárgaborsót.
2. Tegye a sárgaborsót, a csicsókát, a répát, a hagymát, a csirkehúsleves kockát és a vizet a turmixgépbe. Válassza ki a Leves programot, majd nyomja meg a Start/ Stop gombot.
3. Időközben gőzölje a tőkehalfilét 12 percen át. Hűtse le, majd a szálkákat eltávolítva vágja fel apróra a halat.
4. A program befejeztével a nyíláson keresztül töltse a tejszínt a turmixgépbe. Néhány másodpercig nyomja a Pulse gombot.
5. Töltse a levest tálakba, majd szórja meg a tőkehaldarabkákkal. Borsozza, és tálalja friss turbolyával.





Karfiol és vöröslencse Velouté (leves)

Program „Soup” (Leves)



4



15 perc



30 perc

500 g karfiol
80 g vöröslencse
1 mogoróhagyma
700 ml víz
1 zöldségleves kocka
Pár ág koriander
3 ek szezámag
10 retek
2 ek szezámolaj
Só és bors

1. Távolítsa el a karfiol leveleit és csumáját. Vágja rózsákra a fejet, majd mossa meg. Hámozza meg és negyedelje fel a mogoróhagymát. Hideg vízzel háromszor öblítse le a lencsét.
2. Tegye a karfiolt, a mogoróhagymát és a lencsét a turmixgépbe. Adja hozzá leveskockát és a vizet. Egészítse ki egy csipet borssal. Válassza ki a Leves programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. Melegítsen fel egy száraz, olajmentes serpenyőt, és pirítsa meg a szezámagot. Tegye félre. Mossa meg és vékonyan szeletelje fel a retket. Tegye a retket, a szezámagot és a repceolajat egy tálba. Sózza és borsozza.
4. A program végeztét követően töltsé a levest tálakba, majd szórja meg a retkekkel és a szezámaggal.



Közvetlenül tálalás előtt hintse meg füstölt pizstrángdarabkával.

Sütőtökös répaleves cheddar sajttal

Program „Soup“ (Leves)

 6  15 perc  30 perc

1 sütőtök, 700 g körüli
5 répa
1/2 vöröshagyma
Csipet szerecsendió
600 ml víz
1 csirkehúsleves kocka
1 tk magvas mustár
100 g cheddar sajt
Só és bors

1. Negyedelje fel a sütőtököt, távolítsa el a magjait, majd hámozza meg. Kockázza fel a húsát. Hámozza meg és szeletelje fel a répát. Hámozza meg és kockázza fel a hagymát.
2. Tegye a répát, a sütőtököt és a hagymát a turmixgépbe. Adja hozzá a szerecsendiót, a sót, borsot és a leveskockát. Válassza ki a Leves programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. A program lejártát követően kockázza fel a cheddar sajtot. Nyissa fel a turmixgép fedelét, majd adja hozzá a sajtot és a mustárt. Nyomja meg a Blend/Keverés gombot, majd állítsa az időt 1 percre. Nyomja meg a Start/Stop gombot. Ha elkészült, töltsé tálakba a levest, majd azonnal tálalja.



Száraz, olajmentes serpenyőben pirítsa meg a tökmagot, és szórja a leves tetejére.





Endívia krémleves szarvasgombával

Program „Soup” (Leves)



6



10 perc



30 perc

3 nagy (vagy 4 kicsi) endívia
1 burgonya
2 mogoróhagyma
2 ek demerara cukor
600 ml víz
1 csirkehúsleves kocka
Tengeri só
Bors
1 kis szarvasgomba
1 csokor rozmaring

1. Szedje le az endívia külső leveleit, ha azok sérültek. Tépkedje le, majd vékonyan szeletelje fel az endívialeveleket, a csutkát eltávolítva. Hámozza meg és kockázza fel a burgonyát. Hámozza meg és vágja félbe a mogoróhagymát.
2. Tegye a burgonyát, a mogoróhagymát és az endíviát a turmixgépbe. Adja hozzá a leveskockát, a rozmaringleveleket és a demerara cukrot. Öntse hozzá a vizet, sózza, borsozza.
3. Válassza ki a Leves programot, majd nyomja meg a Start/ Stop gombot.
4. Szarvasgomba szeletelővel vagy mandolinnal szelje vékonyra a szarvasgombát. A program befejeztét követően öntse az endívia krémlevest kis tálakba, majd a tetejére tegyen szarvasgomba szeleteket. Sózza és borsozza. Azonnal tálalja.



Tálalás előtt közvetlenül hintse meg mogoróolajjal.

Endívia krémleves szarvasgombával

Program „Soup“ (Leves)

 6  20 perc  32 perc

3 nagy (vagy 4 kicsi) endívia
1 burgonya
2 mogoróhagyma
2 ek demerara cukor
600 ml víz
1 csirkehúsleves kocka
Tengeri só
Bors
1 kis szarvasgomba
1 csokor rozmaring

1. Szedje le az endívia külső leveleit, ha azok sérültek. Tépkedje le, majd vékonyan szeletelje fel az endívialeveleket, a szárát eltávolítva. Hámozza meg és kockázza fel a burgonyát. Hámozza meg és vágja félbe a mogoróhagymát.
2. Tegye a burgonyát, a mogoróhagymát és az endíviát a turmixgépbe. Adja hozzá a leveskockát, a rozmaringleveleket és a demerara cukrot. Öntse hozzá a vizet, sózza, borsozza.
3. Válassza ki a Leves programot, majd nyomja meg a Start/ Stop gombot.
4. Szarvasgomba szeletelővel vagy mandolinnal szelje vékonyra a szarvasgombát. A program befejeztét követően öntse az endívia krémlevest kis tálakba, majd a tetejére tegyen szarvasgomba szeleteket. Sózza és borsozza. Azonnal tálalja.





PÜRÉK

Korianderes cukkinimártás

Program „Compote“ (Pürék)



2 cukkini
3 ek olívaolaj
1 gerezd fokhagyma
1 csokor koriander
40 ml víz
Só és bors

1. Hámozza meg és vágja félbe a fokhagymagerezdet. Mossa meg a cukkinit, vágja le a végeit, majd kockázza fel.
2. Tegye a cukkinit, a fokhagymát és a vizet a turmixgépbe. Válassza ki a Kompót programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. A program lejártát követően a nyíláson át adja hozzá a korianderleveleket és az olívaolajat. Néhány másodpercig nyomja a Pulse gombot.
4. Öntse a mártást tálba, majd hűtse legalább 3 órán át.



Tálalja a mártást répacsíkokkal, retekkel és kockált paradicsommal.



Padlizsánkaviár joghurttal és savanyított citrommal

Program „Compote” (Pürék)



4



5 perc



15 perc

2 padlizsán
1 gerezd fokhagyma
1/3 csésze natúr friss sajt (fromage frais)
1/4 savanyított citrom
30 ml víz
5 ek olívaolaj
1 csapott tk őrölt kömény
Só és bors

1. Hámozza meg és kockázza fel a padlizsánt. Hámozza meg a fokhagymát. Aprítsa finomra a savanyított citromot.
2. Tegye a vizet és 3 evőkanál olívaolajat a turmixgépbe. Adja hozzá a padlizsánt és a savanyított citromot. Válassza ki a Kompót programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. Amikor a program lejárt, töltsse a keveréket egy edénybe. Keverje bele a sajtot, a köményt és a maradék 2 evőkanál olívaolajat. Sózza, borsozza ízlés szerint, majd keverje meg. Tárolja hűtve.



Tálalja italos pohárban. Kanalazzon padlizsánkaviárt a poharak aljába, morzsoljon rá feta sajtot, tegyen rá egy pár rukolalevelet, majd permetezze meg olívaolajjal.

Vaníliás sárgabarack kompót

Program „Compote“ (Pürék)

 4  10 perc  20 perc  15 perc

700 g sárgabarack
60 g demerara cukor
2 vaníliarúd
50 ml víz
1 ek agavészirup
50 g szezámmag
25 g kókuszreszelék
60 g cukor

1. Mossa meg, vágja félbe a sárgabarackokat, majd távolítsa el a magokat. Kockázza fel, tegye tálba. Hosszában vágja fel a vaníliarudakat, és kaparja ki a magjait. Adja a kockázott sárgabarackhoz a demerara cukorral együtt. Keverje össze, majd hagyja, hogy az ízek összeérjenek (15 percig).
2. Tegye a vizet és az agavészirupot a turmixgépbe, majd adja hozzá a sárgabarackot. Válassza ki a Kompót programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot. Amikor a program lejárt, öntse a sárgabarack-pürét egy edénybe, majd hűtse le.
3. Keverje össze a szezámmagot, a kókuszreszeléket és a cukrot. Melegítsen fel egy nagy, tapadásmentes serpenyőt, és öntse bele a szezámmagos keveréket. Kevergetve karamellizálja 5 percen át, majd öntse zsírpapírra. Hűtse le, aztán tördelje nagyobb darabokra. Tálalja a karamellizált szezámmagot a kompóttal.



Tálalás előtt dobja fel a kompótot friss áfonyával.



Ropogós cseresznye és körte kompót mandulával

Program „Compote” (Pürék)



4



5 perc



18 perc

2 körte
350 g cseresznye
2 tk cukor
2 csepp vaníliakivonat
20 ml víz
70 g mandula
3 ek demerara cukor

1. Hámozza meg, csumázza ki, majd kockázza fel a körtét. Mossa meg és magozza ki a cseresznyét.
2. Tegye a vizet, a cseresznyét, a körtét, a cukrot és a vaníliakivonatot a turmixgépbe. Válassza ki a Kompót programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. Amikor a program lejárt, öntse a kompótot egy edénybe, majd hűtse le.
4. Késsel aprítsa durvára a mandulát. Melegítsen fel egy tapadásmentes serpenyőt, és pirítsa meg a mandulát. Két perc elteltével szórja meg demerara cukorral, és karamellizálja, folyamatos keverés mellett. Öntse a karamellizált mandulát zsírpapírra, majd hűtse le.
5. Tálalja a kompótot a karamellizált mandulával.



Próbálja ki a karamellizált pisztáciát, diót vagy más olajos magvakat.

Nagyszemű babbal és mustármaggal készült humusz

Program „Compote” (Pürék)

 8  10 perc  15 perc

400 g fagyasztott, hámozott nagyszemű bab
100 ml víz
1 gerezd fokhagyma
3 ek citromlé
6 ek olívaolaj
1 tk mustármag
1 csipet kömény
Só és bors

1. Hámozza meg és vágja félbe a fokhagymagerezdet.
2. Tegye a vizet, a fokhagymát, a babot és az olívaolaj felét a turmixgépbe. Válassza ki a Kompót programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. A program befejeztével adja hozzá a citromlevet, a maradék olívaolajt, a köményt és a mustármagot. Sózza, borsozza, majd 20 másodpercen át nyomja a Pulse gombot.
4. Öntse a humuszt tálba, majd tartsa hűtőben.



Konzerv cannellini babot is használhat a nagyszemű bab helyett.





Nagyszemű babbal és mustármaggal készült humusz

Program „Compote” (Pürék)



4



10 perc



15 perc

400 g fagyasztott, hámozott nagyszemű bab
100 ml víz
1 gerezd fokhagyma
3 ek citromlé
6 ek olívaolaj
1 tk mustármag
1 csipet kömény
Só és bors

1. Hámozza meg és vágja félbe a fokhagymagerezdet.
2. Tegye a vizet, a fokhagymát, a babot és az olívaolaj felét a turmixgépbe. Válassza ki a Kompót programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. A program befejeztével adja hozzá a citromlevet, a maradék olívaolajt, a köményt és a mustármagot. Sózza, borsozza, majd 20 másodpercen át nyomja a Pulse gombot.
4. Öntse a humuszt tálba, majd tartsa hűtőben.



Konzerv cannellini babot is használhat a nagyszemű bab helyett.





COULIS

Kókuszvirág-cukros és tengeri sós karamell coulis

Program „Coulis“



4



5 perc



15 perc

200 ml kókusztej
4 ek kókuszvirág-cukor
1 ek kókuszolaj
2 csipet tengeri só

1. Öntse a kókusztejet a turmixgépbe. Adja hozzá a kókuszolajat, a kókuszvirág-cukrot és a tengeri sót.
2. Válassza ki a Coulis programot, majd nyomja meg a Start/ Stop gombot.
3. Amikor a program lejárt, öntse a coulis-t egy edénybe, majd hűtse le. Tálalás előtt hűtse legalább 2 órán át. Fogyassza el 5 napon belül.



Csepegtesse a coulis-t habosra kevert mascarponera vagy vaníliafagyira.





Kivi, vanília és kókuszvirágcukor coulis

Program „Coulis“



4



5 perc



15 perc

500 g kivi
100 g cukor
Csipetnyi vaníliaőrlemény
2 ek kókuszvirágcukor

1. Hámozza meg és kockázza fel a kivit.
2. Tegye a kivit, a cukrot és a vaníliaőrleményt a turmixgépbe. Válassza ki a Coulis programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot. Amikor a program lejárt, öntse a coulis-t egy edénybe, majd hűtse le.
3. Felszolgálás előtt szórja meg kókuszvirágcukorral.



Tálalja a coulis-t panna cottára vagy friss sajtra (fromage frais) öntve.

Őszibarack-verbéna coulis

Program „Coulis“



4



5 perc



15 perc

500 g sárga őszibarack
1 citrom
100 g demerara cukor
4 friss verbénalevél

1. Mossa és hámozza meg az őszibarackokat. Magozza ki, majd kockázza fel. Facsarja ki a citrom levét. Mossa meg és aprítsa fel a verbénaleveleket.
2. Öntse a citromlevet a turmixgépbe. Adja hozzá az őszibarackot, a verbénát és a demerara cukrot. Válassza ki a Coulis programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. Amikor a program lejárt, töltsse a coulis-t egy edénybe, majd hűtse le.



Adjon hozzá pörkölt szeletelt mandulát. Tálalja vékonyra szeletelt őszibarackon.



Balzsamecetes paprika coulis fekete olíva és bazsalikom relish-sel

Program „Coulis“



4



5 perc



15 perc

A coulis-hoz:

2 piros paprika
1/2 vörshagyma
2 ek olívaolaj
2 ek balzsamecet
1 ek cukor
1 ág kakukkfű
Só és bors
1 csipet cayenne bors

Az olíva relish-hez:

2 újhagyma
150 g magozott fekete olíva bogyó
10 bazsalikomlevél
3 ek olívaolaj
1 ek citromlé

1. Mossa meg és magozza ki a paprikát. Kockázza fel. Hámozza meg és kockázza fel a hagymát.
2. Tegye a hagymát, a paprikát, az olívaolajat, az ecetet és cukrot a turmixgépbe. Adja hozzá a sót, a borsot és a kakukkfűleveleket.
3. Válassza ki a Coulis programot, majd nyomja meg a Start/ Stop gombot. Miután a program lejárt, a nyíláson át adjon hozzá cayenne borsot, majd néhány másodpercig nyomja a Pulse gombot. Tegye félre a coulis-t és mossa el a turmixgépet.
4. Hámozza meg az újhagymát, és vágja félbe. Mossa meg a bazsalikomleveleket. Tegye az olíva bogyót, a bazsalikomot és az újhagymát a turmixgépbe. Adja hozzá az olívaolajat, a citromlevet, sózza, borsozza. Néhány másodpercig nyomja a Pulse gombot, hogy durvára aprítsa az összetevőket. Tálalja a coulis-t az olíva relish-sel.



Tálalja a coulis-t gőzölt fehérhalra öntve.

Eper és rebarbara coulis szecsuáni borssal

Program „Coulis“

 6  5 perc  15 perc  2 óra

300 g rebarbara
200 g eper
120 g cukor
1 citrom
1 tk szecsuáni bors

1. Hámozza meg és vágja apróra a rebarbarát. Tegye a tálba, majd szórja meg a cukorral. Keverje össze, majd hagyja, hogy az ízek összeérjenek (15 percig).
2. Mossa és tisztítsa meg, és kockázza fel az epret. Facsarja ki a citrom levét. Tegye a citromlevet, a szecsuáni borsot, az epret és a rebarbarát a turmixgépbe. Válassza ki a Coulis programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. Amikor a program lejárt, öntse a coulis-t egy edénybe, majd hűtse a hűtőszekrényben legalább 2 órán át.



Tálalja a coulis-t citromszörbetre locsolva.



SZÓSZOK

Indiai curry szósz

Program „Hot Sauce” (Forró szósz)

 6  10 perc  15 perc

400 ml kókusztej
1 lime
2 gerezd fokhagyma
2 ek szójaszósz
1 tk vörös curry paszta
Nagy csipet currypor
2 ek olívaolaj
1 ek cukor
1 cm-es gyömbérdarab
Só és bors

1. Mossa meg a lime-ot, reszelje le a héját, és csavarja ki a levét. Tegye félre. Hámozza meg és vágja félbe a fokhagymagerezdeket. Hámozza meg és reszelje le a gyömbért.
2. Tegye a kókusztejet, az olívaolajat, 1 evőkanál limelevet és a szójaszószt a turmixgépbe. Adja hozzá a fokhagymát, a gyömbért, a reszelt limehéjat, a vörös curry pasztát, a curryport és a cukrot. Sózza és borsozza.
3. Válassza ki a Forró szósz programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot. A program lejártát követően tartsa melegen a szósz.



A szósz jól illik csirkenyárshoz, rizshez vagy grillezett halhoz.





Mogyorószósz

Program „Hot Sauce” (Forró szósz)



6



5 perc



15 perc

150 g sós pörkölt mogyoró
2 gerezd fokhagyma
1 cm-es gyömbérdarab
1 csipet cayenne bors
1 csipet őrölt kömény
1 tk őrölt gyömbér
1 tk őrölt koriander
1 ek folyós méz
250 ml víz
Só és bors

1. Hámozza meg a fokhagymát és a gyömbért.
2. Tegye a mogyorót, a gyömbért és a fokhagymát a turmixgépbe. Adja hozzá a fűszereket, a mézet és a vizet. Válassza ki a Forró szósz programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. A program végeztével sózza, borsozza ízlés szerint.



Tálalja a szószot rizzzel, hallal vagy csirkenyárssal.

Fűszeres étcsokoládé öntet

Program „Hot Sauce“ (Forró szósz)

 6  5 perc  15 perc

200 g étcsokoládé
100 ml tejszín
100 ml tej
1 csipet cayenne bors
1 csipet fahéj
1 csipet kurkuma

1. Törje darabokra a csokoládét, majd a felét tegye félre.
2. A csokoládé másik felét, a cayenne borsot, a kurkumát és a fahéjat tegye a turmixgépbe. Adja hozzá a tejet és a tejszínt. Válassza ki a Forró szósz programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. Miután a program lejárt, adja hozzá a csokoládé másik felét. Hagyja olvadni 2 percig, majd nagyjából 10 másodpercig nyomja a Pulse gombot. Tálalja az öntetet még melegen.



Csorgassa körtebefőttre vagy palacsintára.





Paradicsomszósz

Program „Hot Sauce” (Forró szósz)



6



10 perc



15 perc

5 szabadföldi, érett paradicsom
1/2 vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
1 ek balsamecet
4 ek olívaolaj
1 tk paradicsompüré
2 ek víz
1 tk provençe-i fűszerkeverék
Csipet paprika
Só és bors

1. Mossa meg a paradicsomot, és távolítsa el a szárát. Aprítsa fel. Hámozza meg, majd aprítsa fel a vöröshagymát és a fokhagymagerezdeket.
2. Tegye a fokhagymát, a vöröshagymát, a paradicsompürét és a paradicsomot a turmixgépbe. Adja hozzá a balsamecetet, az olajat és a vizet. Adja hozzá a provençe-i fűszerkeveréket, a paprikát, a borsot és egy jó adag sót.
3. Válassza ki a Forró szósz programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot. A program lejártát követően tartsa melegen a szószot.



Tálalja tésztával, vagy használja lasagne illetve bolognai spagetti szószához.

Meleg béarni mártás

Program „Hot Sauce“ (Forró szósz)

 4  10 perc  15 perc

2 mogoróhagyma
2 ág tárkony
20 ml desztillált fehér ecet
50 ml száraz fehérbor
3 tojássárgája
120 g vaj
Só és bors

1. Hámozza meg és negyedelje fel a mogoróhagymát. Tegye a mogoróhagymát és a tárkony felét a turmixgépbe. Adja hozzá az ecetet és a fehérbort. Adja hozzá a tojássárgáját, a sót és a borsot. Válassza ki a Forró szósz programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
2. Kis serpenyőben olvassza fel a vaját. A program végeztével nyomja meg a Blend/Keverés gombot, majd állítsa a sebességet 1-re, az időt pedig 2 percre. Miközben a turmixgép dolgozik, öntse be az olvasztott vaját a nyíláson keresztül. Hagyja a turmixgépet dolgozni, amíg a jelzőhang megszólal. A befejezéshez nyomja a Pulse gombot néhány másodpercig, hogy egyenmő mártást kapjon.
3. Öntse a mártást egy tálba, és tálalja azonnal, vagy tartsa melegen vízfürdőben.



Hintse meg egy csipet cayenne borssal.

A mártás rendkívül jól illik grillezett homárhoz. Hallal vagy grillezett hússal is finom.





Fahéjas angolkrém

Program „Hot Sauce” (Forró szósz)



4



5 perc



15 perc

500 ml félszíros tej
4 tojássárgája
120 g cukor
1 ek kukoricaliszt
1 tk őrölt fahéj
Csipetnyi vaníliaőrlemény

1. Öntse a tejet a turmixgépbe. Adja hozzá a tojássárgáját, a cukrot, a kukoricalisztet, a vaníliát és a fahéjat.
2. Válassza ki a Forró szósz programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot. Amikor a program lejárt, öntse az angolkrémet egy edénybe, majd hűtse ki.
3. Tegye hűtőszekrénybe. Hűtőszekrényben 3 napig eláll.



A fahéjat ízlés szerint használja. Ízlés szerint több vaníliával is készítheti.





NÖVÉNYI TEJ

Mandarinos zabkása

Program „Multigrain Milk“ (Többmagvas tej)

 4  10 perc  15 perc

1 liter félzsíros tej
160 g zabpehely
3 mandarin
6 ek agavészirup
2 banán
Egy marék tökmag
Egy marék friss áfonya

1. Öntse a tejet és a zabpehelyt a turmixgépbe. Adjon hozzá 2 evőkanál agavészirupot. Válassza ki a többmagvas tej programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
2. A program befejeződését követően hámozza meg a mandarint és a banánt. Öblítse le az áfonyát. Aprítson össze egy mandarint, majd tegye a turmixgépbe. Néhány másodpercig nyomja a Pulse gombot. Öntse a keveréket tálkákba.
3. Szeletelje fel a banánt, majd halmozza a kása tetejére. Díszítse negyed mandarinokkal, áfonyával és tökmaggal, majd hintse meg agavésziruppal.



Tálalás előtt szórja meg kakaóporral.





Mogyoró-kesudió tej

Program „Multigrain Milk” (Többmagvas tej)



6



5 perc



20 perc

1 liter forrásvíz
60 g mogyoró
60 g sózatlan kesudió
1 ek akácméz
Csipetnyi vaníliaőrlemény

1. Tegye a vizet, a mogyorót és a kesudiót a turmixgépbe. Válassza ki a többmagvas tej programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
2. A program végeztével szűrje le a tejet, ha szükséges. Adja hozzá a vaníliát és az akácmézet. Néhány másodpercig nyomja a Pulse gombot.
3. Öntse a tejet kancsóba, és fedje le. A tej 4 napig tárolható a hűtőben. Tálalás előtt rázza fel.



Méz helyett használjon agavészirupot.

Vaníliás zabtejkrém

Program „Multigrain Milk“ (Többmagvas tej)

 6  5 perc  20 perc  3 óra

200 ml zabtej
200 ml kókusztej
2 tojássárgája
60 g cukor
1/2 tk agar-agar
2 ek kókuszreszelék

1. Öntse a zabtejet és a kókusztejet a turmixgépbe. Adja hozzá a cukrot és a tojássárgáját. Válassza ki a többmagvas tej programot, majd nyomja meg a Start/ Stop gombot.
2. Miután a program befejeződött, adja hozzá az agar-agart, majd nyomja a Blend gombot, a sebességet 9-es fokozatra állítva, 1 percen át.
3. Öntse a habot szufléformákba, és tálalás előtt legalább 3 órán át hűtse hűtőszekrényben. Felszolgálás előtt szórja meg kókuszreszelékkel.



A zabtej helyett mandulatejet vagy teljes tejet is használhat.





Rizstej

Program „Multigrain Milk” (Többmagvas tej)



4



5 perc



20 perc

1,2 liter forrásvíz

40 g rizs

1. Tegye a rizst szűrőbe, majd legalább kétszer öblítse le hideg vízzel. Tegye át a turmixgépbe, majd adja hozzá a vizet.
2. Válassza ki a többmagvas tej programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot. Amikor a program lejárt, öntse a tejet kancsóba, majd hűtse le.



A házi készítésű rizstej tökéletesen használható süteményekhez és palacsintatészta készítéséhez. Ízlés szerint adjon hozzá egy csipet vaníliát.

Mandulatej

Program „Multigrain Milk“ (Többmagvas tej)

 4  5 perc  20 perc

1 liter forrásvíz
100 g blansírozott mandula
1 ek. akácméz (ízlés szerint)

1. Tegye a mandulát és ízlés szerint a mézet a turmixgépbe. Adja hozzá a vizet.
2. Válassza ki a többmagvas tej programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. Amikor a program lejárt, öntse a tejet kancsóba, majd hűtse le.



Süteménykészítéskor használjon mandulatejet a tehéntej helyett.





TEJES KOKTÉLOK

Mogyorótej, banán, agavészirup és fahéj turmix

Program „Milkshake” (Turmix)

 4  5 perc

400 ml mogyorótej
3 gömb vaníliafagylalt
2 banán
1 tk őrölt fahéj
3 ek juharszirup
4 jégkocka

1. Hámozza meg és kockázza fel a banánt.
2. Öntse a mogyorótejet a turmixgépbe. Adja hozzá a jégkockát, a kockázott banánt, a fahéjat és a juharszirupot.
3. Válassza ki a Turmix/milkshake programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot. Miután a program végzett, töltsé poharakba, és szolgálja fel azonnal.



Próbálja ki házi készítésű mogyorótejjel! (Használja a mandulatej receptet, és a mandulát cserélje mogyoróra.)





Csokoládé-banán turmix

Program „Milkshake“ (Turmix)



4



10 perc

400 ml teljes tej
3 gömb csokoládéfagylalt
1 banán
Csipetnyi vaníliaőrlemény
2 ek juharcukor

1. Hámozza meg és kockázza fel a banánt.
2. Tegye a banánt, a csokoládéfagylaltot és a teljes tejet a turmixgépbe. Adja hozzá a vaníliát. Válassza ki a Turmix/ milkshake programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. Öntse a turmixot poharakba, majd szórja meg juharcukorral. Azonnal szolgálja fel.



Juharcukrot a bioboltokban vásárolhat. Ha nem sikerül vennie, használjon demerara nádcukrot.

Citromturmix

Program „Milkshake“ (Turmix)

Forró szósz program (a citromkrémhez)

 4  15 perc  15 perc  1 óra

2 citrom
1 tojás
1 tojássárgája
60 g cukor
70 g vaj
3 gömb fagyasztott joghurt
400 ml teljes tej
2 ek agavészirup
Tejszínhab
Cukorgöngyök

1. Reszelje le a citrom héját és csavarja ki a levét. Tegye a citromlevet, a reszelt citromhéjat, a cukrot, az egész tojást, a tojássárgáját és a vaját a turmixgépbe. Válassza ki a Forró szósz programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
2. Amikor a program lejárt, öntse az citromkrémet egy edénybe, majd hűtse ki.
3. Tegyen 3 evőkanál citromkrémet, a fagyasztott joghurtot, a tejet és az agavészirupot a turmixgépbe. Válassza ki a Turmix/milkshake programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
4. Öntse a turmixot nagy poharakba, majd a tetejére fújjon tejszínhabot. Szórja meg cukorgöngyökkel, és szolgálja fel azonnal.



A citromkrém citromos pitéhez is felhasználható.



Édes eperturmix

Program „Milkshake“ (Turmix)



4



10 perc



3 óra

400 ml mandulatej
2 gömb vaníliafagylalt
200 g eper
1 banán

1. A mandulatej felét öntse jégkockaformába, és fagyassza legalább 3 órán át.
2. Mossa meg, csumázza ki, majd darabolja fel az epret, ha nagyok a szemek. Hámozza meg és kockázza fel a banánt. Tegye a mandulatejes jégkockákat, a vaníliafagylaltot, az epret, a banánt és a mandulatej maradékát a turmixgépbe.
3. Válassza ki a Turmix/milkshake programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot. Miután a program végzett, töltse nagy poharakba a turmixot, és szolgálja fel azonnal.



Ha épp nincs eperszezon, használjon fagyasztott epret, és hagyja ki az 1. lépést (mandulatejes jégkockák).
Próbálja ki házi készítésű mandulatejjel (a mandulatej receptet felhasználva).





JÉG APRÍTÁS

Chiamagos mangó lassi

Program „Ice Crush“ (Jégaprító)

 4  10 perc

1 nagy mangó
1 tk chiamag
500 ml natúr joghurt
200 ml tej
2 ek nádcukor
2 jégkocka

1. Hámozza meg a mangót, majd fejtse le a gyümölcsöt a magról.
2. Tegye a mangót, a chiamagot, a joghurtot és a cukrot a turmixgépbe. Adja hozzá a tejet és a jégkockát.
3. Válassza ki jégaprító programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot. Miután a program végzett, öntse poharakba a lassit, és szolgálja fel azonnal.



Szórja meg a lassit pan masala, indiai, magvakból és diófélékből álló keverékkel, amely segíti az emésztést.





Piña Colada

Program „Ice Crush“ (Jégaprító)



4



10 perc

250 g érett ananász
250 ml kókusztej
2 ek méz
200 ml narancslé
5 jégkocka
1 ek demerara cukor

1. Hámozza meg és kockázza fel az ananászt.
2. Tegye az ananászt, a jégkockát és a mézet a turmixgépbe. Adja hozzá a kókusztejet és a narancslevet. Válassza ki a jégaprító programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. Amikor a program lejárt, töltse a Piña Colada-t poharakba, szórja meg demerara cukorral, majd szolgálja fel azonnal.



Az alkoholos változathoz öntsön egy kis rumot a poharakba.

Málna-limonádé koktél

Program „Ice Crush“ (Jégaprító)



200 g málna
2 bazsalikomlevél
1 lime
8 jégkocka
3 ek cukor
700 ml limonádé

1. Reszelje le a lime héját és csavarja ki a levét. Öblítse le a málnát.
2. Tegye a reszelt limehéjat, a limelevet, a málnát, a bazsalikomot, a cukrot és a jégkockát a turmixgépbe. Válassza ki a jégaprító programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. Töltse a keveréket koktélos poharakba, majd öntse rá a limonádét. Azonnal szolgálja fel.



Az alkoholos verzióhoz töltsön rá vodkát!



Karamellás jegeskávét

Program „Ice Crush“ (Jégaprító)



4



10 perc

2 csésze eszpresszó
2 gömb karamellfagylalt
3 ek sós karamellszósz
100 ml mandulatej
6 jégkocka

1. Főzzön le 2 csésze eszpresszót. Öntse a forró kávét a turmixgépbe a mandulatejjel együtt. Adja hozzá a jégkockát és a karamellfagyit.
2. Válassza ki jégaprító programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. Csepegtessen egy evőkanál sós karamellaszósz minden pohár aljába, majd öntse rá a turmixot. Keverje el, és szolgálja fel azonnal.



Vanília vagy csokoládéfagylalttal is kipróbálhatja.





SMOOTHIE

Kel, áfonya, málna és banán smoothie

Program „Green Smoothie“ (Zöld smoothie)

 4  10 perc

2 kellevél
1 banán
100 g áfonya
125 g málna
1 ek agavészirup
300 ml körtelevél
6 jégkocka

1. Vágja ki a kellevelek szárát, majd mossa meg őket. Hámozza meg a banánt. Öblítse le a málnát és az áfonyát.
2. Tegye a kelt, az áfonyát, a málnát és a banánt a turmixgépbe. Öntse hozzá az agavészirupot és a körtelevét. Válassza ki a Zöld smoothie programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. A program lejártát követően azonnal szolgálja fel a smoothie-t.



A kel rendkívül egészséges 'szuperélelmiszer', fogyassza gyakran!





Uborka, kivi, alma és lime smoothie

Program „Green Smoothie“ (Zöld smoothie)



4



10 perc

- 1 uborka
- 3 kivi
- 2 lime
- 300 ml almalé
- 1 cm-es gyömbérdarab
- 6 jégkocka
- 2 ek méz

1. Hámozza meg és vágja apróra az uborkát. Reszelje le a lime héját, és tegye félre. Facsarja ki a lime-ot. Hámozza meg és kockázza fel a kivit. Hámozza meg a gyömbért.
2. Tegye az uborkát, a kivit, a limelevet, a reszelt lime héját, a gyömbért és a mézet a turmixgépbe. Adj hozzá a jégkockát és az almalevet.
3. Válassza ki a Zöld smoothie programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot. A program lejártát követően azonnal szolgálja fel a smoothie-t.



Ez egy elég savanyú smoothie. Ha édesebbet szeretne, hagyja ki a limelevet.

Trópusi smoothie

Program „Green Smoothie“ (Zöld smoothie)

 4  10 perc

1/2 friss ananász (kb. 350 g)
1 mangó (kb. 350 g)
300 ml kókuszvíz
5 ág koriander
2 ek folyós méz

1. Hámozza meg és kockázza fel az ananászt. Hámozza meg a mangót, majd fejtse le a gyümölcsöt a magról. Mossa meg a koriandert, majd szedje le a leveleket a szárról.
2. Tegye az ananászt, a mangót, a koriandert és a mézet a turmixgépbe. Adja hozzá a kókuszvizet. Válassza ki a Zöld smoothie programot, majd nyomja meg a Start/ Stop gombot.
3. Töltse poharakba a smoothie-t, majd azonnal szolgálja fel. Szükség szerint adjon hozzá jégkockát.



Zöldebb smoothie-ért dobjon hozzá egy marék friss spenótot.





Reteklevél, eper és banán smoothie mandulatejjel

Program „Green Smoothie” (Zöld smoothie)



4



10 perc

- 2 banán
- 1 nagy csokor retkelevél
- 200 g eper
- 1 ek citromlé
- 200 ml mandulatej
- 1 csapott tk spirulina por (ízlés szerint)
- 4 jégkocka

1. Alaposan mossa meg a retkeleveleket, majd konyhai törőlapírral itassa le. Mossa meg és csumázza ki az epret. Hámozza meg és kockázza fel a banánt.
2. Tegye a banánt, a retkeleveleket és az epret a turmixgépbe. Adja hozzá a citromlevet, a spirulina port, a jégkockát és a mandulatejet. Válassza ki a Zöld smoothie programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. Miután a program végzett, töltse poharakba a smoothie-t, és szolgálja fel azonnal.



A spirulina gazdag fehérje-, vas-, béta-karotin-, antioxidáns- és B12 vitamin-forrás.

Próbálja ki házi készítésű mandulatejjel (a mandulatej receptet felhasználva).

Hideg málnaleves mandulatejes jégkásával

Program „Green Smoothie“ (Zöld smoothie)

 4  15 perc  3 óra

300 g málna
100 ml narancslé
50 ml víz
50 g demerara cukor
1 ek citromlé
200 ml mandulatej
2 ek folyós méz

1. Oldja fel a mézet a mandulatejben, majd öntse jégkockatartóba. Fagyassza legalább 3 órán át, vagy amíg elkészül.
2. Öblítse le a málnát. Tegye a málnát és a cukrot a turmixgépbe. Adja hozzá a vizet, a narancs- és a citromlevet. Válassza ki a Zöld smoothie programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot. Tegye hűtőbe a levest, és öblítse el a turmixgépet.
3. Tálalás előtt tegye a mandulatejes jégkockákat a turmixgépbe. Néhányszor nyomja meg a Pulse gombot.
4. Öntse a levest kis tálkákba, majd tegyen a tetejére egy kanál mandulatejes jégkását.



A mandulatejes jégkását helyettesítse egy gombóc fagyasztott joghurttal vagy vaníliafagylalttal. Próbálja ki házi készítésű mandulatejjel (a mandulatej receptet felhasználva).





Sárga paradicsomos gazpacho zöld paradicsomos jégkockával

Program „Green Smoothie” (Zöld smoothie)



4



15 perc



2 perc



2 óra

A gazpachohoz

1 kg sárga heirloom paradicsom

1 újhagyma

1/3 uborka

50 ml olívaolaj

150 ml víz

Só és bors

Néhány csepp Tabasco szósz

A jégkockához

2 zöld heirloom paradicsom

1 ek olívaolaj

1 tk citromlé

Só és bors

1. Mossa meg, aprítsa fel és magozza ki a zöld paradicsomokat. Tegye a zöld paradicsomot, az olívaolajat és a citromlevet a turmixgépbe. Sózza és borsozza. Helyezze a fedelet a turmixgépre, majd nyomja a Pulse gombot 10 másodpercig. Töltse a keveréket jégkockaformába, és fagyassza legalább 2 órán át.
2. Húzza le a sárga paradicsomok héját. Forraljon fel egy nagy fazék sós vizet. Amikor a víz forr, dobja bele a paradicsomot, majd 2 perc elteltével szedje ki, és merítse hideg vízbe. Hámozza meg, magozza ki és aprítsa fel a paradicsomot. Hámozza meg és kockázza fel az uborkát. Hámozza meg az újhagymát.
3. Tegye az olívaolajat, a vizet, az uborkát, a sárga paradicsomot és a hagymát a turmixgépbe. Adjon hozzá egy jó adag sót, borsot és a Tabasco szószát.
4. Válassza ki a Zöld smoothie programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
5. Amikor a program lejárt, tegye a gazpachot hűtőbe. Töltse a levest tálakba, majd tegyen bele zöldparadicsomos jégkockát. Azonnal szolgálja fel.



Hintse meg magkeverékkel (tökmag, lenmag, napraforgómag, stb.), hogy ropogóságot kölcsönözzön neki.

Cseresznye és nektarin smoothie

Program „Green Smoothie“ (Zöld smoothie)

 4  15 perc

200 g cseresznye
3 sárga nektarin
1 banán
300 ml narancslé
4 jégkocka
2 ek demerara cukor

1. Mossa meg és magozza ki a cseresznyét. Mossa meg, vágja félbe a nektarint, majd távolítsa el a magját. Hámozza meg és szeletelje fel a banánt.
2. Tegye a cukrot, a cseresznyét, a nektarint és a banánt a turmixgépbe. Adja hozzá a narancslevet és a jégkockát.
3. Válassza ki a Zöld smoothie programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot. Miután a program végzett, öntse poharakba a smoothie-t, és szolgálja fel azonnal.



Ez tökéletes reggeli smoothie. Próbálja ki brunch alkalmával!





Chiamagos palacsinta

Program „Green Smoothie” (Zöld smoothie)



4



10 perc



20 perc

- 1 ek chiamag
- 3 ek víz
- 200 g simaliszt
- 1 ek kókuszolaj
- 2 ek cukor
- 450 ml mandulatej

1. Egy kis tálban keverje össze a chiamagot és a vizet, majd tegye félre 10 percre,
2. Tegye az áztatott chiamagot, a lisztet, a kókuszolajat és a cukrot a turmixgépbe. Adja hozzá a mandulatejet. Válassza ki a Zöld smoothie programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
3. Melegítse fel a palacsintasütőt, és vékonyan olajozza ki. Öntsön egy kis tésztát a palacsintasütő közepére, majd forgassa, hogy szétfolyjon. Süsse mindkét oldalát 2 percig. Tálalja házi lekvárral vagy szórja meg demerara cukorral.



Próbálja ki más típusú tejekkel, pl. mogyorótejjel vagy gabonatejjel.
Ezeket maga is elkészítheti a turmixgépében.





KÉZI BEÁLLÍTÁS

Csokoládés-kókusztejes hűtött desszert

Program „Manual” (Kézi)

 4  10 perc  5 perc  2 óra

180 g étcsokoládé
220 ml kókusztej
25 g kókuszreszelék
Kakaópor

1. Öntse a kókusztejet a turmixgépbe. Nyomja meg a Melegítés gombot, majd állítsa a hőmérsékletet 90°C fokra. Nyomja meg a Start/Stop gombot. 2 perc elteltével vegye le a turmixot az állványról. Törje darabokra a csokoládét, majd adja a kókusztejhez. Tegye vissza a turmixgép tetejét. Nyomja meg a Blend/Keverés gombot, majd állítsa a sebességet H fokozatra, 3 percen keresztül. Öntse a keveréket szufléformákba vagy más formákba, és legalább 2 órán át hűtse hűtőszekrényben.
2. Melegítsen fel egy tapadásmentes serpenyőt, és nagy lángon pirítsa meg a kókuszreszeléket, folyamatos keverés mellett. Mikor aranybarnára pirult, tegye külön edénybe. Tálalja a hűtött desszertet kakaóporral és a pirított kókuszreszelékkel megszórva.



A csokoládéval együtt egy csipet cayenne borsot is tegyen a turmixgépbe.





Habos forrócsoki

Program „Manual” (Kézi)



4



5 perc



5 perc

100 g étcsokoládé
400 ml teljes tej
100 ml tejszín
2 tk cukor
2 csepp vaníliakivonat

1. Törje össze a csokoládét. Öntse a tejet a turmixgépbe. Nyomja meg a Melegítés gombot, majd állítsa a hőmérsékletet 70°C fokra, 5 percen keresztül. Nyomja meg a Start/Stop gombot
2. A program befejeztével adja hozzá a csokoládét, a tejszínt, a cukrot és a vaníliakivonatot. Nyomja meg a Blend/ Keverés gombot, majd állítsa a sebességet 8-ra, az időt pedig 2 percre.
3. Miután a program végzett, öntse bögrébe a forró csokit, és szolgálja fel azonnal.



Bécsi forró csokoládéhoz szervírozás előtt tegyen a tetejére tejszínhabot.

Gyors eperlekvár

Program „Manual” (Kézi)

 3  5 perc  30 perc  3 óra

300 g eper
200 g cukor
1 tk agar-agar

1. Mossa és tisztítsa meg az epret. A nagyobbakat vágja fel.
2. Tegye az epret, a cukrot és az agar-agart a turmixgépbe. Nyomja meg a Blend/Keverés gombot, majd állítsa a sebességet 5-re, az időt pedig 1 percre. Nyomja meg a Melegítés gombot, majd állítsa a hőmérsékletet 100°C fokra, az időt pedig 30 percre.
3. A program végeztével nyomja meg a Blend/Keverés gombot, majd állítsa a sebességet 7, az időt pedig 2 percre. Töltse a lekvárt üvegekbe, és legalább 3 órán át hagyja hűlni, mielőtt hűtőszekrénybe teszi.



Ez egy nagyon sima állagú lekvár. Felmelegítve tortamázként is használhatja.



www.tefal.hu