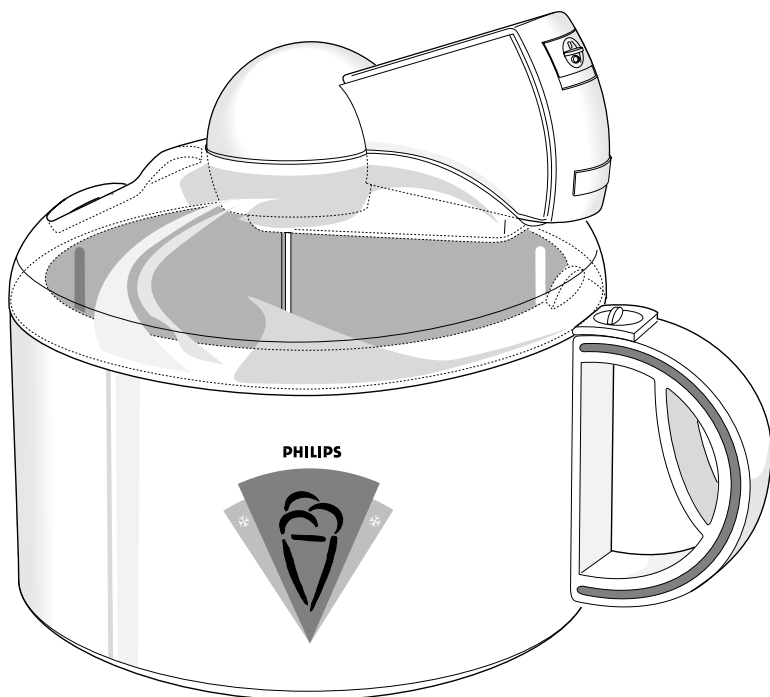


PHILIPS

HR 2303



PHILIPS

Magyar**4. oldal**

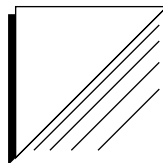
- A használati utasítás olvasása közben lapozzon a 3. oldalra.

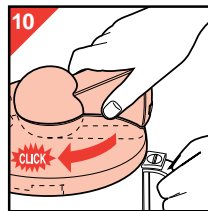
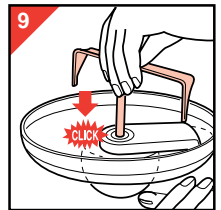
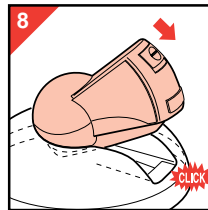
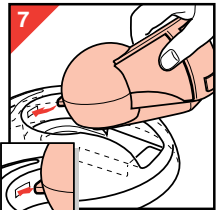
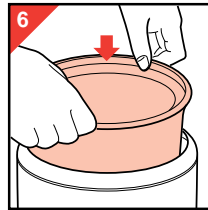
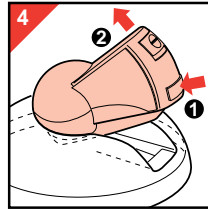
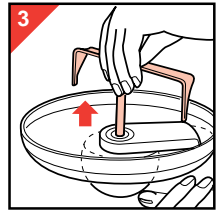
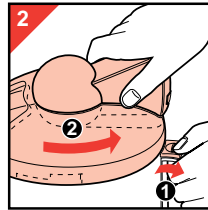
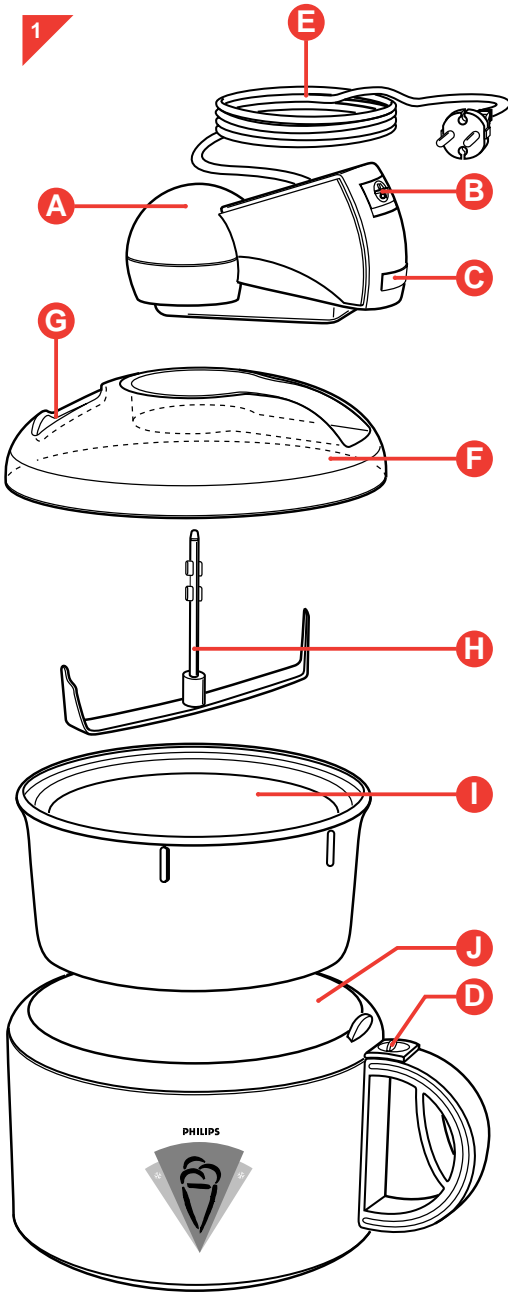
Hrvatski**Stranica 12**

- Stranicu 3 držite otvorenom tijekom čitanja ovih uputa za uporabu.

Slovenščina**Stran 18**

- Ob branju teh navodil za uporabo imejte odprto stran 3.





Fontos!

- Mielőtt használja a készüléket, a használati útmutatót alaposan olvassa át és közben tekintse meg az ábrákat (3. oldal).
- A fagyalt elkészítése során a higiénia elengedhetetlenül fontos. Győződjön meg róla, hogy a fagyaltkészítő minden alkatrészét alaposan megtisztította-e: különösen azokat a részeket, amelyek érintkezésbe kerülnek a hozzávalókkal.
- Ne engedje, hogy a hozzávalók a hűtőtartályban olyan szilárdra fagyjanak, hogy a keverőkar ne tudjon mozogni.
 - A hozzávalókat a tartályba csak mozgó keverőkar esetén adagolja.
 - Ne kapcsolja ki a készüléket, mielőtt a fagyalt elkészül.
- Ne vegyen nagyobb mennyiséget, mint amit a receptekben megadunk.
- Ha a vasaló hálózati csatlakozó kábele meghibásodott, csak eredeti típussal szabad kicserélni. Csere céljából forduljon Philips kereskedőhöz vagy a Philips szakszervizhez.

Részletes leírás (1. ábra)

- A** Motoregység
- B** Be/kikapcsoló gomb
- C** Kioldó kapcsoló a tető motoregységről történő levételéhez
- D** Kioldó kapcsoló a tető és a motoregység munkaedényről történő levételéhez
- E** Hálózati csatlakozó vezeték
- F** Tető (4822 441 80844)*
- G** Betöltő nyílás
- H** Keverőkar (4822 690 40257)*
- I** Hűtőtartály (HR 2996)*
- J** Munkaedény (4822 418 40897)*

- *A cserelhetőségről: Kérjük érdeklődjön a szervizben és hivatkozzon a fent említett szervizszámokra.*

Megjegyzés: Egy pót hűtőtartállyal (HR 2996) nagyobb adag fagyaltot, vagy két különböző ízűt készíthet.

A fagyaltkészítő működése

A megfagyott hűtőtartályt a munkaedénybe kell helyezni. A tartály hűti a keveréket, mielőtt a keverőkar dolgozik. A keveréket addig kell keverni, amíg a fagyalt kész nincs. Az elkészítési idő jelentősen különbözhet az alapanyagoktól függően (25-45 perc).
Megjegyzés: A hűtőtartály nem mérgező sóoldattal töltött.

A készülék szétszedése

- Mozgassa a tolókapcsolót a nyíllal jelzett irányba és forgassa a fagyaltkészítő tetejét szintén a nyíllal jelzett irányba (2. ábra).
- Vegye le a keverőkart a motoregységről (3. ábra).
- Nyomja meg a kioldó gombot és vegye le a tetőről a motoregységet (4. ábra).
- Vegye ki a hűtőtartályt a munkaedényből (5. ábra).

Tisztítás

- A fagyaltkészítő tisztításának megkezdése előtt győződjön meg róla, hogy kihúzta-e a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- Használat után szerelje szét teljesen a fagyaltkészítőt.
- Tisztítsa meg a tetőt (nem a motoregységet!), a keverő kart és a munkaedényt meleg mosogatószeres vízben. Öblítse le a hűtőtartályt langyos vízben (maximum 40° C). (Ezeket a részeket nem szabad mosogatógépben tisztítani.)
- A motoregység nedves ruhával tisztítható. Soha ne merítse vízbe és ne is öblítse le folyóvíz alatt.

A hűtőtartály lefagyasztása

Győződjön meg róla, hogy a hűtőtartály elő van-e készítve a használatához.

- A hűtőtartály a szükséges hőmérsékletre hűthető (mély)hűtőben, vagy a ❄❄❄❄ illetve ❄❄❄❄ csillagos hűtőszekrény mélyhűtő részében. (Megjegyzés: -18° C-nál, vagy annál hidegebb hőmérsékleten.)
- A szükséges hőmérséklet eléréséhez kb. 18 órára van szükség.
- A használat előtt a hűtőtartálynak teljesen tisztának és száraznak kell lennie. A hűtőtartályt az aljával lefele tárolja egy teljesen

zárt műanyag zacskóban: így az mindig használatra készen áll.

- Soha ne helyezzen más tárgyakat a működő hűtőtartályra, vagy közvetlenül mellé.
- A hűtőtartályt csak akkor vegye ki a mélyhűtőből, ha a fagyalt készítéséhez az összes hozzávalót előkészítette.

Összeszerelés

- Helyezze a mélyhűtött hűtőtartályt a munkaedénybe (6. ábra).
- Helyezze a motoregység elülső szélét a tető megfelelő nyílásába (7. ábra).
- Engedje le a motoregységet a tetőbe, míg mindkettő bekattan (8. ábra).
- Helyezze a keverőkart a motoregység nyílásába. Halk kattanást hall (9. ábra).
- Helyezze a fagyaltkészítő felső részét a munkaedényre. Ügyeljen a helyes irányra.
- Forgassa a felsőrészt a nyíl irányába, míg az egy kattanással záródik (10. ábra). A fagyaltkészítő ekkor használatra kész.

Fagyalt készítés

- Keverje össze a fagyalathoz szükséges hozzávalókat.
 - Soha ne lépje túl a receptekben megadott mennyiséget, különben a fagyalt nem szilárdul meg teljesen.
- Tanácsos a hozzávalókat előbb hűtőszekrényben lehűteni.
- Vegye ki a hűtőtartályt a mélyhűtőből.
 - Vegye ki a műanyag zacskót a hűtőtartályból.
 - A hűtőtartálynak jégmentesnek kell lennie. Soha ne öblítse le a hűtőtartályt, különben azonnal jégkéreg képződik rajta. Vékony jégkristály részeket könnyen eltávolíthat műanyag lapáttal. A sérülés megakadályozása érdekében ne használjon fémből készült lapátot.
 - Elegendő hűtés után a hűtőtartály tartalma szilárd, kemény. (Nem lötyög, ha megrázza.)
- Helyezze a hűtőtartályt a fagyaltkészítő munkaedényébe.
- Szerelje össze a fagyaltkészítőt.
- Kapcsolja be a motort a be/kikapcsolóval (B) ...
... mielőtt a keverékét a betöltő nyíláson keresztül a munkaedénybe töltene.
A keverőkarnak már mozognia kell, mire a keveréket betölti: különben egy pillanat alatt szilárdra fagyana.
- Hagyja a készüléket működni (25-45 perc).
 - Először a keverék többé vagy kevésbé szemcsés, később azonban sima lesz.

Soha ne kapcsolja ki a készüléket, mielőtt a fagyalt kész lenne! Ha a készüléket túl korán kapcsolja ki, a hozzávaló a hűtőtartályban szilárdra fagyana úgy, hogy a keverőkar nem tud forogni.

Ha ez ennek ellenére mégis megtörténne:

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Mozgassa a tolókapcsolót a nyíllal jelzett irányba és forgassa a fagyaltkészítő tetejét szintén a nyíllal jelzett irányba (2. ábra).
- Forgassa a tetőt azonnal ellentétes irányba, míg az hallhatóan bekattan (10. ábra).
- Kapcsolja be a készüléket újra azonnal.

- Amikor a fagyalt elkészült, azonnal kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból, és vegye le a tetőt a motoregységgel együtt a készülékről.
- Ne hagyja a készüléket túl sokáig működni: Kapcsolja ki, mielőtt a fagyalt láthatóan el kezd olvadni a tetején vagy az oldalán.
- Előfordulhat, hogy a fagyalt olyan szilárd, hogy a keverőkar nem mozog tovább. Ha ez történik, kapcsolja ki a motort: a fagyalt elkészült.
- A fagyalt kanállal kiszedhető a munkaedényből. A maradékot eltávolíthatja műanyagkanállal vagy lapáttal úgy, hogy a hűtőtartály ne sérüljön.

A készüléket biztonsági kapcsolóval látták el. Túlterhelés esetén a motor automatikusan kikapcsol.

Ilyenkor kapcsolja ki a készüléket. Ha a motor lehűl, a készülék újra bekapcsolható.

Elkészítési idő

- A receptek átlagos elkészítési időt tartalmaznak. Azonban ettől a következők miatt eltérhet.
 - Az elkészítési idő függ:
 - a keverék kiindulási hőmérsékletétől,
 - a szoba hőmérsékletétől,
 - a keverék mennyiségétől és összetételétől.
- Minél magasabb a hozzávaló és a szoba hőmérséklete, annál hosszabb idő szükséges az elkészítéshez.
- Jobb eredményt érhet el, ha a hozzávalókat előbb lehűti.
- Az olyan fagyalt, amelynek a mennyisége növekszik az elkészítés során (pl. eper- és cseresznye fagyalt, krémfagyalt, amelyeknek magas a tejszín tartalma) hosszabb elkészítési

időt igényelnek, mint a gyümölcsfagylalt vagy szörbet.

A fagylalt tárolása

• A fagylaltkészítő gépben

Ha a fagylalt elkészült, kb. 10 percig lefedve a fagylaltkészítő gépben tárolható.

• Mélyhűtő szekrényben

A fagylalt meghatározott ideig tárolható. A hosszabb tárolás kedvezőtlenül hat mind a fagylalt minőségére, mind az ízére. 1-2 hét után a fagylalt elveszti állagát és friss ízét.

A fagylalt akkor a legfinomabb, ha közvetlenül a fogyasztás előtt készíti el.

Amennyiben a fagylaltot mélyhűtőben akarja tárolni, akkor vegye figyelembe a következőket:

- Tegye a fagylaltot tiszta, jól záródó edénybe, amely mélyhűtésre alkalmas. (Ne tárolja a hűtőtartályban.)
- A hőmérsékletnek legalább -18°C-nak kell lennie.
- Az edényre ragasszon feliratot, amely tartalmazza az elkészítés idejét.
- A felengedett, vagy félig felengedett fagylaltot soha ne fagyassza le újra!

A fagylaltot a tárolás előtt kb. 30 perccel helyezze át a mélyhűtő szekrényből a hűtőszekrénybe. A tárolás előtt kb. 10-15 perccel szobahőmérsékletre is kitéheti.

Fontos: A szörbet hamarabb eléri a fogyasztási hőmérsékletet, mint a krémfagylalt.

Tárolási idő

- Krémfagylalt nyers hozzávalókból ± 1 hét.
- Szörbet 1-2 hét.
- Krémfagylalt félig főtt hozzávalókból ± 2 hét.

Hozzávalók

Tojás

- A receptek 55-60 g hagyományos nagyságú tojást vesznek.
- A tojás sárgájának hozzáadása szilárdítja a fagylaltkrém szerkezetét, és kiemeli az ízt.
- A nagyon hideg tojásfehérjét nehéz habbá verni. Ezért a tojásokat néhány órával hamarabb vegye ki a hűtőszekrényből.
- Néhány receptnél csak tojássárgáját kell használni. A megmaradó tojásfehérjét felhasználhatja omllett, vagy habcsók készítéséhez. A receptek megtalálhatók a legtöbb szakácskönyvben.

Tej

- Mind pasztörizált, mind pedig sterilizált tejet használhat. Hogy teljes tejet vagy főlőzött tejet használ, az saját ízlésétől függ. Nagyobb zsírtartalommal a fagylaltkrém tejszínesebb lesz.
- Néhány receptnél javasoljuk, hogy a hozzávalókat akkor adja a tejhez, ha az már majdnem felforr. Így a fagylaltkrém hosszabb ideig eláll.
- Azonban előfordulhat, hogy ilyenkor a hozzávalók leülepednek.
- A keverék újra sima lesz, ha egy mixerben, vagy egy konyhai robotgépben egy percig keveri.
- 100 ml jól lehűtött tejszint is hozzáönthet és a keveréket állandó keverés közben lehűtheti.

Tejszín

- Mindig hűtött tejszint használjon.
- Ha a recept "felvert tejszín"-t javasol, úgy a tejszint ne verje fel egész keményre, mert akkor nehezebben keveredik a többi hozzávalóval.
- Nyáron, meleg időben javasoljuk, hogy a készülék részeit, amellyel a tejszint veri, előzőleg tegye hűtőszekrénybe.
- A tejszín zsírtartalma befolyásolja a krémfagylaltot: minél nagyobb a zsírtartalom, annál intenzívebb az íz.

Cukor

- Finom kristálycukrot használjon, mert az gyorsabban feloldódik. Használhat porcukrot, barnacukrot vagy mézet is.
- A durva cukrot előzőleg mixerben vagy konyhai robotgépben szét kell törni.
- Amennyiben a cukortartalom túl alacsony, akkor a krémfagylalt szerkezete és szilárdsága nem megfelelő.

Gyümölcs

- Friss gyümölcs a fagylaltnak jó ízt és magas élvezeti értéket ad. Általában tartósított gyümölcsöt is használhat. Hagyja a gyümölcsöt jól lecsöpögni, mielőtt felhasználja.
- A nyári gyümölcsöket (pl. eper, málna, őszibarack) könnyű lefagyasztani, így minden évszakban friss gyümölcsből készíthet fagylaltot. A mélyhűtőszekrényben, vagy három csillagos *** illetve négy csillagos **** mélyhűtő fiókban a fagyasztott gyümölcs 8-9 hónapig is tárolható.
- A nyers gyümölcs a pürésítés után könnyen, gyorsan kifakul, vagy megbarnul. Ezért a pürésítés előtt az almához, banánhoz, körtéhez, szilvához adjon kevés citromlevet.
- Amennyiben a fagylaltnak gyümölcsdarabokat akar adni, szórja be ezeket egy kevés cukorral,

hogy megakadályozza a fagyasztás során a jégkristály képződését.

Alkohol

- Az alkoholt tartalmazó fagyaltkeverék valamennyivel hosszabb ideig készül el, mint az alkohol nélküli, és nem lesz annyira kemény.

Szirup

- Ha gyakrabban készíti szörbetet, akkor a szirupot előzőleg is elkészítheti, és jól zárt üvegben, hűtőszekrényben tárolhatja.

A szirup készítéséhez szükséges:

- Rozsdamentes fazék
- Keverőkanál
- 300 ml sziruphoz: 200 ml víz és 200 g kristálycukor
- 450 ml sziruphoz: 275 ml víz és 275 g kristálycukor
- Tegye a vizet és a cukrot fazékba, és kavarja jól át.
- Helyezze a fazekat alacsony hőmérsékletű főzőlapra és állandó keverés közben oldja fel a cukrot. Szedje le mindig a habot, amely a felületen képződik.
- Hagyja főni a cukoroldatot kb. 1 percig.
- Vegye le a fazekat a főzőlapról, és hagyja a szirupot lehűlni.

Díszítés és tálalás

- A receptek 4-5 személyre szólnak a fagyalt fajtájától és a díszítéstől függően.
- A fagyaltot fém- vagy üvegtálban, fém-, üveg-, vagy kristálycsészén vagy desszerttányéron tálalhatja. A fagyalt típusa szerint azt szeletelt és kimagozott gyümölcsökkel díszítheti pl. sárgadinnyével, ananással, narancssal, citrommal vagy grapefruittal.
- Javasoljuk a tálat, tartót vagy a felezett gyümölcsöt mélyhűteni, ezáltal a fagyalt tálalás után nem olvad meg olyan gyorsan.
- Néhány fagyaltfajta (például a kávé-, mokka- és csokoládé-fagyaltkrém) lazább, mint más fagyaltfajták. Javasoljuk, hogy az ilyen fagyaltot vegye ki a fagyaltgépből és mélyhűtőszekrényben fagyassza le fél órával a tálalás előtt.
- Fagyaltadagoló kanállal fagyaltgolyó készíthető. A kanálnak teljesen tisztának kell lenni. A fagyaltgolyó szép sima lesz, ha a kanalat használat előtt vízbe mártja. Ha a jégkrém egy csészében akarja tálalni, akkor a fagyaltgolyókat a tálalás előtt fél órával mélyhűtőszekrényben kell helyezni, így a fagyalt nem olvad meg a díszítés során.

- A fagyaltot kombinálni lehet süteménnyel, pl. keksszel, habcsókkal vagy nápolyival.
- A fagyalt díszíthető pl. tejszínnel, felvert tojásfehérjével, szósszal vagy tejsodóval.
- Tálalás előtt keverje össze a tejszínt finomra őrölt mogyoróval.
- Vegyen több gyümölcsöt, mint amit a receptben megadtak, és azzal díszítse a krémfagyaltot. Kandírozott gyümölcsöt, koktél cseresznyét, vagy áztatott mazsolát is használhat. A megfelelő likőr kiemeli az ízt.
- A fagyalt a hozzáálló likőrrel kombinálható.
- A krémfagyalt csokoládédarabbal, reszelt csokoládéval, nugáttal, bonnonnal, kókusszal vagy őrölt mogyoróval (dióval, mogyoróval, mandulával, pisztáciával) is díszíthető.
- A fagyalt ünnepélyesebbnek látszik, ha nápolyival, keksszel, habcsókkal vagy hengeres nápolyival tálalja.

Szószok

- A szósz és szirup a szörbetnek különleges jelleget ad. Sokféle lehetőség van: édes szósz, gyümölcs szósz és gyümölcs szirup.
- Sokféle kész szószt lehet vásárolni, azonban a saját készítésű szósz a legfinomabb.
- A szósz néhány nappal hamarabb is elkészítheti, és hűtőszekrényben vagy mélyhűtőben tárolhatja.

Meleg szószok

- Ha meleg szósz akar készíteni, lassan, kis lángon melegítse. Legjobb, ha a fagyaltot alaposan lehűti a mélyhűtőszekrényben, mielőtt a meleg szószt ráöntné. Az ismertetett szószok hidegen is tálalhatók.
- A meleg szószt külön is adhatja a fagyalt mellé, illetve tálalás előtt ráöntheti a fagyaltra.

Cseresznyeszósz

- Öntsön egy adag mag nélküli cseresznyelevet egy fazékba, adja hozzá egy narancs vagy citrom reszelt héját.
- Hagyja a levét kis lángon 10 percig melegedni.
- Szűrje le.
- Öntsön egy fél evőkanál citromlevet, és egy egész kanál narancslevet szűrőn keresztül egy tálba, és keverjen a lébe egy teáskanál kukorica- vagy burgonyalisztet.
- Öntse ezt a keveréket állandó keverés közben a forró cseresznyelébe.
- Hagyja egy percig főni állandó keverés közben.
- Édesítse cukorral, és ízlés szerint egy evőkanálnyi cseresznyepálinkával.
- Adja a cseresznyéket röviddel a tálalás előtt a szószba.

Csokoládészós

- Törjön darabokra 100 g keserű csokoládét.
- 125 ml liter vízzel forralja fel a csokoládét állandó keverés közben, amíg a csokoládé teljesen elolvad.
- Adjon hozzá 1,5 teáskanál vaníliás cukrot.
- Hagyja néhány percig a szószt főni.
- Ha a keverék valamelyest lehűlt, adjon hozzá 50 ml felvert tejszínhabot. Keverje jól át.

Hideg (gyümölcs) szós

Ehhez a szószhoz a friss gyümölcs helyett mélyhűtött, vagy tartósított gyümölcs is használható.

- Friss gyümölcshöz fajta szerint számíton 50-75 g cukrot minden 200 g gyümölcsre (a használt gyümölcs fajtájától függően).
- Nyomja át a gyümölcsöt szitán és távolítsa el a magokat. Hűtse le a szószt, mielőtt tálalja.
- Mélyhűtött gyümölcsből készült szószt soha ne fagyasszon le újra.
- Friss gyümölcsből készült szószt azonban lefagyaszthat.

Gyerekiparti

Használjon világos, vidám színeket a fagyalt díszítéséhez a gyerekek számára. A gyerekek által előnyben részesített ízeket válassza. Használjon a díszítéshez tejszínhabot, vanília- vagy csokoládéport, esetleg gyümölcsjoghurtot. Díszítse a fagyaltot csokoládéreszeléssel vagy cukordíszekkel, fagyalt ostyával vagy csokoládé táblácskával. A gyerekek készíthetnek maguk is zászlócskákat, jeleket és ernyőcskéket. Hagyja, hogy a gyerek maga díszítse a fagyaltot tejszínhabbal, csokoládéreszeléssel, fagyalt ostyával stb.

Ízletes összeállítás például:

- Banán/vaníliafagyalt/csokoládépor.
- Csokoládés tej/csokoládéfagyalt/finomra tört mogyoró.
- Mályvacukor/eperfagyalt/joghurt.
- Süteményszelet/vaníliafagyalt/gyümölcs szós.
- Nápolyi/joghurt/gyümölcshagyalt/ marcipán.

Receptek

■■■■ Citrom-szörbet

Egy fél narancs leve
175 ml friss citromlé
300 ml szirup (lsd. fentebb)
1/2 tojás fehérje

Keverje össze alaposan a citrom- és narancslevet a sziruppal. Verje fel a tojásfehérjét, míg az majdnem kemény, és öntse a keverékbe. Keverje át alaposan az összes hozzávalót. Elkészítési idő: 25-35 perc.

■■■■ Kiwi-szörbet

250 g friss, tisztított kiwi
2 evőkanál citromlé
150 ml szirup (lásd a 7. oldalon)

Pürésítse a kiwit a citromlével és a sziruppal együtt. Keverje össze alaposan. Elkészítési idő: 25-35 perc.

■■■■ Banán krémfagylalt

200 g érett banán
Fél citrom leve
75 g porcukor
150 ml tej
50 ml tejszín

Pürésítse a banánt a cukorral és a citromlével együtt. A banánpürét keverje össze alaposan a tejszínnel és a tejjel. Elkészítési idő: 30-35 perc.

■■■■ Krémfagylalt alaprecept

2 tojás sárgája
250 ml teljes tej
150 ml tejszín
75 g porcukor
5 g vaníliáscukor

Keverje ki a tojássárgáját, a cukrot és a vaníliáscukrot, míg a keverék laza és habos lesz. Azután adja hozzá állandó keverés közben a tejet. Verje fel a tejszínt, amíg az majdnem kemény. Keverje össze a felvert tejszínt alaposan az összes hozzávalóval. Elkészítési idő: 40-50 perc.

Megjegyzés: Az alapreceptet kiegészítheti a következők hozzáadásával:

- 30 g őrölt mogyoró, mandula, dió
 - 40 g kandírozott gyümölcsdarabok
 - 30 g reszelt sötét csokoládé vagy 8 g fahéj
- Ezeket a hozzávalókat az elkészítési idő felének letelte után kell hozzáadni. Csak a fahéj keverhető bele a tojás sárgájába.

■■■■ Vanília krémfagylalt

4 tojás sárgája
65 g porcukor
5 g vaníliáscukor
200 ml teljes tej
125 ml tejszín

Tegye a tojás sárgáját, a cukrot és a vaníliáscukrot egy tálba, keverje össze mixerrel, amíg a tojás sárgája teljesen fehér nem lesz. Melegítse fel lassan a tejet. Keverje a tejszínt a tojás sárgájába és adja hozzá fokozatosan a forró tejet. Ha alaposan kikeverte a hozzávalókat, öntse a keveréket egy fazékba.

Melegítse a keveréket állandó keverés közben kb. 2 percig közepes hőmérsékleten. A keveréket nem szabad felfőzni. Hagyja a kész keveréket hűtőszekrény hőmérsékletűre lehűlni. Elkészítési idő: 40-45 perc.

■■■■ Csokoládé krémfagylalt

1 tojás sárgája
70 g porcukor
15 g kakaó
200 g teljes tej
125 ml tejszín

Keverje ki a tojás sárgáját a cukorral, kakaóval és az 50 ml tejjel, amíg a kakaó feloldódik. Azután töltsé hozzá a maradék tejet és keverje át alaposan. Verje fel a tejszínt, míg az majdnem kemény lesz. Adja a kakaós keveréket a felvert tejszínbe. Keverje át alaposan. Elkészítési idő: 40-45 perc.

Megjegyzés: Adhat a csokoládé krémfagylalt keverékhez 30 g durvára őrölt pirított mogyorót vagy mandulát. Ezeket a hozzávalókat az elkészítési idő felének letelte után adja hozzá.

■■■■ Mokka krémfagylalt

1 tojás sárgája
6 g Instantkávé
70 g porcukor
200 ml teljes tej
150 ml tejszín
5 g vaníliáscukor

Oldja fel a kávé egy teáskanál meleg vízben és hagyja lehűlni. Keverje ki a tojás sárgáját a cukorral, a feloldott kávéval és a tejjel. Verje fel a tejszínt, míg az majdnem kemény. Keverje össze a kávékeveréket a felvert tejszínnel. Keverje át alaposan. Elkészítési idő: 40-50 perc.

Megjegyzés: A mokka krémfagylalhoz pl. 40 g reszelt fehér csokoládét, karamell csokoládét, illetve sötét csokoládét is hozzáadhat. Ezeket a hozzávalókat az elkészítési idő felének letelte után adja hozzá.

■ ■ ■ ■ Gyümölcsjoghurt krémfagylalt

175 g gyümölcs pl. feketeáfonya, egres vagy eper.

80 g porcukor

50 ml tejszín

250 ml joghurt

2 teáskanál citromlé

Mossa meg a gyümölcsöt. Pürésítse a gyümölcsöt a cukorral és a citromlével együtt. Adja hozzá a joghurtot és a tejszín. Alaposan keverje át az összes anyagot. Elkészítési idő: 30-40 perc.

■ ■ ■ ■ Laza eper krémfagylalt/eperhab

300 g eper

180 ml szirup

Fél citrom leve

2 kis tojás fehérje

30 ml tejszín

Mossa meg az epret, pürésítse a citromlével és sziruppal együtt. Verje fel a tojásfehérjét, míg az majdnem kemény. Keverje bele a felvert tojásfehérjébe az eperkeveréket és öntse hozzá a tejszín. Alaposan keverje át. Elkészítési idő: 40-50 perc.

■ ■ ■ ■ Eper krémfagylalt

200 g friss eper

70 g kristálycukor

1 teáskanál citromlé

1 tojás sárgája

175 ml teljes tej

50 g tejszín

Mossa meg az epret. Pürésítse a citromlével és a tejjel együtt. Verje fel a tojás sárgáját a cukorral. Verje fel a tejszín, míg az majdnem kemény. Keverje össze az eperkeveréket, a felvert tejszín és a tojás sárgáját. Alaposan keverje át az összes hozzávalót. Elkészítési idő: 30-40 perc.

Megjegyzés: Eper helyett áfonyát, fekete áfonyát, ribizlit, szedret is használhat.

■ ■ ■ ■ Ananász krémfagylalt puding

175 g friss ananász

100 porcukor vagy kristálycukor

250 ml tejszín

Fél teáskanál citromlé

Tisztítsa meg az ananászt. Távolítsa el a kemény közepét és a szemeket. Pürésítse az ananászt a cukorral és a citromlével együtt. Kissé verje fel a tejszín és keverje bele az ananász keveréket. Alaposan keverje át. Elkészítési idő: 45-55 perc.

■ ■ ■ ■ Egy jó ötlet: "Caprice" krémfagylalt torta

(kb. 6 személyre)

Ananász krémfagylalt puding

1 levehető aljú tortaforma 20 vagy 22 cm átmérőjű

Zsírpapír

1 piskóta

4 szelet ananász

Másfél mandarin konzerv

Borsmenta levelek ízlés szerint

Először is a tortaformát bélelje ki a zsírappírral.

Helyezzen az aljára egy kerek darabot, az oldalához pedig egy hosszú csíkot. Állítsa a kibélelt formát fél órára a mélyhűtőbe, így a fagylalt nem fog elolvadni, amikor a tortaformába teszi.

Töltés: vágja a piskótát vízszintesen kétfelé és az egyik felét helyezze a formába.

Öntsön az alsó rétegre ízlés szerint likórt, majd tegyen rá egy réteg fagylaltkrémet és végül a piskóta másik felét. Takarja le a formát zsírappírral. Tegye a tortát kb. 1 óráig (a krémfagylalt keménységétől függően) a mélyhűtőszekrénybe.

Mielőtt tálalná, tegye a tálaló tálca hűtőszekrénybe.

A tortát tetszés szerint díszítheti gyümölcssel és/vagy tejszínhabbal.

■ ■ ■ ■ Cukormentes krémfagylalt

4 adag (± 400 ml)

150 ml teljes tej

30 ml tejszín

30 g mesterséges édesítő por (Sionon)

1 tojás

10 csepp vanília esszencia

Verje fel habosra a tojást a tejjel, az édesítőszerrel és a vanília esszenciával. Verje fel a tejszín, míg az majdnem kemény. Keverje a felvert tejszínbe a többi hozzávalót. Alaposan keverje át. Elkészítési idő: kb. 30-40 perc. A fenti recept olyan kevés szénhidrátot tartalmaz, hogy a krémfagylalt alig befolyásolja a vércukor szintet. Ezért az egyes adagokat a diéta tervek korrigálása nélkül is elfogyaszthatja. Többféle cukorpótló anyag is használható por formájában. Hogy a fagylalt szilárd legyen, szüksége van a cukorhelyettesítő anyagra por formában, amely kb. azonos mennyiségű, mint a cukor, ezért tömör anyag a fagylalt készítéséhez nem használható. Kérjen tanácsot a gyógyszerárban vagy a diabetikusnál. Manapság a cukorbeteg a szokásos cukorral édesített ételeket is ehetik. Ebben az esetben azonban tartsa be a szükséges előírásokat. Kérjen tanácsot az orvosától vagy a diabetikus tanácsadójától.

MINŐSÉGTANÚSÍTÁS

A garanciajegyen feltüntetett forgalomba hozó vállalat a 2/1984. (III.10.) BkM-IpM együttes rendelet értelmében tanúsítja, hogy ezen típusú készülék megfelel a műszaki adatokban megadott értékeknek.

Névleges hálózati feszültség:

230 V/50 Hz, váltakozó

Érintésvédelmi osztály: II.

FIGYELEM!

A meghibásodott készüléket - beleértve a hálózati csatlakozó vezetéket is - csak szakember (szerviz) javíthatja.

A készülék csak háztartási célokra használható.

GARANCIA

A forgalomba hozó vállalat a termékre 12 hónap garanciát vállal.

A Philips Helpdesk telefonszámát lásd a világ minden részére kiterjedő garanciaupon.

Hrvatski

Važno

- Prije uporabe aparata pažljivo pročitajte upute gledajući slike (str. 3).
- Kod pravljenja sladoleda, higijena je od temeljne važnosti. Pazite da su svi dijelovi aparata za sladoled potpuno čisti: posebno dijelovi koji dolaze u dodir sa smjesom.
- Pazite da se sastojci ne smrznu u spremniku za hlađenje jer se tada mješač ne može okretati.
 - Stavljajte sastojke u spremnik samo kada se mješač okreće.
 - Ne isključujte aparat dok sladoled ne bude gotov.
- Nikada ne prekoračujte količine navedene u receptima.
- Ako se ošteti mrežni kabel, zamijenite ga u ovlaštenom servisu.

Rasklapanje aparata

- Pomaknite klizač u smjeru strelice i zakrenite vrh aparata u smjeru strelice (sl. 2).
- Izvucite mješač iz motorne jedinice (sl. 3)
- Pritisnite tipku za odvajanje i odvojite motornu jedinicu od pokrova (sl. 4)
- Izvadite spremnik za hlađenje iz posude (sl. 5)

Čišćenje

- Prije čišćenja mrežni kabel mora biti izvučen iz zidne utičnice.
- Nakon uporabe potpuno rasklopite aparat.
- Operite pokrov (ne motornu jedinicu!), mješač i posudu u toploj vodi i sapunici. Spremnik za hlađenje operite u mlakoj vodi (maks. 40°C) i sapunici. (Ove dijelove ne perite u perilici posuđa.)
- Motornu jedinicu možete obrisati vlažnom krpom. Nikada ne uranjajte motornu jedinicu u vodu i ne ispirajte je.

Zamrzavanje spremnika za hlađenje

- Provjerite je li spremnik za hlađenje spreman za uporabu.
- Radna temperatura spremnika za hlađenje se može postići u zamrzivaču ili odjeljku za zamrzavanje hladnjaka sa oznakom ❄❄❄ ili ❄❄❄❄.
 - (Napomena: temperatura spremnika za hlađenje mora biti -18°C ili niža.)
 - Prosječno je potrebno 18 sati za hlađenje spremnika na radnu temperaturu.
 - Prije zamrzavanja spremnik mora biti čist i suh. Držite spremnik sa dnom prema dolje u plastičnoj vrećici u zamrzivaču. Tako će on uvijek biti spreman za uporabu.
 - Ne stavljajte druge predmete na spremnik ili pored njega dok se zamrzava.
 - Ne vadite spremnik iz zamrzivača dok ne pripremite sve sastojke za sladoled.

Opći opis (sl. 1)

- A** Motorna jedinica
- B** Preklopka za uključenje/isključenje
- C** Tipka za odvajanje motorne jedinice od pokrova
- D** Tipka za odvajanje pokrova sa motornom jedinicom od posude
- E** Mrežni kabel
- F** Pokrov (4822 441 80844) *
- G** Otvor za dodavanje sastojaka
- H** Mješač (4822 690 40257)
- I** Spremnik za hlađenje (HR 2996) *
- J** Posuda (4822 418 40897) *

* Za zamjenu: molimo da se obratite Vašem prodavatelju i navedete ove brojeve.

Savjet: Spremnik za dodatno hlađenje (HR 2996) Vam omogućuje pripremu većih količina ili sladoleda sa dva različita okusa.

Kako radi aparat za sladoled?

Spremnik za zamrzavanje se nalazi unutar posude. On brzo hladi smjesu sastojaka dok mješač nastavlja sa radom. Smrznuta smjesa se miješa dok se ne pretvori u sladoled. Vrijeme potrebno za to uvelike ovisi o vrsti smjese za sladoled (24-45 minuta).
Napomena: Spremnik za hlađenje je napunjen netoksičnom slanom otopinom.

Sklapanje aparata

- Stavite smrznuti spremnik za hlađenje u posudu (sl. 6).
- Umetnite prednji rub motorne jedinice u otvor (sl. 7).
- Potisnite motornu jedinicu nadalje prema pokrovu dok se ne zavravi ("Klik!") (sl. 8).
- Umetnite mješač u otvor motorne jedinice. Sada se čuje meki "Klik" (sl. 9).
- Stavite vrh aparata na posudu. Pazite na ispravan položaj.
- Zakrenite vrh u smjeru strelice dok se ne zavravi ("Klik") (sl. 10). Aparat je sada spreman za uporabu.

Pravljenje sladoleda

- Pripremite smjesu sastojaka za sladoled.
- Ne prekoračujte količine navedene u receptima, jer tako sladoled može postati manje kompaktn.
- Savjetujemo da sastojci budu na temperaturi hladnjaka.
- Izvadite spremnik za hlađenje iz zamrzivača.
- Skinite plastičnu vrećicu sa spremnika.
- Na spremniku ne smije bitiinja. Nemojte ispirati zamrznuti spremnik: tako se na njegovoj površini trenutno stvara tanki sloj leda! Inje možete ukloniti lopaticom. Nemojte koristiti metalni jeđači pribor jer tako možete oštetiti spremnik.
- Ako je spremnik pravilno zamrznut, njegov sadržaj otvrđne (ne prska kada ga protresete).
- Stavite zamrznuti spremnik u posudu aparata.
- Sklopite aparat.
- Uključite motornu jedinicu preklopkom za uključenje/isključenje (B)...
...prije ulijevanja smjese kroz otvor na pokrovu. Dok punite posudu, mješač mora raditi: u suprotnom će se sastojci odmah zamrznuti.
- Pustite aparat da radi (25-45 minuta).
- Na početku će sladoled možda biti "grudast", ali kasnije smjesa postaje glatka.

Ne isključujte aparat dok sladoled ne bude gotov! Ako prerano isključite aparat, sastojci se mogu zamrznuti i zalijepiti za spremnik tako da se mješač više ne može okretati.

Ako se to desi:

- Isključite aparat.
 - Pomaknite klizač u smjeru strelice i zakrenite vrh aparata u smjeru strelice (sl. 2).
 - Odmah zakrenite vrh aparata u suprotnom smjeru dok se ne zabravi ("Klik!") (sl. 10).
 - Odmah ponovo uključite aparat.
- Isključite aparat čim sladoled bude gotov. Izvucite mrežni kabel iz zidne utičnice i odvojite pokrov sa motornom jedinicom od aparata.
 - Ne ostavljajte aparat da radi predugo: isključite ga čim primijetite da se sladoled topi na površini ili sa strane.
 - U nekim slučajevima sladoled će otvrdnuti i mješač će se zaustaviti. Ako se to desi, isključite aparat: Vaš sladoled je gotov.
 - Lopaticom ili žlicom možete izvaditi sladoled iz posude. Ostatke sladoleda možete ukloniti plastičnom žlicom ili lopaticom kako ne bi oštetili spremnik.

Aparat je opremljen sigurnosnim mehanizmom za isključenje. Dođe li do preopterećenja motora, on se automatski isključuje.

U tom slučaju isključite aparat. Kad se motor dovoljno ohladi, možete ponovo uključiti aparat.

Vrijeme pripreme

- U receptima je navedeno prosječno vrijeme pripreme. Ipak, od toga možete odstupiti prema ukusu.
- Vrijeme pripreme ovisi o:
 - izvornoj temperaturi smjese za sladoled;
 - sobnoj temperaturi;
 - količini i sadržaju smjese.Što je temperatura smjese i sobna temperatura viša, vrijeme pripreme je dulje. Najbolji rezultati se postižu prethodnim hlađenjem smjese. Sladoledu čiji se volumen povećava tijekom pripreme (primjerice, lagani sladoled od jagode i trešnje, sladoled sa mnogo vrhnja) je potrebno dulje vrijeme pripreme od, primjerice, voćnog sladoleda ili sorbeta.

Pohranjivanje sladoleda

- **U aparatu**
Kada je sladoled gotov, možete ga pokrivenog spremiti u aparat na otprilike deset minuta.
- **U zamrzivač**
Sladoled se može pohraniti na ograničeni vremenski period. Ako sladoled ostavite u zamrzivaču dulje vrijeme, to utječe na okus i kvalitetu. Nakon jednog ili dva tjedna struktura sladoleda se kvari i svježiji okus je izgubljen. Sladoled je boljeg okusa kada je svjež, stoga ga nemojte pripremati dugo prije posluživanja, želite li sladoled pohraniti u zamrzivač, imajte na umu sljedeće:
 - Stavite sladoled u čistu, dobro zatvorenu posudu pogodnu za zamrzavanje. (Ne pohranjujte ga u spremniku za hlađenje.)
 - Temperatura pohranjivanja mora biti najmanje -18°C.
 - Na spremnik stavite naljepnicu sa datumom pripreme i opisom vrste sladoleda.
 - U zamrzivač nikada ne pohranjujte rastopljeni ili poluodmrznuti sladoled. Izvadite sladoled iz zamrzivača oko 30 minuta prije serviranja i stavite ga u hladnjak. Ako ga stavite na sobnu temperaturu, bit će spreman za 10-15 minuta. Molimo, upamtite: Sorbeti se odmrzavaju dulje od sladoleda.

Vrijeme pohrane

- Sladoled napravljan od sirovih sastojaka
± 1 tjedan
- Sorbet
1 do 2 tjedna
- Sladoled napravljen od polusirovih sastojaka
± 2 tjedna

Sastojci

Jaja

- Recepti su bazirani na jajima standardne težine 55-60 g (klasa 4).
- Dodavanje žumanca smjesi za sladoled poboljšava strukturu i čini okus bogatijim.
- Kada su jako hladni, bjelanjci neće jako otvrdnuti kod tučenja. Stoga izvadite jaja iz hladnjaka nekoliko sati prije uporabe.
- Razni recepti koriste samo žumance. Preostali bjelanjak možete iskoristiti za druga jela, primjerice Sibirski omet. Recepte možete pronaći u mnogim kuharicama.

Mlijeko

- Možete koristiti pasterezirano i sterilizirano mlijeko. Izbor punomasnog ili nemasnog mlijeka je pitanje osobnog ukusa. Sladoled će biti više "kremast" ako koristite mlijeko sa višim postotkom masnoće.
- Neki recepti zahtijevaju dodavanje sastojaka mlijeka kada je ono pred ključanjem. Sladoled traje dulje ako je napravljen od kuhanih sastojaka. Ipak, tijekom pripreme, smjesa se može zgrušati. Smjesu možete načiniti glatkom i ponovo upotrebljivom ako je zasebno izmiješate u mješaču ili kuhinjskom stroju jednu minutu. Kao još jednu mogućnost, možete dodati 1 dl jako hladne kreme i ostaviti smjesu da se brzo ohladi dok prestano tučete.

Vrhnje

- Uvijek koristite ohlađeno vrhnje.
- Ako u receptu stoji "tučeno vrhnje", prestanite tući vrhnje prije no što sasvim otvrdne. To olakšava miješanje vrhnja sa drugim sastojcima.
- Savjetujemo da ljeti stavite mlatilice i posudu u kojoj ćete miješati vrhnje u hladnjak.
- Masnoća vrhnja utječe na sladoled: što je veći postotak masnoće, krema će biti bogatija.

Šećer

- Koristite šećer u prahu jer se brže topi. Također možete koristiti obični šećer, smeđi šećer ili med. Grubo mljeveni šećer još jednom sameljite u mješaču ili kuhinjskom stroju.
- Ako stavite premalo šećera, to će nepovoljno utjecati na strukturu i čvrstoću sladoleda.

Voće

- Najkuskurniji i hranjivi sladoled ćete spraviti od svježeg voća. Pogodno je i konzervirano voće ili voće iz staklenke. Prije obrade voće dobro ocijedite.
- Ljetno voće (primjerice, jagode, maline, breskve) je jednostavno zamrznuti, tako da ga možete koristiti čitavu godinu. Zamrznuto voće možete pohraniti 8 ili 9 mjeseci u zamrzivaču ili odjeljku za zamrzavanje hladnjaka sa oznakom ❄❄❄ ili ❄❄❄❄.
- Sirovo voće lako gubi boju kod miješanja. Kako bi to spriječili, poprskajte voće (jabuke, banane, kruške, šljive) sa malo limunovog soka.
- želite li sladoledu dodati komade voća, pospite voće sa malo šećera kako bi spriječili stvaranje ledenih kristalčića unutar voća tijekom zamrzavanja.

Alkohol

- Smjese za sladoled koje sadrže alkohol moraju se dulje obrađivati. Sladoled neće biti tako čvrst kao sladoled bez alkohola.

Sirup

- Ako često spravljate sorbet, prethodno možete napraviti sirup i pohraniti ga u hladnjak u dobro zatvorenoj boci.

Priprema potrebnog sirupa:

- tava (od nehrđajućeg čelika);
- žlica za miješanje;
- za 3 dl sirupa: 2 dl vode i 200 g finog šećera.
- za 4,5 dl sirupa: 2,75 dl vode i 275 g finog šećera;
- Stavite šećer i vodu u tavu i dobro promiješajte.
- Stavite tavu na laganu vatru i neprestano miješajte kako bi se šećer rastopio. Uklonite pjenu koja se stvara na površini.
- Kuhajte približno 1 minutu.
- Sklonite tavu sa vatre i ostavite da se sirup ohladi.

Ukrašavanje i posluživanje

- Količine su za 4-5 osoba, ovisno o načinu posluživanja i vrsti sladoleda.
- Sladoled možete poslužiti u metalnim ili staklenim čašama za sladoled, metalnim, staklenim ili kristalnim zdjelama ili desernim tanjurima. Ovisno o vrsti sladoleda, također možete upotrijebiti izdubljene polovice voća, poput dinje, ananasa, naranče, limuna ili grejpa.
- Savjetujemo da posude ili voće u kojima poslužujete sladoled neposredno prije posluživanja ohladite u zamrzivaču, tako da se sladoled sporije topi.
- Neki sladoledi (primjerice, sladoled od kave, mocha ili od čokolade) su rjeđi od ostalih. Najbolje ih je izvaditi iz aparata i ostaviti u zamrzivaču pola sata prije posluživanja.
- Možete oblikovati kuglice od sladoleda za to

namijenjenim okruglim hvataljkama. One moraju biti savršeno čiste. Stavite ih u vodu prije oblikovanja, tako da kuglice budu lijepe i glatke. želite li poslužiti sladoled u čašama za sladoled, najbolje je kuglice pola sata prije staviti u zamrzivač jer se tako tijekom ukrašavanja sladoled neće topiti.

- Sladoled je ukusan u kombinaciji s kolačima, palačinkama i "puslicama".
- Ukrasite sladoled, primjerice, tučenim vrhnjem, tučenim bjelanjkom, umakom ili kremom od jaja i mlijeka.
- Prije ukrašavanja pomiješajte tučeno vrhnje sa malo fino nasjeckanih oraščića.
- Uzmite više voća no što je naznačeno u receptu i njime ukasite sladoled. Također možete koristiti ušećereno voće, koktel-trešnje ili namočene grožđice. Okus voća je bolji ako ga namočite u liker. Sladoled se također može kombinirati sa odgovarajućim likerom.
- Sladoled možete ukasiti listićima čokolade, naribanom čokoladom, nugatom, bombonima, mljevenim kokosom ili nasjeckanim lješnjacima, kestenima, bademima, pistaciom.
- Sladoled će izgledati čak svečanije ako ga ukasite oblatnama, keksima, čajnim kolačićima ili savijenim oblatnama.

Umaci

- Umaci i sirup su zgodan dodatak sladoledu. Mnogo je mogućnosti: slatki umaci, voćni umaci, voćni sirupi.
- Na tržištu možete nabaviti mnogo vrsta već gotovih umaka. Ali, za sladoled su najukusniji domaći umaci.
- Umake možete lako pripremiti nekoliko dana prije u pohraniti u hladnjak ili zamrzivač.

Topli umaci

- želite li poslužiti topli umak, zagrijavajte ga polako. Prije prelijevanja sladoleda umakom, najbolje je prethodno dobro ohladiti sladoled u zamrzivaču. Niže opisani umaci se također mogu poslužiti hladni.
- Topli umak poslužite zasebno, kao dodatak sladoledu ili ga prelijte preko sladoleda neposredno prije posluživanja.

Umak od trešanja

- Sok jedne konzerve trešanja (bez koštica) ulijte u tavu zajedno sa naribanom korom jedne naranče i jednog limuna.
- Pustite da vrije 10 minuta na laganoj vatri.
- Procijedite smjesu.
- Ulijte pola žličice limunovog soka i jednu žličicu narančinog soka kroz cjediljku u posudu i umiješajte jednu žlicu kukuruznog ili običnog brašna.
- Ulijte ovu smjesu u vrući umak od trešanja i stalno miješajte.

- Ostavite smjesu da vrije 1 minutu.
- Dodajte šećer za bolji okus i, ako želite, žličicu rakije od trešanja.
- Prije posluživanja umaku dodajte trešnje.

Čokoladni umak

- Polomite 100 g čokolade za kuhanje u komadiće.
- Zagrijte 1,25 dl vode zajedno sa čokoladom dok ne zavrije i miješajte dok se čokolada sasvim ne rastopi.
- Dodajte 1 i 1/2 žličicu vanilin šećera.
- Ostavite umak da lagano vrije još minutu.
- Kada se smjesa ohladi, dodajte 0,5 dl tučenog vrhnja. Dobro promiješajte.

Hladni (voćni) umaci

Za ove umake možete koristiti svježe voće, ali po želji možete koristiti smrznuto ili konzervirano voće.

- Ako koristite svježe voće, dodajte šećer u omjeru 50-75 g šećera na 200 g voća (ovisno o vrsti voća koje koristite).
- Protisnite voće kroz najlonsko cjedilo kako bi uklonili koštice. Prije posluživanja ohladite voćne umake.
- Voćne umake napravljene od smrznutog voća nemojte zamrzavati.
- Ipak, voćne umake napravljene od svježeg voća možete zamrzavati.

Dječje zabave

Koristite svijetle, žive boje za ukrašavanje dječjeg sladoleda. Birajte okuse koje djeca vole.

Za ukrašavanje koristite tučeno vrhnje ili već gotovu kremu od vanilije, čokolade ili voćni jogurt.

Ukрасite sladoled čokoladnim mrvicama, šećernim cvjetovima, oblatnama ili malim čokoladicama.

Djeca mogu sama načiniti zastavice, sličice i malene suncobrane.

Neka djeca sama ukrase svoj sladoled čokoladnim mrvicama, oblatnama, itd.

Nekoliko savjeta za ukusnije kombinacije:

- Sladoled od banane/vanilije/čokoladni umak
- Čokoladni mlijeko/sladoled od čokolade/nasjeckani oraščići
- Bijeli sljez/sladoled od jagode/jogurt
- Kriška kolača/sladoled od vanilije/voćni umak
- Palačinke/jogurt/voćni sladoled/kristalni šećer

Brojeve telefona Philips servisa ćete pronaći u priloženom jamstvenom listu.

Recepti

■■■■ Sorbet od limuna

sok jedne naranče
1,75 dl svježeg limunovog soka
3 dl sirupa (vidjeti str. 7)
bjelanjak

Dobro pomiješajte limunov, narančin sok i sirup. Istucite bjelanjak gotovo dok se ne skrutne i promiješajte smjesu. Svi sastojci moraju biti dobro promiješani. Vrijeme pripreme: 25-35 minuta.

■■■■ Sorbet od kivija

250 g svježeg oguljenog kivija
2 žličice limunovog soka
1,5 dl sirupa (vidjeti str. 7)

Ispasirajte i pomiješajte kivi zajedno sa limunovim sokom i sirupom. Svi sastojci moraju biti dobro promiješani.

Vrijeme pripreme: 25-35 minuta.

■■■■ Sladoled od banane

200 g zrelih banana
sok jednog limuna
75 g šećera u prahu
1,5 dl mlijeka
0,5 dl vrhnja

Ispasirajte i pomiješajte banane sa šećerom i limunovim sokom. Smjesu dobro pomiješajte sa vrhnjem i mlijekom.

Vrijeme pripreme: 30-35 minuta.

■■■■ Jednostavni sladoled (osnovna smjesa)

2 žumanjka
2,5 dl punomasnog mlijeka
1,5 dl vrhnja
75 g šećera u prahu
5 g vanilin šećera

Istucite žumanjke, šećer i vanilin šećer dok smjesa ne postane lagana i pjenasta. Miješajući dodajte mlijeko. Istucite vrhnje gotovo dok se ne skrutne. Pomiješajte tučeno vrhnje sa drugim sastojcima, pazeći da su svi sastojci dobro promiješani.

Vrijeme pripreme: 40-50 minuta.

Savjet: Osnovnu smjesu za sladoled možete kombinirati sa:

- 30 g sjeckanih oraha, lješnjaka, kikirikija
 - 40 g sjeckanog ušećerenog voća
 - 30 g grubo sjeckane tamne čokolade ili 8 g cimeta.
- Odabrane sastojke dodajte smjesi na polovici vremena pripreme, osim cimeta koji se može miješati sa žumanjcima.

■■■■ Sladoled od vanilije

4 žumanca
65 g šećera u prahu
5 g vanilin šećera
2 dl punomasnog mlijeka
1,25 dl vrhnja

Stavite žumance, šećer i vanilin šećer u zdjelu. Tucite mješačem dok žumanjci ne postanu gotovo bijeli. Lagano zagrijte mlijeko. Istucite vrhnje zajedno sa žumanjcima i tu smjesu postupno dodajte toplom mlijeku. Kada sastojci budu dobro izmiješani, ulijte smjesu u tavu.

Zagrijavajte na umjerenoj temperaturi oko 2 minute, neprestano miješajući. Pazite da smjesa ne proključa. Ostavite smjesu da se ohladi na temperaturu hladnjaka. Vrijeme pripreme: 40-45 minuta.

■■■■ Sladoled od čokolade

1 žumanjak
70 g šećera u prahu
15 g kaka
2 dl punomasnog mlijeka
1,25 dl vrhnja

Istucite žumance sa šećerom, kakaom i 0,5 dl mlijeka dok se kakao ne rastopi, zatim dodajte ostatak mlijeka i dobro promiješajte. Tucite vrhnje dok se gotovo ne skrutne. Tučenom vrhnju dodajte smjesu s kakaom. Svi sastojci moraju biti dobro promiješani.

Vrijeme pripreme: 40-45 minuta.

Savjet: Sladoledu od čokolade možete dodati, primjerice, 30 g grubo sjeckanih prženih lješnjaka ili badema. Odabrane sastojke dodajte smjesi na polovici vremena pripreme.

■■■■ Mocha sladoled

1 žumanjak
6 g instant kave
70 g šećera u prahu
2 dl punomasnog mlijeka
1,5 dl vrhnja
5 g vanilin šećera

Rastopite kavu u 1 žličici tople vode i pustite da se ohladi. Istucite žumance sa šećerom, rastopljenom kavom i mlijekom. Istucite vrhnje dok se gotovo ne skrutne. Pomiješajte smjesu od kave sa tučenom vrhnjem. Svi sastojci moraju biti dobro promiješani. Vrijeme pripreme: 40-45 minuta.

Savjet: Mocha sladoledu možete dodati, primjerice, 40 g sjeckane bijele, butterscotch ili tamne čokolade. Odabrane sastojke dodajte smjesi na polovici vremena pripreme.

■ ■ ■ ■ Sladoled od voćnog jogurta

175 g voća, primjerice: borovnice, maline ili jagode

80 g šećera u prahu

0,5 dl vrhnja

2,5 dl jogurta

2 žličice limunovog soka

Operite voće. Ispasirajte i pomiješajte ga sa šećerom i limunovim sokom. Dodajte smjesu jogurtu i vrhnju. Svi sastojci moraju biti dobro promiješani.

Vrijeme pripreme: 30-40 minuta.

■ ■ ■ ■ Lagani sladoled od jagode/mousse od jagode

300 g jagoda

1,8 dl sirupa (vidjeti str. 7)

sok jednog limuna

2 bjelanjka (malih jaja)

0,3 dl vrhnja

Operite jagode. Ispasirajte i pomiješajte ih sa limunovim sokom i sirupom. Istucite bjelanjke dok se gotovo ne skrutnu. Pomiješajte smjesu od jagoda u istučene bjelanjke i ulijte vrhnje. Svi sastojci moraju biti dobro promiješani.

Vrijeme pripreme: 40-50 minuta.

■ ■ ■ ■ Sladoled od jagode

200 g svježih jagoda

70 g šećera u prahu

1 žličica limunovog soka

1 žumanjak

1,75 dl punomasnog mlijeka

0,5 dl vrhnja

Operite jagode. Ispasirajte i pomiješajte ih sa limunovim sokom i mlijekom. Istucite bjelanjke dok se gotovo ne skrutnu. Istucite vrhnje dok se gotovo ne skrutne. Pomiješajte smjesu od jagoda, tučeno vrhnje i žumance. Svi sastojci moraju biti dobro promiješani.

Vrijeme pripreme: 30-40 minuta.

Savjet: Umjesto jagoda možete koristiti borovnice, maline ili kupine.

■ ■ ■ ■ Puding od sladoleda od ananasa

175 g svježeg ananasa

100 g kristal šećera ili šećera u prahu

2,5 dl vrhnja

žličica limunovog soka

Ogulite i dobro očistite ananas. Ispasirajte ga i pomiješajte sa šećerom i limunovim sokom. Djelomično istucite vrhnje. Pomiješajte smjesu od ananasa sa tučenim vrhnjem. Svi sastojci moraju biti dobro promiješani.

Vrijeme pripreme: 45-55 minuta.

■ ■ ■ ■ Savjet: Kolač od sladoleda "Caprice"

(približno za 6 osoba)

puding od sladoleda od ananasa

1 kalup za kolače sa odvojitim dnom, 20-22 cm promjera

masni papir

1 biskvit

4 kriške ananasa

1 konzerva mandarina

listići mentola po želji

Prvo obložite dno i stijenke kalupa masnim papirom.

Tako obloženi kalup prije stavljanja sastojaka ostavite u zamrzivaču oko pola sata, tako da se led ne topi u dodiru s kalupom.

Punjenje kalupa: Prerežite biskvit na dva dijela po dužini i jedan dio stavite na dno kalupa.

Ako želite, pošćekopite biskvit likerom.

Premažite kolač slojem sladoleda

Premažite biskvit slojem sladoleda i poklopite ga drugim dijelom. Prekrijte kalup papirom. Ostavite kolač u zamrzivaču oko sat vremena (ovisno o tvrdoći sladoleda).

Prije serviranja, neko vrijeme ostavite tanjur na kojem ćete poslužiti kolač u hladnjaku.

Kolač možete ukrasiti po želji, voćem i/ili tučenom vrhnjem.

■ ■ ■ ■ Sladoled bez šećera

Za 4 osobe (1400 ml)

1,5 dl punomasnog mlijeka

0,3 dl vrhnja

30 g Sionon umjetnog sladila (u prahu)

1 jaje

10 kapi koncentrata vanilije

Istucite jaje sa mlijekom, umjetnom sladilom i koncentratom vanilije dok se ne zapjeni. Istucite vrhnje dok se gotovo ne skrutne. Pomiješajte tučeno vrhnje sa ostatkom sastojaka. Svi sastojci moraju biti dobro izmiješani.

Vrijeme pripreme: približno 30-40 minuta.

U ovom receptu količina karbohidrata (=šećer i škrob) je tako mala da jedan obrok gotovo ne utječe na razinu šećera u krvi. Jedan obrok se stoga može konzumirati bez izostavljanja bilo kojeg drugog obroka iz dijabetičke dijeta. Ako ne možete nabaviti Sionon, možete ga zamijeniti bilo kojim sličnim umjetnim sladilom u prahu. Za pravilnu čvrstoću sladoleda potrebno Vam je sladilo jednakog volumena kao i obični šećer. Iz toga razloga za pravljenje sladoleda ne možete koristiti kompaktna sladila (primjerice Aspartame). Posavjetujte se sa Vašim ljekarnikom ili nutricionistom za savjet.

Danas dijabetičari također mogu jesti hranu zaslađenu običnim šećerom. Ipak, u tom slučaju valja slijediti određena pravila. Za dalje informacije savjetujemo obraćanje Vašem liječniku ili nutricionistu.

Slovenščina

Pomembno

- Pred uporabo aparata pazljivo preberite ta navodila skupaj s pripadajočimi ilustracijami (stran 3).
- Pri pripravi sladoleda je higiena bistvenega pomena. Vsi deli aparata morajo biti popolnoma čisti; še posebej pa deli, ki so v stiku s sestavinami.
- Preprečite, da bi sestavine zmrznile na stenah hladilne posode, ker se mešalec ne more več vrteti.
 - Sestavine dodajajte v hladilno posodo le takrat, ko se mešalec vrti.
 - Aparata ne izklaplajte, dokler sladoled ni pripravljen.
- Nikoli ne prekoračite količin, navedenih na receptih.
- Poškodovan omrežni kabel morate zamenjati samo z originalnim. Za zamenjavo se obrnite na pooblaščen Philipsov servis.

Razstavljanje aparata

- Premaknite drsnik v smeri puščice in obrnite vrh aparata v smeri puščice (slika 2).
- Izpulite mešalec iz pogonske enote (slika 3).
- Pritisnite sprostilni gumb in odstranite pogonsko enoto od pokrova (slika 4).
- Hladilno posodo izvlcite iz skleda (slika 5).

Čiščenje

- Pred čiščenjem izvlcite napajalni kabel iz omrežne vtičnice.
- Po uporabi razstavite aparat na posamezne dele.
- Operite pokrov (nikakor ne pogonske enote!), mešalec in skledo v topli, milnati vodi (max. 40 C). (Ne perite teh delov v pomivalnem stroju.)
- Pogonsko enoto lahko obrišete s čisto, vlažno krpo. Pogonske enote nikoli ne spirajte ali je potaplajte v vodo.

Zamrzovanje hladilne posode

- Prepričajte se, da je hladilna posoda pripravljena za uporabo.
- Hladilno posodo pripravite na delovno temperaturo, tako da jo postavite v zamrzovalnik ali v zamrzovalni predel hladilnika. (Opomba: hladilna posoda mora imeti - 18° C ali manj.)
 - V povprečju traja ohlajanje hladilne posode na delovno temperaturo 18 ur.
 - Pazite, da bo hladilna posoda pred ohlajanjem popolnoma čista in suha. Posodo hranite v zamrzovalniku, postavljeno z dnom navzdol in skrbno zaprto v plastično vrečko: Posoda bo tako vedno pripravljena za uporabo.
 - Med ohlajanjem posode ne postavljajte na vrh ali proti posodi nobenih drugih predmetov.
 - Dokler sestavine za sladoled niso pripravljene, hladilne posode ne jemljite iz zamrzovalnika.

Splošni opis (slika 1)

- A** Pogonska enota
- B** Stikalo za vklop/izklop
- C** Sprostilni gumb za odstranitev pogonske enote s pokrova
- D** Sprostilni gumb za odstranitev pokrova s pogonsko enoto s skleda
- E** Napajalni kabel
- F** Pokrov (4822 441 80844)*
- G** Odprtina za polnjenje
- H** Mešalec (4822 690 40257)*
- I** Hladilna posoda (HR 2996)*
- J** Skleda (4822 418 40897)*

* Za zamenjavo: obrnite se na trgovca in se sklicujte na te številke.

Nasvet: Dodatna hladilna posoda (HR 2996) vam omogoča pripravo večje količine ali dveh različnih okusov.

Kako aparat deluje?

Zamrznjena hladilna posoda se nahaja v notranjosti skleda. Ta posoda hitro ohladi mešanico sestavin, medtem ko mešalec deluje. Zamrznjena mešanica se meša dokler se ne spremeni v sladoled. Čas, ki je za to potreben v veliki meri zavisi od tipa sladoledne mešanice (25 – 45 minut).
Opomba: Hladilna posoda je napolnjena z nestrupeno alkalično solno raztopino.

Sestavljanje

- Globoko zamrznjeno hladilno posodo vstavite v skledo (slika 6).
- Sprednji rob pogonske enote vstavite v odprtino (slika 7).
- Premikajte pogonsko enoto navzdol do pokrova dokler se ne zaskoči (»klik!«) (slika 8).
- V luknjo pogonske enote vstavite mešalec. Zaslišali boste rahel »klik« (slika 9).
- Vrh aparata namestite na skledo. Pazite na pravilen položaj.
- Zavrtite pokrov v smeri puščice dokler se ne zaskoči (»klik!«) (slika 10). Aparat je sedaj pripravljen za uporabo.

Priprava sladoleda

- Pripravite mešanico sestavin za sladoled. – Ne prekoračite količin, navedenih v receptih, ker bo sladoled manj kompakten. – Boljše je, če so sestavine zamrznjene.
- Hladilno posodo vzemite iz zamrzovalnika.
 - Vzemite hladilno posodo iz plastične vrečke.
 - Pazite, da na posodi ne bo ledu. Ne spirajte zamrznjene hladilne posode: drugače se na površini posode v trenutku naredi tanek sloj ledu! Tanek sloj bele zmrzali lahko odstranite z lopatico. Ne uporabljajte kovinskih predmetov, ki lahko poškodujejo posodo.
 - Če je posoda primerno zamrznjena, vsebina v njeni notranjosti postane trda. (Se ne preliva, ko posodo stresete.)
- Zamrznjeno hladilno posodo vstavite v skledo aparata.
- Sestavite aparat.
- S stikalom za vklop/izklop (B) zaženite motor ... preden vlijete skozi odprtino v pokrovu za dodajanje sestavin, mešanico sestavin za sladoled. Mešalec mora med polnjenjem dejansko delovati: drugače se sestavine v trenutku zamrznejo na hladilno posodo.
- Aparat naj deluje (25 – 45 minut).
 - Najprej se bo sladoled zdel nekoliko grudast. Sčasoma pa bo postal gladek.

Aparata ne ugašajte preden sladoled ni narejen! Če aparat prehitro zaustavite se bodo sestavine v trenutku zamrznile na hladilno posodo in se mešalec ne bo mogel več vrteti.

Če se to kljub vsemu zgodi:

- Izklopite aparat.
 - Drsnik premaknite v smeri puščice in prav tako pokrov aparata v smeri puščice (slika 2).
 - Takoj obrnite pokrov v nasprotno smer, dokler se ne zaskoči (»klik«) (slika 10).
 - Takoj zatem ponovno zaženite aparat.
-
- Takoj, ko je sladoled pripravljen, aparat ugasnite. Izvlecite vtičač napajalnega kabla iz omrežne vtičnice in snemite skupaj s pogonsko enoto z aparata.
 - Aparata ne puščajte predolgo delovati: takoj, ko opazite, da se sladoled na površju ali ob straneh topi, ga izklopite.
 - V nekaterih primerih lahko postane sladoled tako čvrst, da se mešalec ne more več vrteti. Če se to zgodi, ugasnite motor: vaš sladoled je pripravljen.
 - S pomočjo zajemalke ali žlice odstranite sladoled iz sklede. Ostanke sladoleda lahko odstranite s plastično žlico ali lopatico, da ne poškodujete hladilne posode.

Aparat je opremljen z varovalko. Motor se samodejno ugasne, če je preobremenjen.

V tem primeru, izklopite aparat. Potem, ko se motor dovolj ohladi, lahko aparat ponovno zaženete.

Čas priprave

- V receptih je naveden povprečen čas potreben za pripravo. Seveda pa lahko čas po potrebi tudi odstopa od povprečja.
- Čas priprave je odvisen od:
 - temperature mešanice sestavin za sladoled;
 - sobne temperature;
 - količine sestavin in sestave mešanice.Višja kot je sobna temperatura in temperatura sestavin, daljši čas je potreben za pripravo. Najboljše je, če mešanico sestavin predhodno ohladite. Sladoled, ki se med pripravo zelo volumensko poveča (npr. jagodni in češnjev sladoled, ter sladoled, ki vsebuje velik del smetane), potrebuje daljši čas priprave kot npr. sadni sladoled in šerbet.

Shranjevanje sladoleda

- **V aparatu** Ko je sladoled pripravljen, ga lahko shranite, pokritega v aparatu, za približno 10 minut.
- **V zamrzovalniku** Sladoled je mogoče shraniti le za omejen čas. Predolgo obdobje v zamrzovalniku ne vpliva blagodejno niti na okus, niti na kakovost sladoleda. Po enem ali dveh tednih se sestava začne kvariti in izgubi svež okus. Sladoled je najbolj okusen svež, zato ga ne pripravljajte preuranjeno. Če želite sladoled shraniti v zamrzovalniku, imejte na umu sledeče:
 - Sladoled shranite v čisti, tesno zaprti posodi, ki je primerna za hlajenje. (Ne hranite ga v hladilni posodi.)
 - Temperatura hranjenja mora biti najmanj -18° C.
 - Na posodo nalepite nalepko z datumom priprave sladoleda in vrsto sladoleda.
 - Nikoli ponovno ne zamrznite v zamrzovalniku stopljenega ali napol stopljenega sladoleda. 30 minut pred serviranjem, vzemite sladoled iz zamrzovalnika in ga postavite v hladilnik. Če pa postavite sladoled direktno iz zamrzovalnika na sobno temperaturo, bo za serviranje pripravljen že v desetih do petnajstih minutah.Opomba: Šerbet se topi hitreje kot sladoled.

Čas hranjenja

- Sladoled narejen iz nekuhanih sestavin
± 1 teden
- Šerbet 1 do 2 tedna
- Sladoled narejen iz na pol skuhanih sestavin
± 2 tedna

Sestavine

Jajca

- Recepti temeljijo na predpostavki, da so jajca težka med 55-60 grammi (4. klasa).
- Primes jajčnega rumenjaka sladoledni mešanici izboljša njeno strukturo in daje bogatejši in bolj tekoči okus.
- Zelo ohlajen beljak se med stepanjem ne strdi, zato vzemite jajca iz hladilnika več ur pred pripravo sladoleda.
- Mnogi recepti vsebujejo le jajčni rumenjak. Preostali beljak lahko zato uporabite za omelete in beljakove pene. Recepte lahko najdete v skoraj vseh kuharskih knjigah.

Mleko

- Uporabite lahko tako pasterizirano, kot sterilizirano mleko. Izbira med polno mastnim mlekom in manj mastnim mlekom je odvisna od posameznikovega okusa. Sladoled bo bolj kremast, če uporabite polno mastno mleko.
- Nekateri recepti zahtevajo, da dodate mleku sestavine, ko je ta le malo pod točko vrelišča. Sladoled je obstojnejši, če je pripravljen iz kuhanih sestavin. Seveda pa se lahko začne mešanica med pripravo tudi strjevati. Mešanico lahko ponovno naredite gladko in primerno za pripravo, tako da jo za minuto ponovno obdelate v mešalniku ali kuhinjskem strojčku. Lahko pa tudi dodate 100 cc zelo hladne smetane in pustite, da se mešanica hitro ohladi, medtem ko jo neprenehoma točete.

Smetana

- Vedno uporabite ohlajeno smetano.
- Če recept zahteva stepeno smetano, prenehajte s stepanjem še preden se popolnoma strdi. To olajša mešanje z ostalimi sestavinami.
- Poleti je priporočljivo, da metlice in skledo, v kateri boste smetano stepali, postavite v hladilnik.
- Maščoba, ki jo vsebuje smetana, vpliva na sladoled: večja vsebnost maščobe daje sladoledu bogatejši in bolj kremast okus.

Sladkor

- Uporabite sladkor v prahu, ker se bolj enakomerno raztopi. Prav tako lahko uporabite tudi ledeni sladkor, rjavi sladkor ali med. Zrnati sladkor najboljšo zmeljete v multipraktiku.

- Če je vsebnost sladkorja prenizka, ima to na strukturo in trdoto sladoleda nasprotni učinek.

Sadje

- Sveže sadje daje sladoledu boljši okus in je poleg tega tudi bolj hranljiv. Seveda pa je primerno tudi vloženo in konzervirano sadje. Pred obdelavo mora biti sadje popolnoma suho.
- Poletno sadje (npr. jagode, maline, breskve) je enostavno zamrzniti, tako da jih lahko uporabljate skoti vse leto. Zamrznjeno sadje lahko hranite v globokem zamrzovalniku ali v hladilnikovem predalu za zmrzovanje za 8 ali 9 mesecev.
- Nekuhamo sadje med obdelavo zlahka izgubi barvo. Razbarvanje preprečite tako, da pred obdelavo na sadeže (jabolka, banane, hruške, slive) stisnete nekaj limoninega soka.
- Če želite sladoledu dodati koščke sadežev, potresite na njih nekaj sladkorja, da med procesom zmrzovanja preprečite nastajanje trdih ledenih kristalov v notranjosti sadnih koščkov.

Alkohol

- Sladoledne mešanice, ki vsebujejo alkohol, se pripravljajo nekoliko dlje. Sladoled ne bo tako čvrst, kot sladoled brez alkohola.

Sirup

- Če pogostokrat pripravljate šerbet, lahko sirup pripravite vnaprej in ga shranite tesno zaprtega v steklenici, v hladilniku.

Za pripravo sirupa potrebujete:

- (nerjavečo) ponev;
- kuhlalnice;
- za 300 cc sirupa: 200 cc vode in 200 g fino mletega sladkorja;
- za 450 cc sirupa: 275 cc vode in 275 g fino mletega sladkorja;
- V ponev dajte vodo in sladkor ter dobro premešajte.
- Ponev postavite na štedilnik, na rahlo vročino in neprenehoma mešajte, da se sladkor raztopi. Posnemite vso peno, ki nastane na površini.
- Sladkorna mešanica naj vre približno eno minuto.
- Odstavite ponev z ognja in počakajte, da se sirup ohladi.

Dekoracija in serviranje

- Količine zadoščajo za 4-5 oseb, odvisno od serviranja in vrste sladoleda.
- Sladoled lahko postrežete v kovinskih ali steklenih skledicah, na kovinskih, steklenih ali kristalnih skledicah ali krožnikih za deserte. Od vrste sladoleda je odvisno, če lahko za podlogo uporabite

na pol prerezano in izdobljeno sadje, kot so melone, ananas, pomaranče, limone ali grenivke.

- Pred serviranjem je priporočljivo podlage za sladoled primerno ohladiti v hladilniku, tako da se sladoled počasneje topi.
- Določene vrste sladoleda (npr. kavni in čokoladni) so manj goste kot druge, zato jih je najbolje vzeti iz aparata najmanj pol ure pred serviranjem in jih za ta čas ohladiti v zamrzovalniku.
- Sladoledne kepice lahko naredite s sladoledno zajemalko. Zajemalka mora biti popolnoma čista. Pomočite zajemalko v vodo preden z njo zajamete sladoled. Tako bodo sladoledne kepice lepe in gladke. Če želite servirati sladoled kot kupo, morate kepice najmanj za pol ure postaviti v zamrzovalnik. S tem preprečite, da bi se sladoled med dekoracijo stopil.
- Sladoled se dobro ujema v kombinaciji s pecivom, tortami, itd.
- Sladoled okrasite npr. s stepeno smetano, stepenim beljakom, jajčno kremo ali vanilijevim sladkorjem.
- Stepeno smetano pred okraševanjem zmešajte z na fino sesekljanimi lešniki.
- Priskrbite si večjo količino sadja, kot zahteva recept in z njim okrasite sladoled. Prav tako ga lahko okrasite tudi s kandiranim sadjem, češnjami in namočenimi rozinami. Sadje bo bolj okusno, če ga pomočite v liker. Sladoled lahko kombinirate tudi z likerjem.
- Sladoled lahko okrasite s čokoladnimi lističi, naribano čokolado, slaščicami, bonboni, razrezanim kakavom ali mletimi orehi, lešniki, mandlji, pistacijoo.
- Sladoled bo še veliko lepši na izgled, če ga boste okrasili z vafli, biskviti ali keksi.

Prelivi

- Prelivi in sirupi prijetno okrasijo sladoled. Obstaja več različnih možnosti: sladki prelevi, sadni prelevi, sadni sirup.
- Na tržišču je veliko že pripravljenih prelevov. Toda, kot velja za sladoled: doma narejeni prelevi so okusnejši.
- Prelive lahko pripravite nekaj dni vnaprej in jih shranite v hladilniku ali zamrzovalniku.

Vroči prelevi

- Če želite ponuditi vroči preliv, ga počasi pogrejte. Priporočamo, da sladoled primerno ohladite v zamrzovalniku, preden ga prelijete z vročim prelivom. Spodaj opisane prelive lahko ponudite tudi hladne.
- Vroč preliv lahko ponudite posebej, kot dodatek sladoledu ali pa ga prelijete po sladoledu, tik preden ga ponudite.

Češnjev preliv

- Sok enega češnjevga kompota, naribano lupino ene pomaranče in limone vlijte v ponev.
- Zmes naj se kuha na rahli temperaturi približno 10 minut.
- Razvlecite zmes.
- Skozi rešeto vlijte v skledo pol žličke limoninega soka in eno čajno žličko pomarančnega soka ter sok premešajte z eno čajno žličko koruzne moke ali krompirjeve moke.
- To zmes dodajte vročemu češnjevemu soku in stalno mešajte.
- Zmes naj vre eno minuto.
- Dodajte sladkor po okusu in, če želite, tudi žlico češnjevca.
- Dodajte prelivu češnje tik preden ga ponudite.

Schokoladensauce

- Brechen Sie 100 g Bitter- oder Blockschokolade in Stücke.
- Bringen Sie 125 ml Wasser mit der Schokolade unter ständigem Rühren zum Kochen, bis die Schokolade völlig geschmolzen ist.
- Geben Sie dann 1½ Teelöffel Vanillin-Zucker hinzu.
- Lassen Sie die Sauce noch eine Minute ziehen.
- Wenn die Mischung etwas abgekühlt ist, geben Sie 50 ml Schlagsahne hinzu. Rühren Sie gut um.

Čokoladni preliv

- 100 gramov temne čokolade nalomite na koščke.
- 125 cc vode segrejte skupaj s čokolado, da zmes zavre in mešajte, dokler se čokolada popolnoma ne stopi.
- Dodajte čajno žličko in pol vanilijevega sladkorja.
- Pustite, da zmes počasi vre še eno minuto.
- Ko se zmes ohladi, dodajte 50 cc stepene smetane. Dobro premešajte.

Hladni (sadni) prelevi

Za pripravo lahko uporabite sveže sadje, po želji pa tudi zmrznjeno ali konzervirano.

- Če uporabljate sveže sadje, dodajte sladkor v razmerju od 50-75 gramov na 200 gramov sadja (odvisno od vrste sadja).
- Stisnite sadje skozi najlonsko sito, da odstranite peške. Sadne prelive ponudite hladne.
- Prelive, narejene iz zmrznjenega sadja, ne smete ponovno zamrzniti.
- Prelive iz svežega sadja pa lahko zamrznete.

Otroška zabava

Za dekoracijo otroškega sladoleda uporabite svetle in živahne barve. Izberite okuse, ki jih imajo otroci radi. Sladoled okrasite s stepeno smetano ali pripravljeno vanilijevo jajčno kremo, čokoladno jajčno kremo ali sadnim jogurtom.

Sladoled okrasite s čokoladnimi drobtinicami, sladkornimi okraski, keksi ali majhnimi čokoladicami.

Nekaj okusnih nasvetov za serviranje:

- Banana/vanilijev sladoled/čokoladna jajčna krema.
- Čokoladno mleko/čokoladni sladoled/sesekljani orehi, lešniki.
- Žele/jagodni sladoled/jogurt.
- Rezina torte/vanilijev sladoled/sadni preliv.
- Frape/jogurt/sadni sladoled/ledeni sladkor.

Za pomoč pri uporabi lahko pokličete na telefonske številke, navedene na garancijskem listu.

Recepti

■■■■ Limonin šerbet

Sok polovice pomaranče

175 cc svežega limoninega soka

300 cc sirupa

polovico jajčnega beljaka

Sok limone in pomaranče dobro premešajte s sirupom.

Stepite beljak, dokler se skoraj ne strdi, in ga pomešajte v zmes. Vse sestavine morate dobro premešati.

Čas priprave: 25 – 35 minut.

■■■■ Kivijev šerbet

250 g svežega, olupljenega kivija

2 žlici limoninega soka

150 cc sirupa

Spasirajte kivi skupaj z limoninim sokom in sirupom.

Vse sestavine morate dobro premešati.

Čas priprave: 25 – 35 minut.

■■■■ Bananin sladoled

200 g zrelih banan

sok ene limone

75 g sladkorja v prahu

150 cc mleka

50 cc smetane

Spasirajte banane skupaj s sladkorjem in limoninim sokom. Bananino kašo dobro premešajte s smetano in mlekom.

Čas priprave: 30 – 35 minut.

■■■■ Navadni sladoled

2 jajčna rumenjaka

250 cc polno mastnega mleka

150 cc smetane

75 g sladkorja v prahu

5 g vanilijevega sladkorja

Stepajte rumenjake, sladkor in vanilijev sladkor, dokler zmes ne postane lahka in penasta. Dodajte mleko in neprenehoma mešajte. Stepajte smetano, dokler se skoraj ne strdi. Stepeno smetano dodajte ostalim sestavinam in pazite, da jih dobro premešate.

Čas priprave: 40 – 50 minut.

Nasvet: To osnovno zmes lahko kombinirate, npr. z:

30 g sesekljanih lešnikov, orehov, kikirikijev

40 g sesekljanega kandiranega sadja

30 g grobo nastrgane temne čokolade ali 8 g cimeta.

Izbrane dodatke dodajte zmesi nekje na sredini med pripravo sladoleda, razen cimeta, ki ga lahko zmešate z rumenjacom.

■■■■ Vanilijev sladoled

4 jajčni rumenjaki

65 g sladkorja v prahu

5 g vanilijevega sladkorja

200 cc polno mastnega mleka

125 cc smetane

Jajčni rumenjaki, sladkor in vanilijev sladkor vstavite v skledo. Stepajte sestavine z mešalnikom tako dolgo, da rumenjaki postane skoraj bel. Narahlo segrejte mleko.

Smetano pomešajte med jajčni rumenjaki in nato vse skupaj postopoma dodajajte vročemu mleku. Ko so sestavine dobro premešane, vlijte zmes v ponev.

Segrevajte zmes na zmerni temperaturi približno dve minuti in jo neprestano mešajte. Pazite, da zmes ne zavre. Počakajte, da se zmes ohladi na temperaturo hladilnika.

Čas priprave: 40 – 45 minut.

■■■■ Čokoladni sladoled

1 jajčni rumenjaki

70 g sladkorja v prahu

15 g kakava

200 cc polno mastnega mleka

125 cc smetane

Stepajte rumenjaki s sladkorjem, kakavom in 50 cc mleka, dokler se kakav ne raztopi, nato dodajte preostanek mleka in skrbno premešajte. Stepajte smetano, dokler se skoraj ne strdi. Stepeni smetani dodajte pripravljeno kakavovo zmes. Pazite, da bodo sestavine dobro premešane.

Čas priprave: 40 – 45 minut.

Nasvet: Čokoladnemu sladoledu lahko dodate npr., 30 g grobo mletih lešnikov ali mandljev. Dodajte jih med pripravo sladoleda.

■■■■ Kavni sladoled

1 jajčni rumenjak

6 g instant kave

70 g sladkorja v prahu

200 cc polno mastnega mleka

150 cc smetane

5 g vanilijevega sladkorja

Raztopite kavo v žlici vroče vode in počakajte, da se ohladi. Stepajte rumenjak s sladkorjem, raztopljeno kavo in mlekom. Smetano stepajte, da bo skoraj trda. Pomešajte smetano in kavno mešanico. Vse sestavine dobro premešajte.

Čas priprave: 40 – 50 minut

Nasvet: Kavnemu sladoledu lahko dodate npr., 40 g sesekljanе bele ali temne čokolade. Dodajte jo v skledo med pripravo sladoleda.

■■■■ Sladoled iz sadnega jogurta

175 g sadja, npr. borovnice, maline, jagode

80 g sladkorja v prahu

50 cc smetane

250 cc jogurta

2 žlici limoninega soka

Sadje dobro operite. Spasirajte sadje skupaj s sladkorjem in limoninim sokom. To sadno kašo dodajte jogurtu in smetani. Pazite, da so sestavine dobro premešane.

Čas priprave: 30 – 40 minut.

■■■■ Lahek jagodni sladoled/zamrznjena jagodna smetana

300 g jagod

180 cc sirupa

sok polovice limone

2 jajčna beljaka (jajca naj bodo mala)

30 cc smetane

Operite jagode. Spasirajte jih skupaj z limoninim sokom in sirupom. Stepite beljak, dokler ni skoraj trd. Premešajte jagodno zmes s stepenim beljakom in jo nato vlijte v smetano. Pazite, da bodo vse sestavine dobro premešane.

Čas priprave: 40 – 50 minut.

■■■■ Jagodni sladoled

200 g svežih jagod

70 g sladkorja v prahu

1 žlica limoninega soka

1 jajčni rumenjak

175 cc polno mastnega mleka

50 cc smetane

Operite jagode. Spasirajte jih skupaj z limoninim sokom in mlekom. Stepite rumenjak s sladkorjem. Stepajte smetano, dokler se skoraj ne strdi. Pomešajte jagodno zmes s stepeno smetano in rumenjakom. Pazite, da bodo vse sestavine dobro premešane.

Čas priprave: pribl. 30 – 40 minut.

Nasvet: Namesto jagod lahko uporabite pasirane borovnice, maline ali črni ribez.

■■■■ Ananasov sladoledni puding

175 g svežega ananasa

100 g ledenega sladkorja ali sladkorja v prahu

250 cc smetane

polovico žlice limoninega soka

Olupite ananas in odstranite trdo sredico in očesa. Spasirajte ananas skupaj s sladkorjem in limoninim sokom. Delno stepajte smetano. Premešajte ananasovo zmes v stepeno smetano. Pazite, da bodo vse sestavine dobro premešane.

Čas priprave: 45 – 55 minut.

■■■■ Nasvet: Sladoledna torta »Caprice«

(za pribl. 6 oseb)

ananasov sladoledni puding

1 pločevinasta podloga za torte, papir, ki ne vpija maščobe,

premera 20-22 cm

1 biskvit

4 rezine ananasa

1 pločevinko mandarin

metini listi po želji

Najprej pločevinasto podlogo podložite s papirjem, ki ne vpija maščobe. Dno pločevinke podložite z okroglim kosom papirja, stranice pa z enim dolgim pasom papirja. Tako podloženo pločevinasto podlogo postavite v zamrzovalnik za kakšne pol ure preden jo napolnite, tako da se led ob stiku s pločevino ne bo začel topiti.

Kako napolnite pločevinko: Narežite biskvit na dve plasti in eno plast položite na dno pločevinke. Spodnjo plast lahko po želji poškrpite z likerjem. Torto pokrijte s slojem sladoleda in drugo plast biskvita postavite na vrh. Pločevinko pokrijte s papirjem. Torto postavite v zamrzovalnik za približno eno uro (zavisi od trdote sladoleda). Pred serviranjem, postavite servirni pladenj za nekaj časa v hladilnik. Torto lahko po želji okrasite s sadjem in/ali stepeno smetano.

■■■■ Sladoled brez sladkorja

Za 4 obroke (400 ml)

150 cc polno mastnega mleka

30 cc smetane

30 g umetnega sladila Sionin (v prahu)

1 jajce

10 kapljic vanilijeve esence

Stepajte jajce z mlekom, umetnim sladilom in vanilijevo esenco, da postane penasto. Stepajte smetano, da se skoraj strdi. Zmešajte stepeno smetano z ostalimi sestavinami. Pazite, da bodo vse sestavine dobro premešane.

Čas priprave: pribl. 30 – 40 minut.

V tem receptu brez sladkorja je vsebnost ogljikovih hidratov (=sladkor in škrob) na obrok tako majhna, da en obrok komaj kaj vpliva na nivo sladkorja v krvi.

Zaužitje enega obroka zatorej ne ogroža nobene diete.

V primeru, da nimate sladila Sionin, ga lahko nadomestite s podobnim, primerljivim sladilom. Za pravilno sestavo sladoleda potrebujete praškasto sladilo, ki je volumensko primerljiv z navadnim sladkorjem. Zaradi tega kompaktna sladila (kot npr.

Aspartame) ne morete uporabljati za pripravo sladoleda. Za nasvet se obrnite kemiku, farmacevtu ali strokovnjaku za prehrano. Zadnje čase lahko tudi diabetiki jedo jedi sladkane z navadnim sladkorjem.

Seveda pa morajo pri tem upoštevati nekatere napotke. Za podrobnejše informacije vam priporočamo, da se posvetujete z vašim osebnim zdravnikom ali strokovnjakom za prehrano.

