



TESLA

Gelato ICY505



- V mrazáku si předem namrazte nádobu v sáčku minimálně na 12 hodin. Nevyjímejte proto mrazicí nádobu z mrazničky, dokud ji nebudete připraveni použít.
- Pro dosažení nejlepších výsledků se ujistěte, že všechny ingredience jsou dobře předchlazené a rozmixované. Do míchací nádoby je přidávejte postupně v pořadí, které doporučuje recept.
- Nepřeplňujte nádobu. Při přidávání směsi do zmrzlinovače nezapomeňte, že zmrzlina se během procesu zvětší. Doporučuje naplnit nádobu maximálně do dvou třetin její kapacity, aby byl zajištěn dostatečný prostor pro expanzi.
- Přidávejte pevné ingredience až na konci. Pokud do zmrzliny přidáváte čokoládu, ořechy, sušené ovoce nebo jiné pevné ingredience, vložte je do zmrzlinovače až v posledních minutách míchání.
- Zmrzlina chutná nejlépe čerstvá. Pokud ji neplánujete sníst ihned, přeneste zmrzlinu do vhodné nádoby a uložte ji do mrazáku. Pro zachování nejlepší textury a chuti ji spotřebujte do dvou týdnů.
- Konečným výsledkem je měkká domácí zmrzlina. Počítejte, že domácí zmrzlina nebude mít stejnou konzistenci jako tvrdá zmrzlina z obchodu.
- Tuhost zmrzliny závisí na teplotě surovin před zpracováním, na pokojové teplotě a teplotě v mrazničce.

- V mrazničce si vopred namrazte nádobu v sáčku minimálne na 12 hodín. Nevyberajte preto mraziacu nádobu z mrazničky, kým ju nebudete pripravení použiť.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov sa uistite, že všetky ingrediencie sú dobre predchladené a rozmixované. Do miešacej nádoby ich pridávajte postupne v poradí, ktoré odporúča recept.
- Nepreplňujte nádobu. Pri pridávaní zmesi do zmrzlinovača nezabudnite, že zmrzlina sa počas procesu zväčší. Odporúča naplniť nádobu maximálne do dvoch tretín jej kapacity, aby bol zaistený dostatočný priestor pre expanziu.
- Pridávajte pevné ingrediencie až na konci. Pokiaľ do zmrzliny pridávate čokoládu, ořechy, sušené ovocie alebo iné pevné ingrediencie, vložte ich do zmrzlinovača až v posledných minútach miešania.
- Zmrzlina chutí najlepšie čerstvá. Pokiaľ ju neplánujete zjesť ihneď, preneste zmrzlinu do vhodnej nádoby a uložte ju do mrazničky. Na zachovanie najlepšej textúry a chuti ju spotrebujte do dvoch týždňov.
- Konečným výsledkom je mäkká domáca zmrzlina. Počítajte, že domáca zmrzlina nebude mať rovnakú konzistenciu ako tvrdá zmrzlina z obchodu.
- Tuhosť zmrzliny závisí od teploty surovín pred spracovaním, od izbovej teploty a teploty v mrazničke.

- Pre-freeze the container in a bag in the freezer for at least 12 hours. Therefore, do not remove the freezer container from the freezer until you are ready to use it.
- For best results, make sure all ingredients are well pre-chilled and mixed. Add them to the mixing bowl one by one in the order recommended by the recipe.
- Do not overfill the container. When adding the mixture to the ice cream maker, remember that the ice cream will expand during the process. He recommends filling the container to no more than two-thirds of its capacity to ensure sufficient room for expansion.
- Add the solid ingredients at the end. If you are adding chocolate, nuts, dried fruit or other solid ingredients to the ice cream, add them to the ice cream maker only in the last few minutes of mixing.
- Ice cream tastes best fresh. If you don't plan to eat it right away, transfer the ice cream to a suitable container and store it in the freezer. To preserve the best texture and taste, use within two weeks.
- The end result is soft homemade ice cream. Consider that homemade ice cream will not have the same consistency as hard ice cream from the store.
- The firmness of the ice cream depends on the temperature of the raw materials before processing, on the room temperature and the temperature in the freezer.

Porady i wskazówki

- Wstępnie zamroź pojemnik w torebce w zamrażarce na co najmniej 12 godzin. Dlatego nie wyjmuj pojemnika zamrażarki z zamrażarki, dopóki nie będziesz gotowy go użyć.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, upewnij się, że wszystkie składniki są dobrze schłodzone i wymieszane. Do naczynia miksującego dodawać je pojedynczo w kolejności zalecanej w przepisie.
- Nie przepelniaj pojemnika. Dodając mieszankę do maszyny do lodów należy pamiętać, że w trakcie tego procesu lody zwiększą swoją objętość. Zaleca napełnienie pojemnika nie więcej niż do dwóch trzecich jego pojemności, aby zapewnić wystarczającą ilość miejsca na ekspansję.
- Na koniec dodać składniki stałe. Jeśli do lodów dodajesz czekoladę, orzechy, suszone owoce lub inne stałe składniki, dodawaj je do maszyny dopiero na kilka ostatnich minut miksowania.
- Lody najlepiej smakują świeże. Jeśli nie masz zamiaru zjeść ich od razu, przełóż lody do odpowiedniego pojemnika i przechowuj w zamrażarce. Aby zachować najlepszą konsystencję i smak, należy zużyć w ciągu dwóch tygodni.
- Efektem końcowym są miękkie, domowe lody. Weź pod uwagę, że domowe lody nie będą miały takiej samej konsystencji jak twarde lody ze sklepu.
- Twardość lodów zależy od temperatury surowców przed obróbką, temperatury w pomieszczeniu i temperatury w zamrażarce.

Jahodová zmrzlina

Jahodová zmrzlina

Strawberry ice-cream

Łody truskawkowe



45 min

Suroviny

400 g čerstvých jahod
400 ml mléka
250 ml smetany ke šlehání
100 g cukru krupice

Suroviny

400 g čerstvých jahôd
400 ml mlieka
250 ml smotany na šľahanie
100 g cukru krupica

Postup

- V mrazáku si předem namrazte nádobu. Minimálně na 12 hodin.
- Čerstvé jahody rozmačkejte a smíchejte s cukrem a poté směs rozmixujte v mixéru do hladka.
- V samostatné míse šlehejte smetanu, dokud nám nevznikne nadýchaná směs (zdvojnásobí objem).
- Promíchejte rozmixované jahody s cukrem, mlékem a ušlehanou smetanou a nechte směs vychladit v chladničce.
- Vychladlou směs přelijte do mrazicí nádoby a výrobnik nechte pracovat po dobu 30-35 minut do požadované konzistence.

CZ

Postup

- V mrazničce si vopred namrazte nádobu. Minimálne na 12 hodín.
- Čerstvé jahody roztlačte a zmiešajte s cukrom a potom zmes rozmixujte v mixéri do hladka.
- V samostatnej mise šľahajte smotanu, kým nám nevznikne nadýchaná zmes (zdvojnásobí objem).
- Premiešajte rozmixované jahody s cukrom, mliekom a ušľahanou smotanou a nechajte zmes vychladiť v chladničke.
- Vychladnutú zmes prelejte do mraziacej nádoby a výrobnik nechajte pracovať po dobu 30-35 minút do požadovanej konzistencie.

SK



Ingredients

400 g of fresh strawberries
400 ml of milk
250 ml whipping cream
100 g of granulated sugar

Surowce

400 g świeżych truskawek
400 ml mleka
250 ml śmietanki do ubijania
100 g granulowanego cukru

Directions

- Pre-freeze the container in the freezer. At least for 12 hours.
- Mash the fresh strawberries and mix them with the sugar, then blend the mixture in a blender until smooth.
- In a separate bowl, whip the cream until we have a fluffy mixture (it will double in volume).
- Mix the blended strawberries with sugar, milk and whipped cream and let the mixture cool in the refrigerator.
- Pour the cooled mixture into a freezer container and let the machine work for 30-35 minutes until the desired consistency.

EN

Procedura

- Wstępnie zamroź pojemnik w zamrażarce. Przynajmniej przez 12 godzin.
- Zetrzyj świeże truskawki i wymieszaj je z cukrem, a następnie zmiksuj w blenderze na gładką masę.
- W osobnej misce ubijamy śmietanę, aż uzyskamy puszystą masę (podwoi swoją objętość).
- Zmikсовane truskawki wymieszaj z cukrem, mlekiem i bitą śmietaną i odstaw do ostygnięcia w lodówce.
- Włącz schłodzoną mieszaninę do pojemnika do zamrażania i pozostawić maszynę na pracy przez 30-35 minut, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

PL

Čokoládová zmrzlina

Čokoládová zmrzlina

Chocolate ice cream

Łody czekoladowe



50 min

Suroviny

150 g čokolády
550 ml mléka
350 ml smetany ke šlehání
100 g cukru krupice

Suroviny

150 g čokolády
550 ml mlieka
350 ml smotany na šľahanie
100 g cukru krupica

Postup

- V mrazáku si předem namrazte nádobu. Minimálně na 12 hodin.
- Čokoládu nalámejte do rendlíku a prohřívejte dokud se nerozpustí.
- V samostatné míse šlehejte smetanu, dokud nám nevznikne nadýchaná směs (zdvojnásobí objem).
- Smíchejte rozpuštěnou čokoládu, mléko, ušlehanou smetanu a cukr.
- Vychladlou směs přelijte do mrazicí nádoby a výrobník nechte pracovat po dobu 30-35 minut do požadované konzistence.

CZ

Postup

- V mrazničke si vopred namrazte nádobu. Minimálne na 12 hodín.
- Čokoládu nalámete do rajnice a prehrievajte kým sa nerozpustí.
- V samostatnej mise šľahajte smotanu, kým nám nevznikne nadýchaná zmes (zdvojnásobí objem).
- Zmiešajte rozpustenú čokoládu, mlieko, ušľahanú smotanu a cukor.
- Vychladnutú zmes preľajte do mraziacej nádoby a výrobník nechajte pracovať po dobu 30-35 minút do požadovanej konzistencie.

SK



Ingredients

150 g of chocolate
550 ml of milk
350 ml whipping cream
100 g of granulated sugar

Surowce

150 g czekolady
550 ml mleka
350 ml śmietanki do ubijania
100 g granulowanego cukru

Directions

- Pre-freeze the container in the freezer. At least for 12 hours.
- Break the chocolate into a saucepan and heat until it melts.
- In a separate bowl, whip the cream until we have a fluffy mixture (it will double in volume).
- Mix the melted chocolate, milk, whipped cream and sugar.
- Pour the cooled mixture into a freezer container and let the machine work for 30-35 minutes until the desired consistency.

EN

Procedura

- Wstępnie zamroź pojemnik w zamrażarce. Przynajmniej przez 12 godzin.
- Czekoladę wrzucamy do rondelka i podgrzewamy aż się rozpuści.
- W osobnej misce ubijamy śmietanę, aż uzyskamy puszystą masę (podwoi swoją objętość).
- Wymieszaj roztopioną czekoladę, mleko, bitą śmietanę i cukier.
- Włać schłodzoną mieszaninę do pojemnika do zamrażania i pozostawić maszynę na pracy przez 30-35 minut, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

PL

Banánová zmrzlina

Banánová zmrzlina

Banana ice cream

Łody bananowe



45 min

Suroviny

205 g zralého banánu
490 ml mléka
320 ml smetany ke šlehání
130 g cukru krupice

Suroviny

205 g zrelého banánu
490 ml mlieka
320 ml smotany na šľahanie
130 g cukru krupica

Postup

- V mrazáku si předem namrazte nádobu. Minimálně na 12 hodin.
- Banány rozmačkejte do kašovitě hmoty.
- V samostatné míse šlehejte smetanu, dokud nám nevznikne nadýchaná směs (zdvojnásobí objem).
- Smíchejte rozmačkané banány, mléko, ušlehanou smetanu a cukr.
- Vychladlou směs přelijte do mrazicí nádoby a výrobník nechte pracovat po dobu 30-35 minut do požadované konzistence.

CZ

Postup

- V mrazničke si vopred namrazte nádobu. Minimálne na 12 hodín.
- Banány roztlačte do kašovitej hmoty.
- V samostatnej mise šľahajte smotanu, kým nám nevznikne nadýchaná zmes (zdvojnásobí objem).
- Zmiešajte roztlačené banány, mlieko, ušľahanú smotanu a cukor.
- Vychladnutú zmes prelejte do mraziacej nádoby a výrobník nechajte pracovať po dobu 30-35 minút do požadovanej konzistencie.

SK



Ingredients

205 g of ripe banana
490 ml of milk
320 ml of whipping cream
130 g of granulated sugar

Surowce

205 g dojrzałego banana
490 ml mleka
320 ml śmietany do ubijania
130 g granulowanego cukru

Directions

- Pre-freeze the container in the freezer. At least for 12 hours.
- Mash the bananas into a pulp.
- In a separate bowl, whip the cream until we have a fluffy mixture (it will double in volume).
- Mix mashed bananas, milk, whipped cream and sugar.
- Pour the cooled mixture into a freezer container and let the machine work for 30-35 minutes until the desired consistency.

EN

Procedura

- Wstępnie zamroź pojemnik w zamrażarce. Przynajmniej przez 12 godzin.
- Banany rozgnieć na miąższ.
- W osobnej misce ubijamy śmietanę, aż uzyskamy puszystą masę (podwoi swoją objętość).
- Wymieszaj puree bananowe, mleko, bitą śmietanę i cukier.
- Włącz schłodzoną mieszaninę do pojemnika do zamrażania i pozostawić maszynę na pracy przez 30-35 minut, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

PL

Mangová zmrzlina

Mangová zmrzlina

Mango ice cream

Ľody o smaku mango



45 min

Suroviny

320 g manga
420 ml mléka
280 ml smetany ke šlehání
130 g cukru krupice

Suroviny

320 g manga
420 ml mlieka
280 ml smotany na šľahanie
130 g cukru krupica

Postup

- V mrazáku si předem namrazte nádobu. Minimálně na 12 hodin.
- Nakrájejte mango a rozmačkejte do kašovitě hmoty.
- V samostatné míse šlehejte smetanu, dokud nám nevznikne nadýchaná směs (zdvojnásobí objem).
- Smíchejte rozmačkaná manga, mléko, ušlehanou smetanu a cukr.
- Vychladlou směs přelijte do mrazicí nádoby a výrobek nechte pracovat po dobu 30-35 minut do požadované konzistence.

CZ

Postup

- V mrazničke si vopred namrazte nádobu. Minimálne na 12 hodín.
- Nakrájajte mango a roztlačte do kašovitej hmoty.
- V samostatnej mise šľahajte smotanu, kým nám nevznikne nadýchaná zmes (zdvojnásobí objem).
- Zmiešajte roztlačené manga, mlieko, ušľahanú smotanu a cukor.
- Vychladnutú zmes prelejte do mraziacej nádoby a výrobek nechajte pracovať po dobu 30-35 minút do požadovanej konzistencie.

SK



Ingredients

320 g of mango
420 ml of milk
280 ml whipping cream
130 g of granulated sugar

Surowce

320 g mango
420 ml mleka
280 ml śmietanki do ubijania
130 g granulowanego cukru

Directions

- Pre-freeze the container in the freezer. At least for 12 hours.
- Cut the mango and mash it into a pulp.
- In a separate bowl, whip the cream until we have a fluffy mixture (it will double in volume).
- Mix the mashed mango, milk, whipped cream and sugar.
- Pour the cooled mixture into a freezer container and let the machine work for 30-35 minutes until the desired consistency.

EN

Procedura

- Wstępnie zamroź pojemnik w zamrażarce. Przynajmniej przez 12 godzin.
- Mango pokroić i zmiksować na miąższ.
- W osobnej misce ubijamy śmietanę, aż uzyskamy puszystą masę (podwoi swoją objętość).
- Wymieszaj puree z mango, mleko, bitą śmietanę i cukier.
- Włać schłodzoną mieszaninę do pojemnika do zamrażania i pozostawić maszynę na pracy przez 30-35 minut, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

PL

Zmrzlina Oreo s vanilkovým krémem

Zmrzlina Oreo s vanilkovým krémem

Oreo ice cream with vanilla cream

Łody Oreo z kremem waniliowym



45 min

Suroviny

500 ml smetany ke šlehání
250 ml plnotučného mléka
150 g cukru krupice
1 lžička vanilkového extraktu
200 g sušenek Oreo (nasekaných na malé kousky)

Suroviny

500 ml smotany na šľahanie
250 ml plnotučného mlieka
150 g cukru krupica
1 lyžička vanilkového extraktu
200 g sušienok Oreo (nasekaných na malé kúsky)

Postup

- V mrazáku si předem namrazte nádobu. Minimálně na 12 hodin.
- Ve velké míse smíchejte smetanu, mléko, cukr a vanilkový extrakt.
- Vychladlou směs přelijte do mrazicí nádoby a výrobník nechte pracovat po dobu 30 minut do požadované konzistence.
- Když je zmrzlina téměř hotová, přidejte nasekané sušenky Oreo a nechte zmrzlinovač pracovat ještě několik minut, aby se sušenky rovnoměrně rozprostřely.

CZ

Postup

- V mrazničke si vopred namrazte nádobu. Minimálne na 12 hodín.
- Vo veľkej mise zmiešajte smotanu, mlieko, cukor a vanilkový extrakt.
- Vychladnutú zmes prelejte do mraziacej nádoby a výrobník nechajte pracovať po dobu 30 minút do požadovanej konzistencie.
- Keď je zmrzlina takmer hotová, pridajte nasekané sušienky Oreo a nechajte zmrzlinovač pracovať ešte niekoľko minút, aby sa sušienky rovnomerne rozprestrelili.

SK



Ingredients

500 ml whipping cream
250 ml of whole milk
150 g of granulated sugar
1 teaspoon of vanilla extract
200 g of Oreo cookies
(chopped into small pieces)

Surowce

500 ml śmietanki do ubijania
250 ml pełnego mleka
150 g granulowanego cukru
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
200 g ciasteczek Oreo (pokrojonych na małe kawałki)

Directions

- Pre-freeze the container in the freezer. At least for 12 hours.
- In a large bowl, combine the cream, milk, sugar and vanilla extract.
- Pour the cooled mixture into a freezer container and let the maker work for 30 minutes until the desired consistency.
- When the ice cream is almost done, add the chopped Oreos and let the ice cream maker run for a few more minutes to spread the cookies evenly.

EN

Procedura

- Wstępnie zamroź pojemnik w zamrażarce. Przynajmniej przez 12 godzin.
- W dużej misce połącz śmietanę, mleko, cukier i ekstrakt waniliowy.
- Włącz schłodzoną mieszaninę do pojemnika do zamrażania i pozostawić ekspres na 30 minut, aż uzyska pożądaną konsystencję.
- Gdy lody będą już prawie gotowe, dodaj posiekane ciasteczka Oreo i pozwól maszynie pracować jeszcze przez kilka minut, aby równomiernie rozprowadzić ciasteczka.

PL

Citronová zmrzlina z řeckého jogurtu

Citrónová zmrzlina z gréckeho jogurtu

Greek yogurt lemon ice cream

Ľody cytrínové z jogurtom gréckim



50 min

Suroviny

600 g řeckého bílého jogurtu
200 g smetany ke šlehání
2 citrony
30 g cukru krupice

Suroviny

600 g gréckeho bieleho jogurtu
200 g smotany na šľahanie
2 citróny
30 g cukru krupica

Postup

- V mrazáku si předem namrazte nádobu. Minimálně na 12 hodin.
- Citrony omyjete, ostrouhejte z nich na jemném struhadle žlutou vrstvu kůry a poté z citronů vymačkejte 150 ml šťávy.
- Citronovou šťávu s cukrem a kůrou přiveďte v kastrolku k varu a na mírném plameni vše nechte vařit 5 minut.
- Vychladlou směs promíchejte s jogurtem a smetanou a přelijte do mrazicí nádoby a výrobník nechte pracovat po dobu 30-35 minut do požadované konzistence.

CZ

Postup

- V mrazničke si vopred namrazte nádobu. Minimálne na 12 hodín.
- Citróny umyjete, ostrúhajte z nich na jemnom strúhadle žltú vrstvu kôry a potom z citrónov vytlačte 150 ml šťavy.
- Citrónovú šťavu s cukrom a kôrou privedte v kastrolíku do varu a na miernom plameni všetko nechajte variť 5 minút.
- Vychladnutú zmes premiešajte s jogurtom a smotanou a prelejte do mraziacej nádoby a výrobník nechajte pracovať po dobu 30-35 minút do požadovanej konzistencie.

SK



Ingredients

600 g Greek plain yogurt
200 g of whipping cream
2 lemons
30 g of granulated sugar

Surowce

600 g greckiego jogurtu naturalnego
200 g śmietany do ubijania
2 cytryny
30 g granulowanego cukru

Directions

- Pre-freeze the container in the freezer. At least for 12 hours.
- Wash the lemons, grate the yellow layer of the peel on a fine grater, and then squeeze 150 ml of juice from the lemons.
- Bring the lemon juice, sugar and zest to a boil in a saucepan and let everything cook for 5 minutes on a low heat.
- Mix the cooled mixture with yogurt and cream and pour into a freezer container and let the maker work for 30-35 minutes until the desired consistency.

EN

Procedura

- Wstępnie zamroź pojemnik w zamrażarce. Przynajmniej przez 12 godzin.
- Cytryny umyj, żółtą warstwę skórki zetrzyj na drobnej tarce, a następnie wyciśnij z cytryny 150 ml soku.
- W rondlu zagotuj sok z cytryny, cukier i skórki i gotuj wszystko przez 5 minut na małym ogniu.
- Ostudzoną mieszankę wymieszaj z jogurtem i śmietaną, włóż do pojemnika do zamrażania i pozostaw ekspres na 30-35 minut do uzyskania pożądanej konsystencji.

PL

Zmrzlina z řeckého jogurtu s matchou

Zmrzlina z gréckeho jogurtu s matchou

Greek yogurt ice cream with matcha

Ľody jogurtowe greckie z matchą



45 min

Suroviny

500 ml řeckého jogurtu
200 ml smetany ke šlehání
150 g cukru krupice
2 lžičice matcha (japonský zelený čajový prášek)
100 g nasekané bílé čokolády

Suroviny

500 ml gréckeho jogurtu
200 ml smotany na šľahanie
150 g cukru krupica
2 lyžice matcha (japonský zelený čajový prášok)
100 g nasekanej bielej čokolády

Postup

- V mrazáku si předem namrazte nádobu. Minimálně na 12 hodin.
- Ve velké míse smíchejte řecký jogurt, cukr a matcha prášek.
- V samostatné míse šlehejte smetanu, dokud nám nevznikne nadýchaná směs (zdvojnásobí objem) a poté ji jemně vmíchejte do jogurtové směsi.
- Přidejte nasekanou bílou čokoládu a jemně promíchejte.
- Vychladlou směs přelijte do mrazicí nádoby a výrobník nechte pracovat po dobu 30-35 minut do požadované konzistence.

CZ

Postup

- V mrazničke si vopred namrazte nádobu. Minimálne na 12 hodín.
- Vo veľkej mise zmiešajte grécky jogurt, cukor a matcha prášok.
- V samostatnej mise šľahajte smotanu, kým nám nevznikne nadýchaná zmes (zdvojnásobí objem) a potom ju jemne vmiešajte do jogurtovej zmesi.
- Pridajte nasekanú bielu čokoládu a jemne premiešajte.
- Vychladnutú zmes prelejte do mraziacej nádoby a výrobník nechajte pracovať po dobu 30-35 minút do požadovanej konzistencie.

SK



Ingredients

500 ml Greek yogurt
200 ml of whipping cream
150 g of granulated sugar
2 tablespoons matcha (Japanese green tea powder)
100 g chopped white chocolate

Surowce

500 ml jogurtu greckiego
200 ml śmietany do ubijania
150 g granulowanego cukru
2 łyżki matchy (japońskiej zielonej herbaty w proszku)
100 g posiekanej białej czekolady

Directions

- Pre-freeze the container in the freezer. At least for 12 hours.
- In a large bowl, mix the Greek yogurt, sugar and matcha powder.
- In a separate bowl, whip the cream until fluffy (it will double in volume) and then gently fold it into the yogurt mixture.
- Add the chopped white chocolate and mix gently.
- Pour the cooled mixture into a freezer container and let the machine work for 30-35 minutes until the desired consistency.

EN

Procedura

- Wstępnie zamroź pojemnik w zamrażarce. Przynajmniej przez 12 godzin.
- W dużej misce wymieszaj jogurt grecki, cukier i proszek matcha.
- W osobnej misce ubić śmietanę na puszystą masę (podwoi swoją objętość), a następnie delikatnie dodać ją do masy jogurtowej.
- Dodać posiekaną białą czekoladę i delikatnie wymieszać.
- Włączyć schłodzoną mieszaninę do pojemnika do zamrażania i pozostawić maszynę na pracy przez 30-35 minut, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

PL

Mátová zmrzlina s čokoládovými kousky

Mätová zmrzlina s čokoládovými kúskami

Mint ice cream with chocolate pieces

Łody miętowe z kawałkami czekolady



45 min

Suroviny

500 ml smetany ke šlehání
200 ml kondenzovaného mléka
1 lžička mátového extraktu
100 g nasekané čokolády

Suroviny

500 ml smotany na šľahanie
200 ml kondenzovaného mlieka
1 lyžička mäťového extraktu
100 g nasekanej čokolády

Postup

- V mrazáku si předem namrazte nádobu. Minimálně na 12 hodin.
- Ve velké míse smíchejte smetanu a mátový extrakt. Šlehejte, dokud směs neztuhne.
- Pomalu přidávejte kondenzované mléko, dokud nejsou všechny ingredience dobře spojené.
- Nakonec přidejte nasekanou čokoládu nebo čokoládové kousky a důkladně promíchejte.
- Vychladlou směs přelijte do mrazicí nádoby a výrobník nechte pracovat po dobu 30-35 minut do požadované konzistence.

CZ

Postup

- V mrazničke si vopred namrazte nádobu. Minimálne na 12 hodín.
- Vo veľkej mise zmiešajte smotanu a mäťový extrakt. Šľahajte, kým zmes nestuhne.
- Pomaly pridávajúte kondenzované mlieko, kým nie sú všetky ingrediencie dobre spojené.
- Nakoniec pridajte nasekanú čokoládu alebo čokoládové kúsky a dôkladne premiešajte.
- Vychladnutú zmes prelejte do mraziacej nádoby a výrobník nechajte pracovať po dobu 30-35 minút do požadovanej konzistencie.

SK



Ingredients

500 ml whipping cream
200 ml condensed milk
1 teaspoon of mint extract
100 g of chopped chocolate

Surowce

500 ml śmietany do ubijania
200 ml skondensowanego
mleka
1 łyżeczka ekstraktu z mięty
100 g posiekanej czekolady

Directions

- Pre-freeze the container in the freezer. At least for 12 hours.
- In a large bowl, combine the cream and mint extract. Whisk until the mixture thickens.
- Slowly add the condensed milk until all the ingredients are well combined.
- Finally, add chopped chocolate or chocolate pieces and mix thoroughly.
- Pour the cooled mixture into a freezer container and let the machine work for 30-35 minutes until the desired consistency.

EN

Procedura

- Wstępnie zamroź pojemnik w zamrażarce. Przynajmniej przez 12 godzin.
- W dużej misce połącz śmietanę i ekstrakt z mięty. Ubijaj, aż mieszanina zgęstnieje.
- Powoli dodawaj skondensowane mleko, aż wszystkie składniki dobrze się połączą.
- Na koniec dodaj posiekaną czekoladę lub kawałki czekolady i dokładnie wymieszać.
- Włącz schłodzoną mieszaninę do pojemnika do zamrażania i pozostawić maszynę na pracy przez 30-35 minut, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

PL

Sorbet z melounu a máty

Sorbet z melónu a mäty

Watermelon and mint sorbet

Sorbet arbuzowo-miętowy



1 hod

Suroviny

1 velký meloun
200 g cukru krupice
250 ml vody
Hrst čerstvé nasekné máty
Šťáva z 2 limetek

Postup

- V mrazáku si předem namrazte nádobu. Minimálně na 12 hodin.
- V hrnci přiveďte vodu a cukr k varu, aby se vytvořil jednoduchý sirup. Nechte vychladnout na pokojovou teplotu.
- Meloun oloupejte, nakrájejte a zbavte se semen. Vložte nakrájený meloun do mísy a rozmixujte do hladka a poté přecedte, abyste odstranili větší kousky.
- Smíchejte melounové pyré, vychladlý sirup, nasekanou mátu a limetkovou šťávu.
- Vychladlou směs přelijte do mrazicí nádoby a výrobník nechte pracovat po dobu 30-35 minut do požadované konzistence.

CZ

Suroviny

1 veľký melón
200 g cukru krupica
250 ml vody
Hrst čerstvej naseknej mäty
Šťava z 2 limetiek

Postup

- V mrazničke si vopred namrazte nádobu. Minimálne na 12 hodín.
- V hrnci privedte vodu a cukor do varu, aby sa vytvoril jednoduchý sirup. Nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
- Melón olúpte, nakrájajte a zbavte sa semien. Vložte nakrájaný melón do mísy a rozmixujte do hladka a potom preceďte, aby ste odstránili väčšie kúsky.
- Zmiešajte melónové pyré, vychladnutý sirup, nasekanú mátu a limetkovú šťavu.
- Vychladnutú zmes prelejte do mraziacej nádoby a výrobník nechajte pracovať po dobu 30-35 minút do požadovanej konzistencie.

SK



Ingredients

1 large watermelon
200 g of granulated sugar
250 ml of water
A handful of fresh chopped
mint
Juice of 2 limes

Surowce

1 duży arbuza
200 g granulowanego cukru
250 ml wody
Garść świeżej posiekanej mięty
Sok z 2 limonek

Directions

- Pre-freeze the container in the freezer. At least for 12 hours.
- Bring the water and sugar to a boil in a saucepan to make a simple syrup. Allow to cool to room temperature.
- Peel the watermelon, cut it and remove the seeds. Place the sliced watermelon in a bowl and blend until smooth, then strain to remove any larger pieces.
- Mix the watermelon puree, cooled syrup, chopped mint and lime juice.
- Pour the cooled mixture into a freezer container and let the machine work for 30-35 minutes until the desired consistency.

EN

Procedura

- Wstępnie zamroź pojemnik w zamrażarce. Przynajmniej przez 12 godzin.
- Zagotuj wodę z cukrem w rondlu, aby uzyskać prosty syrop. Pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
- Obierz arbuza, pokrój go i usuń nasiona. Pokrojonego arbuza włóż do miski i zmiksuj na gładką masę, a następnie odcedź, aby usunąć większe kawałki.
- Wymieszaj puree z arbuza, ostudzony syrop, posiekaną miętę i sok z limonki.
- Włącz schłodzoną mieszaninę do pojemnika do zamrażania i pozostawić maszynę na pracy przez 30-35 minut, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

PL

Hruškový sorbet s medem a zázvorem

Hruškový sorbet s medom a zázvorom

Pear sorbet with honey and ginger

Sorbet gruzzkowy z miodem i imbirem



1 hod

Suroviny

500 g hrušek
250 ml vody
100 g medu
1 lžice nastrouhaného zázvoru
2 lžice citronové šťávy

Suroviny

500 g hrušiek
250 ml vody
100 g medu
1 lyžica nastrúhaného zázvoru
2 lyžice citrónovej šťavy

Postup

- V mrazáku si předem namrazte nádobu. Minimálně na 12 hodin.
- Hrušky oloupejte, zbavte se jádřince a nakrájejte na malé kousky.
- V hrnci přiveďte hrušky, vodu, med a zázvor k varu. Vařte, dokud nejsou hrušky měkké.
- Odstavte z ohně a nechte směs trochu vychladnout. Přidejte citronovou šťávu a poté směs rozmixujte v mixéru do hladka.
- Vychladlou směs přelijte do mrazicí nádoby a výrobník nechte pracovat po dobu 30-35 minut do požadované konzistence.

CZ

Postup

- V mrazničke si vopred namrazte nádobu. Minimálne na 12 hodín.
- Hrušky olúpte, zbavte sa jadrovníka a nakrájajte na malé kúsky.
- V hrnci privedte hrušky, vodu, med a zázvor do varu. Varte, pokiaľ nie sú hrušky mäkké.
- Odstavte z ohňa a nechajte zmes trochu vychladnúť. Pridajte citrónovú šťavu a potom zmes rozmixujte v mixéri do hladka.
- Vychladnutú zmes prelejte do mraziacej nádoby a výrobník nechajte pracovať po dobu 30-35 minút do požadovanej konzistencie.

SK



Ingredients

500 g of pears
250 ml of water
100 g of honey
1 tablespoon of grated ginger
2 tablespoons of lemon juice

Surowce

500 g gruszek
250 ml wody
100 g miodu
1 łyżka startego imbiru
2 łyżki soku z cytryny

Directions

- Pre-freeze the container in the freezer. At least for 12 hours.
- Peel the pears, remove the core and cut into small pieces.
- Bring the pears, water, honey and ginger to a boil in a saucepan. Cook until the pears are soft.
- Remove from the heat and allow the mixture to cool slightly. Add the lemon juice and then blend the mixture in a blender until smooth.
- Pour the cooled mixture into a freezer container and let the machine work for 30-35 minutes until the desired consistency.

EN

Procedura

- Wstępnie zamroź pojemnik w zamrażarce. Przynajmniej przez 12 godzin.
- Gruszki obierz, usuń rdzeń i pokrój na małe kawałki.
- W rondlu zagotuj gruszki, wodę, miód i imbir. Gotuj, aż gruszki będą miękkie.
- Zdejmij z ognia i pozwól mieszaninie lekko ostygnąć. Dodać sok z cytryny i zmiksować blenderem na gładką masę.
- Włączyć schłodzoną mieszaninę do pojemnika do zamrażania i pozostawić maszynę na pracy przez 30-35 minut, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

PL



*Více receptů najdete
v naší online kuchařce:
www.varteslaskou.cz*

VERZE 1.0.

