Cuisinart®

PRIROČNIK Z NAVODILI IN RECEPTI



Cuisinart® Naprava za pripravo zamrznjenih sladic	ICE-100

Zaradi vaše varnosti in dolgotrajnega uživanja v tem izdelku pred uporabo vedno pozorno preberite navodila za uporabo.

POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI ZA NAPRAVO

Pri uporabi električnih naprav je treba vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe, da se zmanjša tveganje za požar, električni udar in/ali poškodbe, vključno z naslednjim:

1. **PRED UPORABO PREBERITE VSA NAVODILA.**
2. **Vedno izključite napravo iz vtičnice, ko je ni v uporabi, pred nameščanjem ali odstranjevanjem delov ter pred čiščenjem.**
3. Da bi se zaščitili pred nevarnostjo električnega udara, ne potapljajte kabla, vtiča ali podstavka naprave v vodo ali katero koli drugo tekočino.
4. Pri uporabi katere koli naprave v bližini otrok ali pod njihovim nadzorom je potrebno strogo nadzorovanje.
5. Izogibajte se stiku z gibljivimi deli. Med delovanjem naprave roke, lase in oblačila ter lopatice in druge pripomočke držite stran od naprave, da zmanjšate tveganje poškodb in/ali poškodovanja naprave.
6. Aparata ne uporabljajte, če je kabel ali vtič poškodovan, če je prišlo do okvare aparata ali če je aparat padel ali je bil na kakršen koli način poškodovan. Aparat vrnite v najbližji servisni center Cuisinart za pregled, popravilo ter električno ali mehansko nastavitev.
7. Uporaba dodatkov, ki jih Cuisinart ne priporoča, lahko povzroči požar, električni udar ali tveganje poškodb.
8. Ne uporabljajte na prostem.
9. Ne pustite, da bi kabel visel čez rob mize ali pulta ali da bi se dotikal vročih površin.
10. Med uporabo držite roke in pripomočke stran od mešalne posode, da zmanjšate tveganje poškodb oseb ali same naprave. **V MEŠALNI POSODI NE UPORABLJAJTE OSTRIH PREDMETOV ALI PRIPOMOČKOV!** Ostri predmeti bodo opraskali in poškodovali notranjost posode. Ko je naprava izklopljena, lahko uporabite gumijasto lopatico ali leseno žlico.
11. Ta aparat je namenjen gospodinjski rabi. Vsa servisiranja, razen čiščenja in vzdrževanja s strani uporabnika, sme opravljati le pooblaščeno servisno osebje Cuisinart®.
12. Aparata ne uporabljajte za namene, za katere ni namenjen.
13. Aparata ne uporabljajte v omari za gospodinjske aparate ali pod stensko omarico. **Pri shranjevanju v omari za gospodinjske aparate vedno izključite napravo iz električne vtičnice.** Če tega ne storite, lahko pride do nevarnosti požara, zlasti če se aparat dotika sten omare ali če se vrata ob zapiranju dotikajo naprave.
14. Aparat hranite 4 inches stran od drugih predmetov, da zagotovite prezračevanje motorja.
15. Izdelka ne postavljajte na glavo in ga ne nagibajte pod kotom večjim od 45˚.
16. Aparata ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, grelne plošče ali štedilnika.
17. Med mešanjem ne odstranjujte mešalne lopatice.

TA NAVODILA SHRANITE IZKLJUČNO ZA DOMAČO UPORABO

POSEBNE NAVODILA GLEDE KABLA

Priložen je kratek napajalni kabel, da se zmanjša tveganje zapletanja ali spotikanja zaradi daljšega kabla. Daljše podaljške je mogoče uporabljati, če se pri njihovi uporabi ravna previdno.

Če uporabljate dolg, ozemljen podaljšek s tremi priključki, mora biti naznačena električna moč podaljška vsaj enaka električni moči naprave, daljši kabel pa je treba razporediti tako, da ne bo visel čez delovno ploščo ali mizo, kjer bi ga lahko potegnili otroci ali živali ali bi se lahko spotaknili ob njega.

PREVIDNO

Ta naprava je namenjena gospodinjski rabi. Vsa servisiranja, razen čiščenja in vzdrževanja s strani uporabnika, mora opraviti pooblaščeni serviser.

- Podstavka ne potapljajte v vodo.
- Da zmanjšate tveganje za požar ali električni udar, podstavka ne razstavljajte. **Opomba:** Podstavek ne vsebuje nobenih delov, ki bi jih lahko popravil uporabnik.
- Popravila sme opravljati le pooblaščeno osebje.
- Preverite napetost in se prepričajte, da se napetost, navedena na tipski ploščici, ujema z vašo napetostjo.
- Nikoli ne čistite z abrazivnimi praški ali trdimi pripomočki.
- Naprava mora biti vedno v pokončnem položaju. Če se naprava prevrne na bok ali na glavo, jo morate postaviti v pokončen položaj in pred uporabo počakati 24 ur.

VSEBINA

Pomembni varnostni ukrepi....2
Deli in značilnosti....3
Pred prvo uporabo....3
Navodila za uporabo....4
Varnostna funkcija....4
Čiščenje, shranjevanje in vzdrževanje....5
Odpravljanje težav....5
Garancija....6
Nasveti za pripravo....7
Recepti....8

DELI IN ZNAČILNOSTI



1. **Prozoren pokrov**
   Enostavno se sname, da lahko v posodo dodate sestavine za recept.



2. **Odprtina za dodajanje sestavin**
   Uporabite za dodajanje dodatkov, kot so čips ali oreščki, ne da bi prekinili cikel zamrzovanja.

3. **Mešalne lopatice**
   Zmešajte in vmešajte sestavine v mešalni posodi, da ustvarite zamrznjen desert.



   a. **Mešalna lopatica za gelato in sorbet**
      V sestavine vmeša ravno pravšnjo količino zraka in ustvari bogato teksturo z intenzivnim okusom.



   b. **Mešalna lopatica za sladoled**
      Sestavine odlično premeša in ustvari gladek in kremast rezultat.

4. **Mešalna posoda z izvlečnim ročajem** Mešalna posoda iz eloksiranega aluminija. Posode ni treba predhodno ohladiti ali zamrzniti.



5. **Osnova**
   Vsebuje zmogljiv kompresor in mešalni motor.

6. **Nadzorna plošča s tipkami in LCD-zaslonom**
   a. **Gumb za vklop**
      Vklaplja in izklaplja napravo. Rdeča LED lučka za stanje pripravljenosti se prižge, ko je naprava vklopljena. Utripa, ko je naprava v stanju pripravljenosti.
   b. **Gumb za časovnik**
      Omogoča nastavitev časa od 10 do 60 minut.
   c. **Gumb za zagon/ustavitev**
      Omogoča zagon in zaustavitev mešanja ter časovnika. Modra LED-lučka za hlajenje/mešanje se prižge med mešanjem. Utripa, ko je mešanje zaustavljeno (ustavljeno).

PRED PRVO UPORABO

KOMPRESORJA/OSNOVE MOTORJA NE POTOPITE v vodo. Obrišite ga z vlažno krpo. Pokrov, posodo za mešanje in mešalne lopatice operite v topli milnici, da odstranite morebitni prah ali ostanke iz proizvodnega in transportnega procesa. V pomivalnem stroju na zgornji polici lahko perete le mešalne lopatice in pokrov. MEŠALNE SKLEDE **NE SMETE** dati v pomivalni stroj. Nobenega dela **NE** ČISTITE z abrazivnimi čistili ali trdimi pripomočki. Postavite v pokončno lego in pustite stati 24 ur.

NAVODILA ZA UPORABO NAPRAVE „ “

1. Napravo priključite v vtičnico. Rdeča LED lučka bo utripala, kar pomeni, da je naprava v stanju pripravljenosti.
2. Pripravite sestavine (nasveti za recepte so na strani 7).
   Opomba: Če uporabljate lasten recept, poskrbite, da sestavine ne segajo čez zgornji mešalnik na mešalni lopatici. Glejte sliko spodaj.



3. Vstavite mešalno posodo v podnožje. Prepričajte se, da je posoda pravilno poravnana v podnožju.
4. V posodo vstavite mešalno lopatico za sladoled ali mešalno lopatico za gelato in sorbet tako, da leži v središču posode.
5. Sestavine vlijte v mešalno posodo. Pokrov namestite tako, da poravnate puščico na pokrovu z ikono odklepanja na podstavku. Pokrov zaklenite tako, da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca. Prepričajte se, da je puščica na pokrovu poravnana z ikono zaklepanja na podstavku. Odprtina za dodajanje sestavin je v zaklenjenem položaju poravnana s sredino sprednje strani.
6. Pritisnite gumb za vklop, da napravo vklopite. Rdeča LED lučka se bo prižgala, na LCD-zaslonu pa se bo prikazalo »00«.
7. Pritisnite gumb za časovnik, da nastavite čas od privzetih 60 minut do 10 minut. Privzeta nastavitev časovnika je 60 minut. Pritisnite in spustite gumb za časovnik, da skrajšate čas v 1-minutnih korakih. Pritisnite in držite gumb, da se hitreje pomikate navzdol.
   Opomba: Če presežete želeni čas, še naprej pritiskajte gumb za časovnik, dokler se ne vrnete na 60 minut.
8. Pritisnite gumb »Start/Stop«, da začnete cikel hlajenja/mešanja.
   - Sestavine, kot so čokoladni koščki in oreščki, lahko dodate proti koncu mešanja. Ko se sladica začne gostiti (običajno približno 5 minut pred koncem), dodajte sestavine skozi odprtino za dodajanje sestavin.

   Opomba: Če želite napravo kadarkoli izklopiti, pritisnite gumb »Power«.
9. Števec bo odštevал do nič, naprava pa bo trikrat zapiskala, da je zamrznjena sladica pripravljena.
   Opomba: Rdeča LED-lučka bo utripala, na časomeru pa bo utripala številka »00«.
10. Napravo izklopite s pritiskom na gumb za vklop. Pokrov odstranite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, da se odklene. Mešalno posodo dvignite iz podstavka za ročaj.
    Iz mešalne posode odstranite mešalno lopatico. **Opomba:** Če naprava ni izklopljena, bo prešla v funkcijo ohranjanja hladu. Podrobnosti sledijo na tej strani.

Za začasno ustavitev časa in mešanja:

- V katerem koli trenutku cikla hlajenja/mešanja pritisnite gumb Start/Stop, da zaustavite čas in mešanje. Za ponovni zagon ponovno pritisnite gumb Start/Stop.

Za podaljšanje časa:

Če sladoled še ni pripravljen ali želite podaljšati čas, pritisnite gumb Start/Stop, da zaustavite napravo. Večkrat pritisnite gumb Timer, da skrajšate čas v 1-minutnih . Pridržite gumb, da se hitreje pomikate po vrednostih. Če presežete želeni čas, še naprej pritisnite gumb Timer, dokler se ne vrnete na 60 minut.

Opomba: Pri pripravi zaporednih serij sladoleda ali gelata poskrbite, da kompresorju namenite dovolj časa za prilagoditev na hlajenje.

Nasvet: Pred pripravo druge serije napravo izključite iz vtičnice in jo pustite 10 minut počivati, da se ohladi.

Ohranjanje hladu

Ta funkcija dela točno to, kar pravi … ohranja hlad! Ob koncu cikla hlajenja/mešanja bo utripala številka „00“ in naprava bo samodejno prešla v cikel ohranjanja hladu, kjer bo ostala 10 minut. Opomba: Kompresor bo med ciklom ohranjanja hladu vklopljen. Ob koncu cikla bo naprava 5-krat zapiskala in se vrnila
v stanje pripravljenosti.

Opomba: Funkcija mešanja ni aktivna med ciklom »Keep Cool«. Če želite hkrati tudi mešati, izklopite napravo, nato pa nastavite čas za ponovni začetek cikla hlajenja/mešanja.

Opomba: Napravo lahko izklopite kadarkoli med ciklom »Keep Cool«.

VARNOSTNA FUNKCIJA » «

Naprava za pripravo zamrznjenih desertov Cuisinart® je opremljena z varnostno funkcijo, ki napravo samodejno ustavi, če se motor pregreje. Ta varnostni sistem se lahko sproži ob velikih obremenitvah, če je naprava delovala predolgo ali če so dodatki (orehi itd.) v izjemno velikih kosih. Za ponastavitev naprave pritisnite gumb za vklop in izklop ter izključite napravo iz vtičnice. Pustite napravo, da se ohladi. Po nekaj minutah lahko napravo ponovno vklopite in nadaljujete s pripravo zamrznjenega sladoleda.

ČIŠČENJE, SHRANJEVANJE IN VZDRŽEVANJE NAPRAVE » «

Čiščenje

Posodo za mešanje, mešalne lopatice in pokrov očistite v topli milnici. Mešalne lopatice in pokrov so primerni za pomivanje v zgornjem predalu pomivalnega stroja.
POSODE ZA MEŠANJE NE DAJTE V POMIVALNI STROJ. NE ČISTITE Z ABRAZIVNIMI ČISTILI ALI
PRIPOMOČKI. Osnovo motorja obrišite z vlažno krpo. Vse dele temeljito osušite.

Shranjevanje

Napravo shranjujte v pokončnem položaju. Zamrznjenih sladic v posodi za mešanje ne shranjujte v zamrzovalniku več kot 30 minut naenkrat. Zamrznjene sladice za daljše shranjevanje v zamrzovalniku prestavite v posodo, primerno za zamrzovalnik, ki je neprepustna za zrak.

Vzdrževanje

Vsako drugo servisiranje mora opraviti pooblaščeni serviser.

ODSTRANJEVANJE NAPAK

TEŽAVA	REŠITEV
Na zaslonu se prikaže »EEEE«, naprava neprekinjeno piska in se je ustavila.	Izklopite napravo in jo izključite iz vtičnice.
	Obrnite se na službo za pomoč potrošnikom na številki 1-800-726-0190.
Naprava se izklopi prej, kot je nastavljen čas	Vklopila se je varnostna funkcija proti preobremenitvi. Napravo pustite nekaj minut počivati, preden nadaljujete s pripravo zamrznjene sladice.
	Če zgoraj navedeni razlog ne velja, izključite napravo iz vtičnice in jo pustite počivati 2 uri. Vklopite napravo in začnite s pripravo zamrznjene sladice.
Kadar koli med ciklom hlajenja/mešanja naprava 30 sekund neprekinjeno piska.	Napravo izklopite in izključite iz vtičnice. Pustite jo počivati 2 uri. Vklopite napravo in nadaljujte s pripravo zamrznjene sladice. Če se to ponovi, pustite napravo počivati 24 ur. Če naprava še naprej oddaja zvočni signal, potem ko ste poskusili zgoraj navedenega postopka, se obrnite na službo za pomoč potrošnikom na številki 1-800-726-0190.
Posodo za mešanje je težko dvigniti.	Počakajte 2 minuti in dvignite posodo za mešanje.
	Preden pripravljate zamrznjeno sladico, se prepričajte, da sta posoda za mešanje in podstavka suha.
Po nekaj serijah sladoleda se mešalna lopatica zdrsi.	Pazite na kondenzacijo na zunanji strani posode za mešanje. Odstranite vodo ali led s posode za mešanje in podstavka.
	Preden pripravite naslednje serije, se prepričajte, da sta

GARANCIJA

OMEJENA TRILETNA GARANCIJA

Ta garancija velja le za potrošnike v ZDA, ki izdelke kupijo neposredno pri podjetju Cuisinart® ali pri pooblaščenem prodajalcu Cuisinart®. Potrošnik ste, če imate napravo Cuisinart® za pripravo zamrznjenih sladic, ki ste jo kupili v trgovini za osebno, družinsko ali gospodinjsko rabo. Razen če veljavna zakonodaja ne določa drugače, ta garancija ne velja za trgovce na drobno ali druge komercialne kupce ter lastnike ali potrošnike, ki izdelek kupijo pri nepooblaščenih prodajalcih Cuisinart®. Zagotavljamo, da bo vaš aparat za pripravo zamrznjenih sladic Cuisinart®brez napak v materialih in izdelavi pri normalni domači uporabi v obdobju 3 let od datuma prvotnega nakupa.

Priporočamo, da obiščete našo spletno stran **https://cuisinart.registria.com**, kjer lahko hitro in učinkovito opravite registracijo izdelka. Vendar registracija izdelka ne odpravlja potrebe, da potrošnik hrani izvirni dokaz o nakupu, da bi lahko uveljavljal garancijske ugodnosti. Če nimate dokazila o datumu nakupa, bo za namene te garancije kot datum nakupa veljal datum proizvodnje.

IZKLJUČNO ZA PREBIVALCE KALIFORNIJE

Kalifornijska zakonodaja določa, da imajo prebivalci Kalifornije v okviru garancijskega servisa možnost, da neustrezen izdelek vrnejo (A) v trgovino, kjer so ga kupili, ali (B) v drugo trgovino na drobno, ki prodaja izdelke Cuisinart iste vrste. Trgovina na drobno bo nato, glede na lastno presojo, izdelek popravila, potrošnika napotila k neodvisnemu servisu, zamenjala izdelek ali vrnila nakupno ceno, zmanjšano za znesek, ki je neposredno povezan s potrošnikovo predhodno uporabo izdelka. Če nobena od zgoraj navedenih dveh možnosti
ne prinese ustrezne rešitve za potrošnika, lahko potrošnik izdelek odnese v neodvisni servis, če je servisiranje ali popravilo ekonomsko izvedljivo. Cuisinart, in ne potrošnik, bo kril razumne stroške takšnega servisiranja, popravila, zamenjave ali vračila kupnine za izdelke, ki ne ustrezajo garancijskim pogojem. Prebivalci Kalifornije lahko po lastni izbiri izdelke, ki ne ustrezajo garancijskim pogojem, vrnejo tudi neposredno podjetju Cuisinart za popravilo ali, če je potrebno, zamenjavo, tako da pokličejo naš center za pomoč potrošnikom na brezplačno **številko 1-800-726-0190**. Cuisinart bo kril stroške popravila, zamenjave ter poštnine in stroškov obdelave za takšne izdelke, ki ne ustrezajo garancijskim pogojem.

GARANCIJA ZA BREZSKRBNO ZAMENJAVO

Naš cilj je vaša popolna zadovoljstvo z izdelki Cuisinart, zato bomo vaš aparat za pripravo zamrznjenih sladic Cuisinart®, če se pokvari v okviru velikodušnega garancijskega roka, brezplačno popravili ali, če bo potrebno, zamenjali.

Za pridobitev nalepke za vračilo izdelka obiščite našo spletno stran **https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry**. Ali pa pokličite naš brezplačni oddelek za podporo strankam na številki **1-800-726-0190** in se pogovorite z našim predstavnikom.

Vaš Cuisinart® aparat za pripravo zamrznjenih sladic je bil izdelan v skladu z najstrožjimi specifikacijami in je namenjen izključno za uporabo v 120-voltnih vtičnicah ter izključno z odobrenimi dodatki in nadomestnimi deli. Ta garancija izrecno izključuje kakršne koli napake ali poškodbe, ki so nastale zaradi poskusa uporabe tega aparata s pretvornikom, kot tudi zaradi uporabe dodatkov, nadomestnih delov ali storitev popravila, ki niso odobreni s strani podjetja Cuisinart. Ta garancija ne krije nobene škode, ki je nastala zaradi nesreče, napačne uporabe, prevoza ali uporabe, ki ni običajna gospodinjska uporaba. Ta garancija izključuje vse naključne ali posledične škode. Nekatere države ne dovoljujejo izključitve ali omejitve teh odškodnin, zato te izključitve morda ne veljajo za vas. Morda imate tudi druge pravice, ki se razlikujejo od države do države.

Pomembno: Če bo servisiranje izdelka, ki ne ustreza specifikacijam, opravil nekdo drug kot pooblaščeni servisni center podjetja Cuisinart, prosimo, opozorite serviserja, naj pokliče naš
center za pomoč potrošnikom na **številko 1-800-726-0190**, da se zagotovi pravilna diagnoza težave, popravilo izdelka s pravimi rezervnimi deli ter da se preveri, ali je izdelek še vedno v garancijskem roku.

NASVETI ZA RECEPTE Z » «

V nadaljevanju vam predstavljamo recepte, ki vam ponujajo raznolike možnosti za okusne zamrznjene sladice. Lahko ustvarite ali uporabite svoje recepte, če osnova ne sega čez zgornji rob mešalne lopatice.

Nasveti za recepte

- Osnove za gelato in sorbet ne smejo presegati 1 quart (ne smejo segati nad najvišji izbočnik na mešalnem lopatici).
- Osnove za sladoled ne smejo presegati 5 skodelic (ne smejo segati nad najvišji izbočnik na mešalnem lopatici).
- Za optimalno konsistenco vse zmesi ohladite najmanj 2 uri ali do 3 dni. Po ohlajanju zmes vedno ponovno premešajte, da se prepričate, da so vse sestavine dobro premešane. Čeprav ohlajanje zmesi ni obvezno, bo ta korak preprečil nastajanje kristalov »ledu« ali »maščobe« med zamrzovanjem, saj počivanje v ohlajenem okolju pomaga vezati sestavine med seboj.
- Zamrznjene sladice iz naprave Cuisinart®za pripravo zamrznjenih sladic so narejene iz čistih, svežih sestavin. Zaradi tega te sladice nimajo enakih lastnosti kot komercialno pripravljene zamrznjene sladice. Večina v trgovinah kupljenih različic vsebuje gume in konzervanse, ki jim dajejo trdnejšo konsistenco. Če želite trdnejšo konsistenco, sladico prestavite v nepredušno posodo in jo shranite v zamrzovalniku, dokler ne doseže želene konsistence, običajno dve ali več ur.
- Nekateri recepti vsebujejo kuhane sestavine. Za najboljše rezultate je treba mešanico pred uporabo ohladiti čez noč. Ali pa jo pred uporabo ohladite v ledeni kopeli, dokler se popolnoma ne ohladi. Za pripravo ledene kopeli napolnite veliko posodo z ledom in vodo. V ledeno kopel postavite lonec ali drugo posodo. Kuhane sestavine popolnoma ohladite.
- Namesto smetane z visoko vsebnostjo maščob in polnomastnega mleka, ki se uporabljata v mnogih receptih, lahko uporabite smetano z nižjo vsebnostjo maščob (npr. »half and half«) in/ali mleko z zmanjšano vsebnostjo maščob ali z nizko vsebnostjo maščob. Vendar upoštevajte, da je rezultat toliko bogatejši in kremnejši, kolikor višja je vsebnost maščob. Uporaba nadomestkov z nižjo vsebnostjo maščob lahko spremeni okus, gostoto in teksturo sladice. Pri zamenjavi poskrbite, da uporabite enako količino nadomestka, kot bi jo uporabili za izvirno sestavino. Če recept na primer predvideva 2 skodelici smetane, uporabite skupaj 2 skodelici nadomestka (npr. 1 skodelico smetane in 1 skodelico polnomastnega mleka). Za več nasvetov si oglejte naše recepte, ki se začnejo na strani 8.
- Sladkor lahko nadomestite z drugimi sladili. Mešanico temeljito premešajte, da se sladilo raztopi. Oglejte si naš recept za vanilijev sladoled brez sladkorja na strani 14 kot vodilo.
- Če želite bolj čvrsto konsistenco, zmes prestavite v nepredušno posodo in jo za približno 2 uri postavite v zamrzovalnik. Iz zamrzovalnika jo vzemite približno 15 minut pred serviranjem.
- Pri pripravi sorbeta pred uporabo obvezno preverite zrelost in sladkost sadja. Zamrzovanje zmanjša sladkost sadja, zato bo okus manj sladek kot pri mešanici iz recepta. Če je sadje kislo, receptu dodajte več sladkorja. Če je sadje zelo zrelo ali sladko, zmanjšajte količino sladkorja v receptu. Kot vodilo uporabite naše recepte za sorbet na strani 22.
- Preden vklopite napravo, se prepričajte, da sta mešalna lopatica in pokrov na svojem mestu.

DODAJANJE SESTAVIN

- Sestavine, kot so čokoladni koščki in oreščki, je treba dodati približno 5 minut pred koncem zamrzovanja. Pomembno je, da so še vedno dovolj mehke, da se lahko v celoti vmešajo v zamrznjeno zmes.
- Če želite sladoledu, gelatu ali zamrznjenemu jogurtu dodati čokoladni vzorec, po kapljicah dodajte vročo čokoladno omako ali stopljeno čokolado. Stopljena čokolada se bo strdila, ko pride v stik z zamrzujočimi sestavinami, zato jo dodajajte počasi po kapljicah, da se ne bo zgrudila.

ENOSTAVNI SLADOLEDI

ENOSTAVNI VANILIJEVI SLADOLED

Ta sladoled lahko enostavno okrasite tako, da na koncu mešanja dodate svoje najljubše sesekljane bonbone ali posipke.

Dobi se približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

1½	**skodelice polnomastnega mleka**
1	**skodelica kristalnega sladkorja Ščepec morske ali košer soli**
2½	**skodelice smetane**
½ do 1	**žlica čistega vanilijevega ekstrakta**

1. V srednje veliki skledi z ročnim mešalnikom na nizki hitrosti ali z metlico zmešajte mleko, sladkor in sol, dokler se sladkor ne raztopi. Vmešajte smetano in vanilijo. Pokrijte in postavite v hladilnik za najmanj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte z metlico, preden jo vlijete v stroj za sladoled.
2. Mešanico vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za pripravo zamrznjenih sladic, opremljene z **mešalnim loparjem za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se masa ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Sladoled bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ga ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):

Kalorije 307 (66 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 24 g • beljakovine 2 g • maščobe 23 g • nasičene maščobe 14 g • holesterol 87 mg • natrij 55 mg • kalcij 84 mg • vlaknine 0 g

PREPROSTI ČOKOLADNI SLADOLED

Za pravo poslastico ga postrezite z našo vročo čokoladno omako s strani 23.

Dobi se približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

¾	**skodelice kakava v prahu, presejanega**
½	**skodelice kristalnega sladkorja**
⅛	**skodelice temnega ali svetlo rjavega sladkorja, natlačenega Ščepec morske ali košer soli**
1	**skodelica polnomastnega mleka**
2	**skodelici smetane**
1½	**čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta**

1. V srednje veliki skledi zmešajte kakav, sladkorja in sol. Dodajte mleko in z ročnim mešalnikom na nizki hitrosti ali z metlico mešajte, dokler se kakav, sladkorja in sol ne raztopijo. Vmešajte smetano in vanilijo. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte, preden jo vlijete v stroj za pripravo sladoleda.
2. Zmes vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart® Frozen Dessert Maker, opremljene z **mešalnim loparjem za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Sladoled bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Kalorije 268 (62 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 23 g • beljakovine 3 g • maščobe 19 g • nasičene maščobe 11 g • holesterol 69 mg • natrij 44 mg • kalcij 61 mg • vlaknine 1 g

SLADOLED Z MASLOM IN PEKANOVIMI OREHI

Maslo, v katerem ste pražili pekane, lahko shranite in uporabite za palačinke ali vaflje.

Dobi se približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

4 **žlice nesoljenega masla**

1 **skodelica pekanovih orehov (polovice ali koščki)**

1 **čajna žlička morske ali košer soli, plus ena ščepica, razdeljena**

1 **skodelica polnomastnega mleka**

¾ **skodelice kristalnega sladkorja**

2 **skodelici smetane**

1 **žlica čistega vanilijevega ekstrakta**

1. V srednje veliki ponvi stopite maslo. Dodajte pekane in 1 čajno žličko soli. Kuhajte na srednje nizki temperaturi, dokler pekani ne postanejo praženi in zlato rumeni, pri tem pa pogosto mešajte, približno 6 do 8 minut. Odstavite s kuhalne plošče, odcedite in shranite pekane, da se ohladijo.
2. V srednje veliki skledi z ročnim mešalnikom na nizki hitrosti ali z metlico zmešajte mleko, sladkor in ščepec soli, dokler se sladkor ne raztopi. Vmešajte smetano in vanilijo. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte, preden jo vlijete v stroj za sladoled.
3. Mešanico vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za zamrznjene sladice, opremljene z **mešalnim loparjem za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se masa ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Pet minut pred koncem mešanja skozi odprtino za dodajanje sestavin dodajte prihranjene pekane in pustite, da se popolnoma vmešajo. Sladoled bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):

Kalorije 349 (75 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 19 g • beljakovine 3 g • maščobe 30 g • nasičene maščobe 15 g • holesterol 81 mg • natrij 45 mg • kalcij 68 mg • vlaknine 1 g

SLADOLED S'MORES

Vse okuse s'more v enem grižljaju sladoleda.

Daje približno 6 skodelic (dvanajst porcij po ½ skodelice)

½ **skodelice kakava v prahu, presejanega**

⅓ **skodelice kristalnega sladkorja**

¼ **skodelice temnega ali svetlo rjavega sladkorja, natlačenega Ščepec morske ali košer soli**

⅔ **skodelice polnomastnega mleka**

1½ **skodelice goste smetane**

1 **čajna žlička čistega vanilijevega ekstrakta**

¾ **skodelice kreme iz marshmallow**

2 **celih listov graham krekerjev, zdrobljenih**

2 **unci mlečne čokolade (⅓ skodelice čokoladnih koščkov), stopljene in ohranjene pri sobni temperaturi***

1. V srednje veliki skledi zmešajte kakav, sladkorja in sol. Dodajte mleko in z ročnim mešalnikom na nizki hitrosti ali z metlico mešajte, dokler se kakav in sladkorja ne raztopita. Vmešajte smetano in vanilijo. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč.
2. Zmes vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za pripravo zamrznjenih sladic, opremljene z **mešalnim krilom za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se masa ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Pet minut pred koncem mešanja postopoma dodajajte marshmallow kremo, po eno žlico naenkrat. Ko je vse zmešano, skozi odprtino za dodajanje sestavin po eno naenkrat dodajte zdrobljene graham krekerje in stopljeno čokolado ter pustite, da se popolnoma vmešajo. Sladoled bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ga ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Nasvet: Če je marshmallow krema preveč trda, jo pred dodajanjem v posodo za zamrzovanje rahlo pogrejte v mikrovalovni pečici.

***Ne pustite, da se čokolada ohladi, sicer jo bo težko dodati sladoledu**

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):

Kalorije 257 (47 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 32 g • beljakovine 2 g • maščobe 14 g • nasičene maščobe 8 g • holesterol 43 mg • natrij 44 mg • kalcij 37 mg • vlaknine 1 g

SLADOLED IZ SVEŽIH JAGOD

Ta sladoled, ki ga je najbolje pripraviti, ko so jagode v sezoni na vrhuncu, je lahek, sladek in sadni.

Daje približno 5½ skodelice (enajst porcij po ½ skodelice)

1½ skodelice svežih jagod, brez pecljev*

¾ skodelice polnomastnega mleka

⅔ skodelice kristalnega sladkorja Ščepec morske ali košer soli

1½ skodelice smetane

1½ čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta

1. Jagode vložite v posodo kuhinjskega robota, opremljenega z rezilom za sekljanje. Jagode sesekljajte, dokler niso grobo ali drobno sesekljane (odvisno od vaših želja). Pustite jih v posodi.
2. V srednje veliki skledi z ročnim mešalnikom na nizki hitrosti ali z metlico zmešajte mleko, sladkor in sol, dokler se sladkor ne raztopi. Vmešajte smetano in vanilijo. Vmešajte odložene jagode z vsem sokom. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte z metlico, preden jo vlijete v stroj za sladoled.
3. Zmes vlijte v posodo za mešanje naprave Cuisinart®za pripravo zamrznjenih sladic, opremljene z **mešalnim loparjem za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Sladoled bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

*Če svežih jagod ni na voljo, jih lahko nadomestite z odmrznjenimi zamrznjenimi jagodami.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):

Kalorije 175 (62 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 15 g • beljakovine 1 g • maščobe 12 g • nasičene maščobe 8 g • holesterol 46 mg • natrij 21 mg • kalcij 24 mg • vlaknine 0 g

SLADOLED Z ARAŠIDOVIM MASLOM

Ta sladica, ki je ena najlažjih za pripravo, ima bogat okus po arašidovem maslu, ki bo navdušil vaše prijatelje in družino.

Daje približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

1 skodelica kakovostnega arašidovega masla (naravnega ali običajnega)

⅔ skodelice kristalnega sladkorja Ščepec morske ali košer soli

1 skodelica polnomastnega mleka

2 skodelici smetane

1 čajna žlička čistega vanilijevega ekstrakta

1 skodelica sesekljanih čokoladnih bonbonov z arašidovim maslom (približno 15 miniaturnih bonbonov z arašidovim maslom)

1. V srednje veliki posodi z ročnim mešalnikom na nizki hitrosti zmešajte arašidovo maslo, sladkor in sol, dokler ne dobite gladke mase. Dodajte mleko in mešajte na nizki hitrosti, dokler se sladkor ne raztopi, približno 1 do 2 minuti. Vmešajte smetano in vanilijo. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte, preden jo vlijete v stroj za pripravo sladoleda.
2. Zmes vlijte v mešalno posodo naprave za zamrznjene sladice Cuisinart®, opremljene z mešalnim **krilom za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in
pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se masa ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Pet minut pred koncem mešanja skozi odprtino za dodajanje sestavin dodajte sesekljane bonbone in jih popolnoma vmešajte. Sladoled bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):

kalorije 446 (68 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 27 g • beljakovine 10 g • maščobe 34 g • nasičene maščobe 15 g • holesterol 69 mg • natrij 72 mg • kalcij 69 mg • vlaknine 2 g

SLADOLED V STILU KREMA

SLADOLED Z VANILIJEVIM STROKOM

Za prave ljubitelje vanilije. Uporabite svež vanilijev strok, da boste ohranili intenziven okus.

Dobi se približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

2 **skodelici polnomastnega mleka**
2 **skodelice smetane**
1 **skodelica kristalnega sladkorja, razdeljena**
Ščepec morske ali košer soli
1 **celo vanilijevo stroko, razpolovljeno in izbrskane semena**
5 **velikih jajčnih rumenjakov**
1½ **čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta**

1. V srednje veliki posodi na srednje nizki temperaturi zmešajte mleko, smetano, polovico sladkorja, sol in izškrabljeno vanilijevo stroko (vključno s strokom). Mešanico segrejte do vrenja.
2. Medtem ko se mešanica mleka in smetane segreva, v srednji skledi zmešajte rumenjake in preostali sladkor. Z ročnim mešalnikom na nizki hitrosti ali z metlico stepajte, dokler mešanica ne postane bleda in gosta.
3. Ko mešanica mleka in smetane rahlo zavre, vmešajte približno ⅓ vroče mešanice v mešanico rumenjakov in sladkorja. Dodajte še eno ⅓ mešanice, nato pa zmešano maso vrnite v lonec. Z leseno žlico mešajte maso neprestano na nizki temperaturi, dokler se ne zgosti in oblije hrbtno stran žlice. Ta mešanica NE SME zavreti, sicer se bodo rumenjaki preveč skuhali – postopek naj traja le nekaj minut.
4. Mešanico prelijte skozi fino sito (vanilijev strok zavrzite) in jo ohladite na sobno temperaturo. Vmešajte vanilijev ekstrakt. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte z metlico, preden jo prelijete v stroj za sladoled.
5. Zmes prelijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za zamrznjene sladice, opremljene z **mešalnim loparjem za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Sladoled bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 301 (63 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 24 g • beljakovine 4 g • maščobe 21 g • nasičene maščobe 13 g • holesterol 177 mg • natrij 62 mg • kalcij 102 mg • vlaknine 0 g

SLADOLED IZ KISLEGA MLEKA

Ta rahlo kiselkast sladoled se odlično prilega k rezinici južne breskove pite.

Daje približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

2 **skodelici smetane**
1 **skodelica kristalnega sladkorja, razdeljena**
⅛ **čajne žličke morske ali košer soli**
1½ **čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta**
6 **velikih jajčnih rumenjakov**
2 **skodelice pinjenca**

1. V srednje veliko posodo dajte smetano, polovico sladkorja, sol in vanilijev ekstrakt. Z metlico premešajte in postavite na srednje nizko temperaturo. Mešanico segrejte do vrenja.
2. Medtem ko se smetana segreva, v srednje veliki skledi zmešajte rumenjake in preostali sladkor. Z ročnim mešalnikom na nizki hitrosti ali z metlico mešajte, dokler mešanica ne postane bleda in gosta.
3. Ko smetana rahlo zavre, vmešajte približno ⅓ vroče zmesi v mešanico rumenjakov in sladkorja. Dodajte še eno ⅓ zmesi, nato pa zmešano maso vrnite v lonec. Z leseno žlico mešajte maso neprestano na nizkem ognju, dokler se ne zgosti in oblije hrbtno stran žlice. Ta mešanica NE SME zavreti, sicer se bodo rumenjaki preveč skuhali – postopek naj traja le nekaj minut.
4. Mešanico prelijte skozi sito z drobnimi luknjicami. Vmešajte pinjenec in pustite, da se ohladi na sobno temperaturo. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte, preden jo prelijete v stroj za sladoled.
5. Zmes prelijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za zamrznjene sladice, opremljene z **mešalnim krilom za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Sladoled bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ga ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 296 (62 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 23 g • beljakovine 3 g • maščobe 20 g • nasičene maščobe 13 g • holesterol 193 mg • natrij 57 mg • kalcij 73 mg • vlaknine 0 g

SLADOLED IZ SVEŽE MENTE S ČOKOLADNIMI PIŠKOTKI

Sveža meta in čokolada, ki sta vedno zmagovalna kombinacija, sta v ospredju tega bogatega in kremastega sladoleda.

Daje približno 6 skodelic (dvanajst porcij po ½ skodelice)

2 **skodelici polnomastnega mleka**
2 **skodelice smetane za kuhanje**
1 **skodelica kristalnega sladkorja,**
razdeljena ščepec morske ali
košer soli
1½ **čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta**
2 **skodelice natlačenih svežih listov mete**
5 **velikih jajčnih rumenjakov**
1 **skodelica zdrobljenih čokoladnih piškotov (približno 8 piškotov)**

1. V srednje veliki posodi na srednje nizki temperaturi zmešajte mleko, smetano, polovico sladkorja, sol in vanilijo. Mešanico segrejte do vrenja. Odstavite z ognja in dodajte lističe mete; pustite stati 20 do 30 minut. Če želite blažji okus mete, po namakanju lističe mete odstranite in zavrzite, za bolj intenziven okus sladoleda pa priporočamo, da mešanico mleka in mete zmiksate s potopnim mešalnikom. Po namakanju mešanico ponovno zavrite na srednje nizki temperaturi.
2. Medtem ko se mešanica mleka in smetane ponovno segreva, v srednje veliki skledi zmešajte rumenjake in preostali sladkor. Z ročnim mešalnikom na nizki hitrosti ali z metlico stepajte, dokler mešanica ne postane bleda in gosta.
3. Ko mešanica mleka in smetane rahlo zavre, v mešanico rumenjakov in sladkorja vmešajte približno ⅛ vroče mešanice. Dodajte še eno ⅛ mešanice, nato pa združeno mešanico vrnite v lonec. Z leseno žlico mešanico nenehno mešajte na nizki temperaturi, dokler se ne zgosti in oblije hrbtno stran žlice. Ta mešanica NE SME zavreti, sicer se bodo rumenjaki preveč skuhali – postopek naj traja le nekaj minut.
4. Mešanico prelijte skozi fino sito in jo ohladite na sobno temperaturo. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte, preden jo vlijete v stroj za sladoled.
5. Mešanico vlijte v mešalno posodo naprave za pripravo zamrznjenih sladic Cuisinart®, opremljene z **mešalnim krilom za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se masa ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Ko je sladoled skoraj v celoti zmešan, postopoma dodajajte zdrobljene piškote skozi odprtino za dodajanje sestavin; mešajte, dokler se sestavine v celoti ne združijo.
6. Sladoled bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ga ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 293 (58 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 27 g • beljakovine 4 g • maščobe 20 g • nasičene maščobe 11 g • holesterol 148 mg • natrij 98 mg • kalcij 115 mg • vlaknine 1 g

ČOKOLADNI SLADOLED PO MEHIŠKI

Ta sladoled je za nekatere lahko pikanten, zato količino kajenskega popra prilagodite svojemu okusu.

Dobi se približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

2 **skodelici polnomastnega mleka**
1½ **skodelice smetane za kuhanje**
1½ **čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta**
1 **čajna žlička mletega cimeta 1**
do 2 **ščepca kajenskega popra**
ščepec morske ali košer soli
⅔ **skodelice kristalnega sladkorja, razdeljenega**
5 **velikih jajčnih rumenjakov**
6 **unci grenke čokolade, grobo sesekljane**

1. V srednje veliki posodi na srednje nizki temperaturi zmešajte mleko, smetano, vanilijo, začimbe, sol in polovico sladkorja. Mešanico segrejte do vrenja.
2. Medtem ko se mešanica mleka in smetane segreva, v srednji skledi zmešajte rumenjake in preostali sladkor. Z ročnim mešalnikom na nizki hitrosti ali z metlico mešajte, dokler mešanica ne postane bleda in gosta.
3. Sesekljano čokolado dajte v ločeno posodo; prihranite jo.
4. Ko mešanica mleka in smetane rahlo zavre, vmešajte približno ⅛ vroče mešanice v mešanico rumenjakov in sladkorja. Dodajte še eno ⅛ mešanice, nato pa zmešano mešanico vrnite v lonec. Z leseno žlico mešanico nenehno mešajte na nizki temperaturi, dokler se ne zgosti in oblije hrbtno stran žlice. Ta mešanica NE SME zavreti, sicer se bodo rumenjaki preveč skuhali – postopek naj traja le nekaj minut.
5. Mešanico prelijte skozi fino sito v skledo s prihranjeno čokolado; zmešajte z metlico, da se sestavine povežejo, nato pa pustite, da se ohladi na sobno temperaturo. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat zmešajte z metlico, preden jo prelijete v stroj za sladoled.

6. Zmes prelijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za zamrznjene sladice, opremljene z **mešalnim krilom za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Sladoled bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):

Kalorije 320 (64 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 26 g • beljakovine 5 g • maščobe 24 g • nasičene maščobe 14 g • holesterol 161 mg • natrij 157 mg • kalcij 97 mg • vlaknine 1 g

SLADOLED Z ORANŽNIM LIKERJEM

Razkošna poslastica, namenjena odraslim.

Daje približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

2 **skodelici polnomastnega mleka**
2 **skodelice smetane**
lupina ene srednje velike pomaranče
1 **skodelica kristalnega sladkorja,**
razdeljena Ščepec morske ali
košer soli
5 **velikih jajčnih rumenjakov**
1 **čajna žlička čistega vanilijevega ekstrakta**
3 **žlice pomarančnega likerja**

1. V srednje veliki posodi na srednje nizki temperaturi zmešajte mleko in smetano. Mešanico segrejte do vrenja. Ugasnite ogenj in dodajte pomarančno lupino; pustite mešanico stati 30 do 60 minut. Po tem času dodajte polovico sladkorja in soli ter mešanico postopoma ponovno segrejte do vrenja na srednje nizki temperaturi.
2. Medtem ko se mešanica mleka in smetane ponovno segreva, v srednji skledi zmešajte rumenjake in preostali sladkor. Z ročnim mešalnikom na nizki hitrosti ali z metlico stepajte, dokler mešanica ne postane bleda in gosta.
3. Ko mešanica mleka in smetane rahlo zavre, v mešanico rumenjakov in sladkorja vmešajte približno ⅓ vroče mešanice. Dodajte še eno ⅓ mešanice, nato pa združeno mešanico vrnite v lonec. Z leseno žlico mešanico nenehno mešajte na nizki temperaturi, dokler se ne zgosti in oblije hrbtno stran žlice. Ta mešanica NE SME zavreti, sicer se bodo rumenjaki preveč skuhali – postopek naj traja le nekaj minut.
4. Vmešajte vanilijo in pomarančni liker ter zmes prelijte skozi fino sito (pomarančno lupino zavrzite); pustite, da se ohladi na sobno temperaturo. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč. Zmes še enkrat premešajte, preden jo vlijete v stroj za sladoled.
5. Zmes prelijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za zamrznjene sladice, opremljene z **mešalnim loparjem za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Sladoled bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):

Kalorije 313 (60 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 24 g • beljakovine 4 g • maščobe 21 g • nasičene maščobe 13 g • holesterol 177 mg • natrij 62 mg • kalcij 103 mg • vlaknine 0 g

ALTERNATIVNI SLADOLEDI

SLADOLED VANILJA BREZ MLEČNIH PROIZVODOV

Sojino mleko v prahu izboljša teksturo sladoleda. Če imate intoleranco na sojo, poiščite nadomestek v lokalni trgovini z zdravo hrano.

Dobi se približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

3 **skodelice nadomestka mleka brez mlečnih sestavin (ovseno, sojino, mandljevo, riževo, konopljino)**

2 **žlici sojinega mleka v prahu**

¾ **skodelice kristalnega**

sladkorja ščepec morske

ali košer soli

1 do 2 **čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta**

1. V srednje veliki skledi z ročnim mešalnikom na nizki hitrosti ali z metlico zmešajte vse sestavine. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte, preden jo vlijete v stroj za pripravo sladoleda.
2. Zmes vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart® Frozen Dessert Maker, opremljene z **mešalnim loparjem za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Sladoled bo imel mehko teksturo. Postrezite ga ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):

Kalorije 105 (8 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 21 g • beljakovine 3 g • maščobe 1 g • nasičene maščobe 0 g

• holesterol 0 mg • natrij 38 mg • kalcij 14 mg • vlaknine 1 g

SLADOLED Z VANILIJEVIM KREMO, BREZ MLEČNIH PROIZVODOV

Ta vanilijev sladoled brez mlečnih izdelkov je narejen iz kuhanega kremeja, zaradi česar je nekoliko bolj kremast. Če niste alergični na jajca ali jih ne prenašate slabo, je to odlična izbira za poskus.

Daje približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

3 **skodelice nadomestka mleka brez mlečnih izdelkov (ovseno, sojino, mandljevo, riževo, konopljino)**

1 **skodelica kristalnega**

sladkorja Ščepec morske

ali košer soli

1 do 2 **čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta**

5 **velikih jajčnih rumenjakov**

1. V srednje veliko posodo, postavljeno na srednje nizko temperaturo, dodajte mleko, polovico sladkorja, sol in vanilijo. Zmešajte z metlico in mešanico rahlo zavrite.
2. Medtem ko se mlečna mešanica segreva, v srednji skledi zmešajte rumenjake in preostali sladkor. Z ročnim mešalnikom na nizki hitrosti ali z metlico mešajte, dokler mešanica ne postane bleda in gosta.
3. Ko mlečna mešanica rahlo zavre, z metlico vmešajte približno ⅓ vroče mešanice v mešanico rumenjakov in sladkorja. Dodajte še eno ⅓ mešanice, nato pa zmešano mešanico vrnite v lonec. Z leseno žlico mešanico nenehno mešajte na nizki temperaturi, dokler se ne zgosti in oblije hrbtno stran žlice. Ta mešanica NE SME zavreti, sicer se bodo rumenjaki preveč skuhali. Postopek naj bi trajal le nekaj minut.
4. Mešanico prelijte skozi fino sito in jo ohladite na sobno temperaturo. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte, preden jo prelijete v stroj za sladoled.
5. Zmes prelijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za zamrznjene sladice, opremljene z **mešalnim krilom za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Sladoled bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ga ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (z uporabo sojinega mleka, na podlagi ½ skodelice):

Kalorije 142 (19 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 26 g • beljakovine 3 g • maščobe 3 g • nasičene maščobe 1 g • holesterol 105 mg • natrij 44 mg • kalcij 23 mg • vlaknine 0 g

SLADOLED V OKUSU VANILJE BREZ SLADKORJA

Končno domači sladoled za tiste, ki pazijo na vnos sladkorja.

Daje približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

1 **skodelica polnomastnega mleka**

¾ **skodelice želenega granuliranega (ne tekočega) sladila brez sladkorja, kar ustreza ¾ skodelice sladkorja**

Ščepec morske ali košer soli

2 **skodelice smetane**

1 do 2 **čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta**

1. V srednje veliki skledi z ročnim mešalnikom na nizki hitrosti ali z metlico zmešajte mleko, nadomestek sladkorja in sol, dokler se nadomestek sladkorja ne raztopi. Vmešajte smetano in vanilijo. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte, preden jo vlijete v stroj za pripravo sladoleda.

2. Zmes vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart® Frozen Dessert Maker, opremljene z **mešalnim loparjem za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 40 minut. Sladoled bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 106 (86 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 4 g • beljakovine 1 g • maščobe 10 g • nasičene maščobe 6 g • holesterol 36 mg • natrij 22 mg • kalcij 46 mg • vlaknine 0 g

SLADOLED Z VANILJO IZ KOZJEGA MLEKA

Ta okusna, pikantna vanilijeva sladoled je odlična za ljudi, ki so intolerantni na laktozo. Dodajte sestavine, kot so čokolada, sadje ali oreščki, da ustvarite svojo lastno mešanico.

Dobi se približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

3 **skodelic kozjega mleka**

¾ **skodelice kristalnega sladkorja ščepec morske ali košer soli**

1 do 2 **čajnih žličk čistega vanilijevega ekstrakta**

2 **žlici kozjega mleka v prahu (na voljo v večini trgovin z živili ali v trgovinah z zdravo hrano)**

1. V srednje veliki skledi z ročnim mešalnikom na nizki hitrosti ali z metlico zmešajte vse sestavine. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte z metlico, preden jo vlijete v stroj za sladoled.
2. Mešanico vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za pripravo zamrznjenih sladic, opremljene z **mešalnim loparjem za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se masa ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Sladoled bo imel mehko teksturo. Postrezite ga ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 115 (24 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 19 g • beljakovine 3 g • maščobe 3 g • nasičene maščobe 2 g • holesterol 8 mg • natrij 42 mg • kalcij 99 mg • vlaknine 0 g

KOKOSOVO-ČOKOLADNI SLADOLED

Ta sladoled je okusna in kremasta zamrznjena poslastica brez mleka, pri pripravi katere se uporablja kokosovo mleko, ki zagotavlja teksturo, ki je najbolj podobna tradicionalnemu mlečnemu sladoledu. Preden začnete mešati, dobro premešajte osnovo, da se v sladoledu ne bodo naredile grudice v sladoledu.

Dobi se približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

¾ **skodelice kakava v prahu, presejanega**

⅔ **skodelice kristalnega sladkorja**

⅓ **skodelica svetlo rjavega sladkorja ščepec morske ali košer soli**

2 **pločevinke (vsaka 13,5 unč) kokosovega mleka (ne uporabljajte lahke različice) 1½** **čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta**

1. Vse sestavine zelo dobro premešajte, dokler ne ostanejo grudki (za večjo varnost lahko uporabite mešalnik na nizki hitrosti ali ročni mešalnik).
2. Hladite vsaj 2 uri ali čez noč. Mešanico pred nalitjem v stroj za sladoled še enkrat premešajte.
3. Zmes nalijte v mešalno posodo naprave Cuisinart® Frozen Dessert Maker, opremljene z **mešalnim loparjem za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Sladoled bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 244 (57 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 25 g • beljakovine 2 g • maščobe 15 g • nasičene maščobe 14 g • holesterol 0 mg • natrij 36 mg • kalcij 5 mg • vlaknine 1 g

GELATI

OSNOVNI VANILIJEV GELATO

Za razkošno gelato stracciatella dodajte kapljice stopljene čokolade.

Dobi se približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

1	**skodelica smetane za kuhanje**
3	**skodelice polnomastnega mleka, razdeljene**
1	**skodelica kristalnega sladkorja**
2	**žlice koruznega škroba**
	Ščepec morske ali košer
	soli
½	**čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta**
1	**žlica tekočega pektina**

1. V srednje veliki posodi zmešajte smetano in 2 skodelici mleka. Postavite na srednjo/srednje nizko temperaturo in zavrite.
2. Medtem ko se mešanica smetane in mleka segreva, v majhno ali srednje veliko mešalno skledo dajte preostalo mleko, sladkor, koruzni škrob, sol in vanilijo. Z metlico vse dobro premešajte.
3. Ko mešanica smetane in mleka zavre, dodajte mešanico mleka in sladkorja ter mešajte, dokler se sestavine popolnoma ne združijo. Medtem ko je posoda še vedno na srednjem/srednje nizkem ognju, neprestano mešajte, dokler mešanica ne zavre in se zgosti do te mere, da oblije hrbtno stran žlice (to bo trajalo približno 15 minut, odvisno od uporabljenega štedilnika).
4. Lonec odstranite s kuhalne plošče, vmešajte pektin, precedite in ohladite na sobno temperaturo. Pokrijte in postavite v hladilnik za najmanj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte z metlico, preden jo vlijete v stroj za sladoled.
5. Zmes vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za zamrznjene sladice, opremljene z **mešalnim krilom za gelato in sorbet**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Gelato bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 211 (46 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 26 g • beljakovine 3 g • maščobe 11 g • nasičene maščobe 7 g • holesterol 43 mg • natrij 61 mg • kalcij 106 mg • vlaknine 0 g

ČOKOLADNO-LEŠNIKOV GELATO

Kremnost tega gelata je zasluga emulgirnih lastnosti čokoladno-lešnikovega namaza. Ne le tekstura je privlačna, temveč tudi kombinacija okusov, ki bo všeč tako otrokom kot odraslim.

Dobi se približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

1¾	**skodelice smetane za kuhanje**
2¼	**skodelice polnomastnega mleka, razdeljene**
½	**skodelica kristalnega sladkorja**
2	**žlice koruznega škroba**
	ščepec morske ali košer
	soli
1	**skodelica čokoladno-lešnikovega namaza**
½ do 1	**skodelice sesekljanih lešnikov**

1. V srednje veliki posodi zmešajte smetano in 1½ skodelice mleka. Postavite na srednjo/srednje nizko temperaturo in zavrite.
2. Medtem ko se mešanica smetane in mleka segreva, v majhno ali srednje veliko mešalno skledo dajte preostalo mleko, sladkor, koruzni škrob in sol. Z metlico premešajte, da se sestavine povežejo.
3. Ko mešanica smetane in mleka zavre, dodajte mešanico mleka in sladkorja ter mešajte, dokler se sestavine popolnoma ne združijo. Počasi vmešajte čokoladno-lešnikov namaz. Medtem ko je lonec še vedno na srednjem/srednje nizkem ognju, neprestano mešajte, dokler mešanica ne zavre in se zgosti do te mere, da oblije hrbtno stran žlice (to bo trajalo približno 10 do 15 minut, odvisno od uporabljenega štedilnika).
4. Lonec odstranite s kuhalne plošče, zmes precedite in ohladite na sobno temperaturo. Pokrijte in postavite v hladilnik za najmanj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte, preden jo vlijete v stroj za pripravo sladoleda.
5. Zmes vlijte v mešalno posodo naprave za zamrznjene sladice Cuisinart®,opremljene z mešal**nim krilom za gelato in sorbet**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se masa ne zgosti, približno 30 minut. Približno 5 minut pred koncem mešanja skozi odprtino za dodajanje sestavin dodajte sesekljane lešnike. Gelato bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 403 (65 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 30 g • beljakovine 5 g • maščobe 30 g • nasičene maščobe 13 g • holesterol 65 mg • natrij 71 mg • kalcij 136 mg • vlaknine 3 g

KREMA GELATO

V tem receptu se uporabljajo jajčni rumenjaki, ki poskrbijo za še posebej kremast okus, podoben kremni omaki.

Daje približno 6 skodelic (dvanajst porcij po ½ skodelice)

1 **skodelica smetane za kuhanje**
2 **skodelici polnomastnega mleka, razdeljenega**
2 **čajni žlički čistega vanilijevega ekstrakta**
¼ **čajne žličke morske ali košer soli**
2 **žlici koruznega škroba**
6 **velikih jajčnih rumenjakov**
¾ **skodelice kristalnega sladkorja**

1. V lonec na srednjem ognju dajte smetano in 1¾ skodelice mleka skupaj z vanilijo in soljo. V majhni skodelici dobro zmešajte preostalo mleko s koruznim škrobom in odložite.
2. Medtem ko se smetana segreva, z metlico dobro stepite rumenjake in sladkor, dokler masa ne postane bleda in gosta. Skledo postavite na vlažno brisačo na delovni pult.
3. Ko smetana zavre, dobro vmešajte mešanico mleka in koruznega škroba ter nadaljujte z mešanjem na ognju še pet minut, pri čemer pazite, da mešanica ne zavre do vrenja.
4. Med neprestanim mešanjem zelo počasi vlijte vso vročo tekočino v mešanico rumenjakov in sladkorja. Mešanico vrnite v lonec na ogenj in mešajte približno 5 minut, nato pa jo precedite v čisto mešalno skledo. Pustite, da se ohladi na sobno temperaturo, preden jo pokrijete in čez noč shranite v hladilnik.
5. Zmes vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za pripravo zamrznjenih sladic, opremljene z **mešalnim krilom za gelato in sorbet**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 30 do 40 minut. Gelato bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 176 (55 % iz maščob) • Ogljikovi hidrati 17 g • Beljakovine 3 g • Maščobe 11 g • Nasičene maščobe 6 g • Holesterol 138 mg • Natrij 82 mg • Vlaknine 0 g • Kalcij 74 mg

ESPRESSO GELATO

Za dodatno poživitev proti koncu zamrzovanja dodajte nekaj sesekljanih zrn espressa, obloženih s temno čokolado.

Dobi se približno 4 skodelice (osem porcij po ½ skodelice)

1 **skodelica smetane za kuhanje**
2 **skodelici polnomastnega mleka, razdeljenega**
1 **skodelica pripravljenega espressa (sobne temperature ali ohlajenega, ne vročega)**
1 **skodelica kristalnega sladkorja**
2 **žlici koruznega škroba**
Ščepec morske ali košer soli
1 **žlica tekočega pektina**

1. V srednje veliki posodi zmešajte smetano in 1½ skodelice mleka. Postavite na srednjo/srednje nizko temperaturo in zavrite.
2. Medtem ko se mešanica smetane in mleka segreva, v majhno ali srednje veliko mešalno skledo dajte preostalo mleko, espresso, sladkor, koruzni škrob in sol. Z metlico vse dobro premešajte.
3. Ko mešanica smetane in mleka zavre, dodajte mešanico mleka in sladkorja ter mešajte, dokler se sestavine popolnoma ne združijo. Medtem ko je posoda še vedno na srednjem/srednje nizkem ognju, neprestano mešajte, dokler mešanica ne zavre in se zgosti do te mere, da oblije hrbtno stran žlice (to bo trajalo približno 15 minut, odvisno od uporabljenega štedilnika).
4. Lonec odstranite s kuhalne plošče, vmešajte pektin, precedite in ohladite na sobno temperaturo. Pokrijte in postavite v hladilnik za najmanj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte z metlico, preden jo vlijete v stroj za sladoled.
5. Zmes vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za zamrznjene sladice, opremljene z **mešalnim krilom za gelato in sorbet**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 40 minut. Gelato bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 246 (47 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 31 g • beljakovine 3 g • maščobe 13 g • nasičene maščobe 8 g • holesterol 50 mg • natrij 65 mg • kalcij 95 mg • vlaknine 0 g

LIMONIN GELATO

Idealno ravnovesje sladkosti in kiselkosti za ta klasični okus gelata.

Daje približno 4 skodelice (osem porcij po ½ skodelice)

1	**skodelica smetane za kuhanje**
2	**skodelici polnomastnega mleka, razdeljenega**
6	**limon, brez lupine (približno ½ skodelice limonine lupine), iztisnjene, sok pa shranjen**
1¼	**skodelice kristalnega sladkorja**
1	**čajna žlička čistega vanilijevega ekstrakta**
2	**žlici koruznega škroba**
1	**žlica tekočega pektina**

1. V srednje veliki posodi zmešajte smetano in 1 skodelico mleka. Postavite na srednjo/srednje nizko temperaturo in zavrite.
2. Medtem ko se mešanica smetane in mleka segreva, v majhno ali srednje veliko mešalno skledo dodajte preostalo mleko, limonino lupino, sladkor, koruzni škrob, sol in vanilijo. Z metlico vse dobro premešajte.
3. Ko mešanica smetane in mleka zavre, dodajte mešanico mleka in sladkorja ter mešajte, dokler se sestavine popolnoma ne združijo. Medtem ko je posoda še vedno na srednjem/srednje nizkem ognju, neprestano mešajte, dokler mešanica ne zavre in se zgosti do te mere, da oblije hrbtno stran žlice (to bo trajalo približno 15 minut, odvisno od uporabljenega štedilnika).
4. Lonec odstranite s kuhalne plošče, vmešajte pektin, precedite in ohladite na sobno temperaturo. Vmešajte limonin sok, pokrijte in postavite v hladilnik za najmanj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte z metlico, preden jo vlijete v stroj za pripravo sladoleda.
5. Zmes vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za zamrznjene sladice, opremljene z **mešalnim krilom za gelato in sorbet**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 40 minut. Gelato bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 281 (40 % iz maščob) • Ogljˇ. 40 g • Beljak. 3 g • Mašč. 13 g • Nasičene maščobe 8 g • Holesterol 50 mg • Natrij 43 mg • Vlaknine 1 g • Kalcij 105 mg

SLADOLED Z MASCARPONEM IN FIGAMI

Mascarpone in fige se v tem gelatu za odrasle odlično dopolnjujejo.

Dobi se približno 6 skodelic (dvanajst porcij po ½ skodelice)

Figov pire:

1	**skodelica sušenih fig brez sulfatov, približno**
12 fig 1½	**skodelice vode**
2	**žlici meda Osnova iz**

mascarponeja:

1	**skodelica smetane**
2	**skodelice polnomastnega mleka, razdeljene**
1¼	**skodelice kristalnega sladkorja**
1	**čajna žlička čistega vanilijevega ekstrakta**
2	**žlice koruznega škroba**
1	**skodelica mascarponeja**
1	**žlica tekočega pektina**
1	**polna skodelica figovega pireja (celoten izkoristek iz zgornjega recepta)**

Priprava pireja:

1. V majhen lonček dajte fige, vodo in med. Mešanico zavrite in takoj zmanjšajte ogenj, da se mešanica le rahlo kuha.
2. Kuhajte na šibkem ognju vsaj 3 ure, po potrebi dodajajte vodo, da so fige med kuhanjem ves čas pokrite.
3. Ko so fige res mehke in je ostalo le še približno ½ skodelice tekočine, zmešajte zmes z ročnim mešalnikom, dokler ne postane gladka. Hranite v hladilniku, dokler ne bo pripravljena za uporabo.

Medtem ko se fige kuhajo, pripravite osnovo:

1. V srednje veliki posodi zmešajte smetano in 1 skodelico mleka. Postavite na srednjo/srednje nizko temperaturo in zavrite.
2. Medtem ko se mešanica smetane in mleka segreva, v srednjo mešalno skledo dajte preostalo mleko, sladkor, koruzni škrob, sol in vanilijo. Z metlico premešajte, da se sestavine povežejo.
3. Ko mešanica smetane in mleka zavre, dodajte mešanico mleka in sladkorja ter mešajte, dokler se sestavine popolnoma ne združijo. V mešalno skledo dajte mascarpone in ga z metlico rahlo premešajte, da se sprosti.

4. Medtem ko je mešanica še vedno na srednjem/srednje nizkem ognju, neprestano mešajte, dokler ne zavre in se zgosti do te mere, da oblije hrbtno stran žlice (to bo trajalo približno 15 minut, odvisno od uporabljenega štedilnika).
5. Lonec odstranite s kuhalne plošče. Vročo tekočino počasi vlijte v mascarpone in mešajte z ročnim mešalnikom ali metlico, dokler mešanica ne postane popolnoma homogena. Ko je mešanica homogena, vmešajte pektin, precedite in ohladite na sobno temperaturo. Pokrijte in postavite v hladilnik za najmanj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte, preden jo vlijete v stroj za sladoled; osnova bo zelo gosta.
6. Zmes vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za zamrznjene sladice, opremljene z mešalnim **krilom za gelato in sorbet**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se masa ne zgosti, približno 40 minut. Gelato bo imel mehko, kremasto teksturo. Ko bo gelato gost, med mešanjem z žlico dodajajte figovo mešanico, po en velik žlicni zalogaj naenkrat, dokler ni vse vmešano. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 257 (45 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 33 g • beljakovine 3 g • maščobe 13 g • nasičene maščobe 8 g • holesterol 48 mg • natrij 69 mg • vlaknine 1 g • kalcij 88 mg

GELATO IZ MEŠANCA JAGOD

Ta kombinacija je idealna zamrznjena poslastica za vse, ki imajo radi kombinacijo svežega jagodičja in smetane.

Daje približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

1 **skodelica smetane**
2 **skodelice polnomastnega mleka, razdeljene**
1 **skodelica kristalnega sladkorja**
2 **žlice koruznega škroba**
ščepec morske ali košer soli
1 **skodelica mešanih svežih ali zamrznjenih (odtaljenih) jagod**
½ **čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta**
1 **žlica marmelade iz mešanice jagod**

1. V srednje veliki posodi zmešajte smetano in 1½ skodelice mleka. Postavite na srednjo/srednje nizko temperaturo in zavrite.
2. Medtem ko se mešanica smetane in mleka segreva, v majhno ali srednje veliko mešalno skledo dajte preostalo mleko, sladkor, koruzni škrob in sol. Z metlico vse dobro premešajte. Z mešalnikom, kuhinjskim robotom ali ročnim mešalnikom jagode zmiksajte, da postanejo večinoma gladke; odložite na stran.
3. Ko mešanica smetane in mleka zavre, dodajte mešanico mleka in sladkorja ter mešajte, dokler se sestavine popolnoma ne združijo. Medtem ko je posoda še vedno na srednjem/srednje nizkem ognju, neprestano mešajte, dokler mešanica ne zavre in se zgosti do te mere, da oblije hrbtno stran žlice (to bo trajalo približno 15 minut, odvisno od uporabljenega štedilnika).
4. Lonec odstranite s kuhalne plošče in vmešajte pretlačene jagode, vanilijo in marmelado; precedite in ohladite na sobno temperaturo. Pokrijte in postavite v hladilnik za najmanj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte z metlico, preden jo vlijete v stroj za sladoled.
5. Zmes vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za zamrznjene sladice, opremljene z **mešalnim krilom za gelato in sorbet**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 30 do 40 minut. Gelato bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 207 (44 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 27 g • beljakovine 2 g • maščobe 10 g • nasičene maščobe 6 g • holesterol 40 mg • natrij 49 mg • kalcij 77 mg • vlaknine 0 g

SLADOLED Z OLJČNIM OLJEM IN TIMIJANOM

Oljčno olje in timijan sta klasična italijanska kombinacija okusov. Za to gelato uporabite svoje najboljše ekstra deviško oljčno olje, saj je to glavna zvezda tega recepta.

Daje približno 4½ skodelice (devet porcij po ½ skodelice)

1 **skodelica goste smetane**
3 **skodelice polnomastnega mleka, razdeljene**
1 **vejica svežega timijana**
1 **skodelica kristalnega sladkorja**
2 **žlici koruznega škroba**
ščepec morske ali košer
soli
¾ **skodelice ekstra deviškega oljčnega olja**
1 **žlica tekočega pektina**

1. V srednje veliki posodi zmešajte smetano, 2 skodelici mleka in timijan. Postavite na srednjo/srednje nizko temperaturo in zavrite. Odstavite z ognja in pustite, da se timijan namaka v mešanici smetane in mleka približno 30 minut. Po namakanju odstranite in zavrzite timijan, nato pa mešanico ponovno postavite na ogenj in jo spet zavrite.
2. Medtem ko se mešanica smetane in mleka ponovno segreva, v majhno ali srednje veliko mešalno skledo dajte preostalo mleko, sladkor, koruzni škrob in sol. Z metlico vse dobro premešajte. Počasi vmešajte olivno olje.
3. Ko mešanica smetane in mleka ponovno zavre, dodajte mešanico mleka in sladkorja ter mešajte, dokler se sestavine popolnoma ne združijo. Medtem ko je posoda še vedno na srednjem/srednje nizkem ognju, neprestano mešajte, dokler mešanica ne zavre in se zgosti do te mere, da oblije hrbtno stran žlice (to bo trajalo približno 15 minut, odvisno od uporabljenega štedilnika).
4. Lonec odstranite s kuhalne plošče, vmešajte pektin, precedite in ohladite na sobno temperaturo. Pokrijte in postavite v hladilnik za najmanj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte, preden jo vlijete v stroj za pripravo sladoleda.
5. Zmes vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za pripravo zamrznjenih desertov, opremljene z **mešalnim krilom za gelato in sorbet**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Gelato bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 394 (69 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 29 g • beljakovine 3 g • maščobe 31 g • nasičene maščobe 10 g • holesterol 48 mg • natrij 68 mg • kalcij 118 mg • vlaknine 0 g

GELATO S PISTAČAMI

V nobeni gelateriji ne manjka klasična okus pistacije. To priljubljeno sladico radi okrasimo s sesekljano čokolado ali vročo čokoladno omako, ali pa z obema!

Dobi se približno 4 skodelice (osem porcij po ½ skodelice)

1 **skodelica smetane**
3 **skodelice polnomastnega mleka, razdeljene**
1¼ **skodelice kristalnega sladkorja, razdeljene**
2 **žlici koruznega škroba**
ščepec morske ali košer
soli
2 **skodelice pražene pistacije (po možnosti nesoljene)**
¾ **čajne žličke čistega mandljevega ekstrakta**
1 **žlica tekočega pektina**

1. V srednje veliki posodi zmešajte smetano in 2 skodelici mleka. Postavite na srednjo/srednje nizko temperaturo in zavrite.
2. Medtem ko se mešanica smetane in mleka segreva, v majhno ali srednje veliko mešalno skledo dajte preostalo mleko, 1 skodelico sladkorja, koruzni škrob in sol. Z metlico premešajte; odložite na stran. V kuhinjski robot dajte pistacije in preostalo ¼ skodelice sladkorja. Z pulzno funkcijo grobo sesekljajte; odložite na stran.
3. Ko mešanica smetane in mleka zavre, dodajte mešanico mleka in sladkorja ter mešajte, dokler se sestavine popolnoma ne združijo. Medtem ko je posoda še vedno na srednjem/srednje nizkem ognju, neprestano mešajte, dokler mešanica ne zavre in se zgosti do te mere, da oblije hrbtno stran žlice (to bo trajalo približno 15 minut, odvisno od uporabljenega štedilnika).
4. Lonec odstranite s kuhalne plošče in vmešajte mandljev ekstrakt, pektin ter mešanico pistacij in sladkorja; ohladite na sobno temperaturo. Pokrijte in postavite v hladilnik za najmanj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte z metlico, preden jo vlijete v stroj za sladoled.
5. Zmes vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za zamrznjene sladice, opremljene z **mešalnim krilom za gelato in sorbet**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 40 minut. Gelato bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 464 (52 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 47 g • beljakovine 10 g • maščobe 28 g • nasičene maščobe 10 g • holesterol 54 mg • natrij 80 mg • kalcij 166 mg • vlaknine 3 g

ZAMRZNJENI JOGURTI

ZAMRZNJEN JOGURT Z MEDOM IN MANDLJI

V tem kremastem zamrznjenem jogurtu se združujeta kiselkast in sladek okus. Dodatek svežih malin ob serviranju ga spremeni v osupljivo sladico.

Daje približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

2 **skodelice goste smetane**

¼ **skodelice medu**

¼ **skodelica kristalnega sladkorja ščepec morske ali košer soli**

2 **skodelici polnomastnega vanilijevega jogurta**

1½ **čajne žličke čistega mandljevega ekstrakta**

½ **skodelice narezanih mandljev**

1. V majhni do srednje veliki posodi zmešajte smetano, med, sladkor in sol. Segrejte do rahlega vrelišča, občasno premešajte, da se sestavine povežejo. Ohladite na sobno temperaturo.
2. V srednji mešalni skledi zmešajte jogurt in mandljev ekstrakt, dokler se sestavine ne povežejo. Počasi vmešajte ohlajeno mešanico smetane in medu, dokler se sestavine ne povežejo. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte, preden jo vlijete v stroj za sladoled.
3. Zmes vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart® Frozen Dessert Maker, opremljene z mešalnim **krilom za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se masa ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Približno 5 minut pred koncem mešanja skozi odprtino za dodajanje sestavin dodajte narezane mandlje. Pustite, da se dobro premešajo. Zamrznjeni jogurt bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 282 (65 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 22 g • beljakovine 3 g • maščobe 20 g • nasičene maščobe 14 g • holesterol 71 mg • natrij 56 mg • kalcij 78 mg • vlaknine 1 g

ZAMRZNJEN JOGURT IZ BUČE

Ste se naveličali vedno istih bučnih sladic? To sladico postrežite svojim gostom s svežim medenjakom in stepeno smetano.

Dobi se približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

1 **skodelica smetane**

1 **pločevinka (15 unč) bučnega pireja (približno 1¼ skodelice)**

1⅛ **skodelice svetlo rjavega sladkorja**

1½ **čajne žličke mletega cimeta**

1 **čajna žlička mletega ingverja**

¼ **čajna žlička mletega muškatnega oreščka ščepec morske ali košer soli**

2 **skodelice navadnega ali vanilijevega polnomastnega jogurta**

1½ **čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta (zmanjšajte na 1 čajno žličko, če uporabljate vanilijev jogurt)**

1. V majhni do srednje veliki posodi zmešajte vse sestavine, razen jogurta in vanilije. Segrejte do rahlega vrelišča, občasno premešajte, da se sestavine povežejo. Ohladite na sobno temperaturo.
2. V srednji mešalni skledi zmešajte jogurt in vanilijo, dokler se ne združita. Počasi vmešajte ohlajeno mešanico smetane in buče, dokler se ne združi. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte, preden jo vlijete v stroj za sladoled.
3. Zmes vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za zamrznjene sladice, opremljene z mešalnim **krilom za sladoled**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop.
   Mešajte, dokler se masa ne zgosti, približno 40 do 50 minut. Zamrznjeni jogurt bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 242 (36 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 37 g • beljakovine 2 g • maščobe 10 g • nasičene maščobe 8 g • holesterol 39 mg • natrij 50 mg • kalcij 81 mg • vlaknine 2 g

SORBETI

KOKOSOV SORBET

Odličen je, če ga posujete s praženim kokosom ali našo vročo čokoladno omako (str. 23).

Daje približno 5 skodelic (deset porcij po ½ skodelice)

1¼ skodelice vode

1¼ skodelice kristalnega sladkorja

1 celo vanilijevo stroko, razpolovljeno in izbrskane semena ščepec morske ali košer soli

2 pločevinke (vsaka po 13,5 unč) nesladkanega kokosovega mleka

1. V srednje veliki posodi na srednje nizki temperaturi zmešajte vodo, sladkor, vanilijev strok (vključno s strokom) in sol. Mešanico rahlo zavrite in nato umaknite s kuhalne plošče. Pustite mešanico stati 1 uro; precedite (strok zavrzite).
2. K precedeni mešanici dodajte kokosovo mleko. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč. Mešanico še enkrat premešajte, preden jo vlijete v stroj za sladoled.
3. Zmes vlijte v mešalno posodo naprave Cuisinart®za pripravo zamrznjenih desertov, opremljene z **gelato lopatico**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 60 minut. Sorbet bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 233 (52 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 28 g • beljakovine 1 g • maščobe 14 g • nasičene maščobe 13 g • holesterol 0 mg • natrij 33 mg • kalcij 1 mg • vlaknine 0 g

SORBET IZ PROSECCA IN GRAPEFRUITA

Ta sorbet je lahek, osvežujoč in rahlo alkoholni, zaradi alkohola v proseccu pa ima mehkejšo konsistenco. Postrezite ga kot slushy ali zamrzite, dokler ni dovolj trden, da ga lahko zajemate z žličko.

Dobi se približno 4 skodelice (osem porcij po ½ skodelice)

¾ skodelice vode

¾ skodelice kristalnega sladkorja

1 žlica lupine grenivke ščepec morske ali košer soli

2 skodelice svežega soka grenivke

¾ skodelice prosecca (italijanskega penečega vina)

1. V majhni do srednje veliki posodi na srednje nizki temperaturi zmešajte vodo, sladkor, lupino grenivke in sol. Mešanico kuhajte, dokler se sladkor popolnoma ne raztopi.
2. V mešanico sladkorja in lupine vlijte grenivkin sok in vse skupaj zmešajte z metlico. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 2 uri ali čez noč. Mešanico precedite, nato pa vmešajte prosecco, preden jo vlijete v stroj za sladoled.
3. Zmes vlijte v posodo za mešanje sladoleda, opremljeno z **mešalno lopatico za gelato in sorbet**. Vklopite napravo, nastavite časovnik in pritisnite gumb Start/Stop. Mešajte, dokler se zmes ne zgosti, približno 60 minut. Sorbet bo imel mehko, kremasto teksturo. Postrezite ali shranite v nepredušni posodi v zamrzovalniku.

Prehranske vrednosti na porcijo (na podlagi ½ skodelice):
Kalorije 114 (0 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 25 g • beljakovine 0 g • maščobe 0 g • nasičene maščobe 0 g • holesterol 0 mg • natrij 18 mg • kalcij 7 mg • vlaknine 0 g

OMAKE

KARAMELNA OMAKA

Čeprav to omako najraje uživamo na sladoledu, jo lahko uporabimo tudi kot omako za namakanje sadja in peciva.

Daje približno ¾ skodelice

¾	**skodelice kristalnega sladkorja**
½	**čajne žličke morske ali košer soli**
¼	**skodelice vode (toliko, da je konsistenca po zmešanju s sladkorjem in soljo podobna mokremu pesku)**
1	**žlica svetlega koruznega sirupa**
⅛	**skodelice goste smetane**
3	**žlici nesoljenega masla, narezanega na ½-palčne kocke**

1. V srednje veliki lonec z debelim dnom vmešajte sladkor, sol, vodo in koruzni sirup. Poskrbite, da so notranje stene lonca čiste, če je na njih kakšen sladkor (najbolje je uporabiti čisto, mokro slaščičarsko krtačko). Postavite na srednje nizko temperaturo, da mešanica le rahlo vre, in kuhajte, dokler mešanica sladkorja ne dobi zelo svetlo jantarne barve (približno 15 do 20 minut). Karamelo pozorno spremljajte, saj se lahko hitro zažge.
2. Ko sladkorna mešanica dobi svetlo jantarno barvo, jo vzemite s štedilnika in počasi ter previdno vmešajte smetano – ob dodajanju smetane bo začela peniti, vendar nadaljujte z mešanjem. Ko je smetana vmešana, počasi vmešajte maslo, po en košček naenkrat, in nenehno mešajte, da se emulgira, dokler ne dodate vsega masla. Uporabite takoj ali ohranjajte toplo nad loncem s toplo vodo.

Prehranske vrednosti na porcijo (2 žlici):
Kalorije 198 (46 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 27 g • beljakovine 0 g • maščobe 10 g • nasičene maščobe 7 g • holesterol 33 mg • natrij 184 mg • kalcij 9 mg • vlaknine 0 g

VROČA ČOKOLADNA OMACA

Ta recept je za klasično vročo čokoladno omako, ki se odlično prilega k mnogim našim receptom za sladoled in gelato. Pripravite 2 skodelici, vendar jo lahko pokrijete in shranite v hladilniku do 2 tedna (pred serviranjem jo le ogrejte).

Daje približno 2 skodelici

⅔	**skodelice smetane**
⅛	**skodelice lahkega koruznega sirupa**
⅛	**skodelica natlačenega svetlo rjavega sladkorja**
¼	**skodelice kakava v prahu, presejanega**
¼	**čajna žlička morske ali košer soli**
2	**žlici nesoljenega masla**
1	**čajna žlička čistega vanilijevega ekstrakta**
6	**unci polsladke čokolade**

1. V loncu z debelim dnom zmešajte vse sestavine razen polsladke čokolade. Postavite na srednje nizko temperaturo in rahlo zavrite. Dodajte čokolado in zmešajte z metlico.

2. Vroča čokoladna omaka je najboljša, če jo postrežete vročo ali toplo. Če jo boste uporabili kasneje, jo ohladite na sobno temperaturo in shranite v hladilniku; pred serviranjem jo ponovno segrejte. V hladilniku se ohrani do 2 tedna.

Prehranske vrednosti na porcijo (2 žlici):
Kalorije 133 (53 % iz maščob) • ogljikovi hidrati 15 g • beljakovine 1 g • maščobe 8 g • nasičene maščobe 5 g • holesterol 18 mg • natrij 15 mg • kalcij 11 mg • vlaknine 1 g

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Natisnjeno na

Kitajskem

23CE086461

IB-10609-ESP-D