



# Russell Hobbs®

A BRITISH ICON SINCE 1952

## Knihareceptů Zmrzlinovač Chilluxe™







## Zmrzlina s příchutí slaný karamel

Obtížnost: Snadná  
Doba přípravy: 5-10 minut

### Ingredience:

- 150 ml smetany ke šlehání
- 240 ml plnotučného mléka
- 60 g třtinového cukru
- 100 g slaného karamelu

### Postup:

1. Smíchejte ingredience v hrnci a na středním plameni pomalu přiveďte k varu, občas promíchejte metličkou. Sejměte z ohně a nechte vychladnout.
2. Vlijte do nádoby na zmrzlinu, uzavřete víčko a nechte alespoň 24 hodin v mrazáku.
3. Pro přípravu použijte program *ice cream*.



## Vanilková zmrzlina

Obtížnost: Snadná  
Doba přípravy: 2-5 minut

### Ingredience:

- 150 ml smetany ke šlehání
- 60 g krupicového cukru
- 240 ml plnotučného mléka
- 2 ½ lžičky vanilkové pasty

### Postup:

1. Všechny ingredience dejte do mísy a šlehejte, dokud se cukr nerozpustí.
2. Vlijte do nádoby na zmrzlinu, uzavřete víčko a dejte alespoň na 24 hodin do mrazáku.
3. K přípravě použijte program *ice cream*.





## Zmrzlina s příchutí jahodový cheesecake

**Obtížnost:** střední  
**Doba přípravy:** 5-10 minut

### Složení:

- 80 g smetanového sýra
- 210 ml smetany ke šlehání
- 90 ml plnotučného mléka
- 2 lžičky vanilkové pasty
- 100 g krupicového cukru
- 8-10 jahod, bez stopek a omytých
- 2 sušenky Digestive, nalámané na malé kousky

### Postup:

1. Jahody a cukr dejte do mísy a mixujte do hladka. Propasírujte přes jemné síto, abyste odstranili i semínka.
2. V míse smíchejte jahodové pyré, smetanový sýr, smetanu, mléko a vanilku. Míchejte, dokud se dobře nespojí.
3. Vlijte do nádoby na zmrzlinu, zavřete víko a dejte alespoň na 24 hodin do mrazáku.
4. Pro přípravu použijte program *ice cream*.
5. Následně udělejte uprostřed důlek a přidejte kousky sušenek.
6. K promíchání použijte program *mix in*.



## Čokoládová zmrzlina

**Obtížnost:** snadná  
**Doba přípravy:** 5-10 minut

### Ingredience:

- 150 ml smetany ke šlehání
- 60 g třtinového cukru
- 230 ml plnotučného mléka
- 40 g kakaa
- ½ lžičky soli

### Postup:

1. Smíchejte ingredience v míse a vyšlehejte do hladka. Přelijte do hrnce, pomalu přiveďte k varu a poté nechte vychladnout.
2. Vlijte do nádoby na zmrzlinu, zavřete víko a dejte zmrazit alespoň na 24 hodin.
3. K přípravě použijte program *ice cream*.





**nízkotučná zmrzlina**

## Nízkotučná čokoládová zmrzlina

**Obtížnost:** snadná  
**Doba přípravy:** 5-10 minut

### *Ingredience:*

- 250 ml smetany
- 120 ml odstředěného mléka
- 45 ml sirupu z agáve
- 2 lžičce kakaa

### *Postup:*

1. Všechny ingredience dejte do hrnce a za stálého míchání přiveďte k varu. Nechte vychladnout.
2. Vlijte do nádoby na zmrzlinu, uzavřete víčko a dejte alespoň na 24 hodin do mrazáku.
3. Pro přípravu použijte program *light ice cream*.



## Nízkotučná vanilková zmrzlina

**Obtížnost:** snadná  
**Doba přípravy:** 2-5 minut

### *Ingredience:*

- 250 ml smetany
- 120 ml odstředěného mléka
- 45 ml sirupu z agáve
- 3 lžičky vanilkové pasty

### *Postup:*

1. Smíchejte ingredience v míse a prošlehejte do hladka.
2. Vlijte do nádoby na zmrzlinu, uzavřete víčko a dejte zmrazit alespoň na 24 hodin.
3. Pro přípravu použijte program *light ice cream*.





## Bezlaktózová vanilková zmrzlina

**Obtížnost:** Snadná  
**Doba přípravy:** 2-5 minut

### Ingredience:

- 240 ml ovesné smetany
- 130 ml ovesného mléka
- 3 lžíce javorového sirupu
- 3 lžičky vanilkové pasty

### Postup:

1. Smíchejte ingredience v míse a prošlehejte je do hladka.
2. Vlijte do nádoby na zmrzlinu, uzavřete víko a dejte alespoň na 24 hodin zmrazit.
3. Pro přípravu použijte nastavení *light ice cream*.



# gelato

## Tiramisu Gelato

**Obtížnost:** těžká | **Doba přípravy:** 15-20 minut

### Vybavení:

Mísa, metla, hrnec, teploměr na potraviny

### Ingredience:

- 3 velké žloutky z vajec z volného chovu
- 70 g třtinového cukru
- 190 ml smetany ke šlehání
- 180 ml plnotučného mléka
- 1 velká dávka espressa

### Postup:

1. Všechny ingredience dejte do mísy a dobře promíchejte. Přendejte do hrnce a za stálého míchání zahřívejte na mírném ohni.
2. Zahřejte na 75 °C a kontrolujte teploměrem na potraviny.
3. Vlijte do nádoby na zmrzlinu, zavřete víko a dejte alespoň na 24 hodin do mrazáku.
4. K přípravě použijte program *gelato*.



## Oříškovo-čokoládové gelato

Obtížnost: těžká | Doba přípravy: 10-15 minut

### Vybavení:

Mísa, hrnec, teploměr na potraviny

### Ingredience:

- 90 g lískooříškového másla
- 2 lžičce kakaa
- 125 ml smetany ke šlehání
- 250 ml plnotučného mléka
- 2 lžičky vanilky
- ½ lžičky soli
- 3 velké žloutky z vajec z volného chovu

### Postup:

1. Do hrnce přidejte všechny ingredience kromě žloutků. Za stálého míchání pomalu přiveďte k varu, poté sejměte z ohně a nechte vychladnout.
2. V míse lehce prošlehejte žloutky. Postupně přidávejte vychladlou směs a pokaždé dobře prošlehejte.
3. Vraťte do hrnce a za stálého míchání jemně zahřívejte, dokud směs nedosáhne 75 °C. Stáhněte z ohně.
4. Vlijte do nádoby na zmrzlinu, zavřete víko a dejte alespoň na 24 hodin zmrazit.
5. K přípravě použijte program *gelato*.



## Pistáciové gelato

Obtížnost: těžká | Doba přípravy: 20-25 minut

### Vybavení:

Mísa, metla, hrnec, teploměr na potraviny

### Ingredience:

- 180 ml smetany ke šlehání
- 300 ml plnotučného mléka
- 1 lžičce javorového sirupu
- 75 g pistáciové pasty
- Několik kapek pistáciové esence
- 3 velké žloutky z vajec z volného chovu
- 60 g krupicového cukru

### Postup:

1. Do hrnce přidejte pistáciovou pastu, smetanu, mléko, javorový sirup a pistáciovou esenci. Pomalu přiveďte k varu a poté nechte trochu vychladnout.
2. V míse prošlehejte žloutky s cukrem. Scedte mléčnou směs a poté ji postupně vmíchejte do vaječné směsi, pokaždé dobře promíchejte.
3. Vraťte do hrnce a za stálého míchání pomalu zahřívejte, dokud směs nedosáhne 75 °C. Stáhněte z ohně.
4. Vlijte do nádoby na zmrzlinu, uzavřete víko a dejte alespoň na 24 hodin zmrazit.
5. K přípravě použijte program *gelato*.

# sorbet



## Jahodový sorbet

**Obtížnost:** střední  
**Doba přípravy:** 5–10 minut

### *Ingredience:*

- 500 g čerstvých jahod, bez stopek a omytých
- 80 g krupicového cukru
- 80–90 ml vroucí vody

### *Postup:*

1. Všechny ingredience rozmixujte v míse do hladka a poté je scedte přes jemné síto, abyste odstranili všechny kousky a zrníčka.
2. Vlijte do nádoby na zmrzlinu, zavřete víčko a dejte alespoň na 24 hodin zmrazit.
3. K přípravě použijte program *sorbet*.



## Citrónový sorbet

**Obtížnost:** snadná  
**Doba přípravy:** 5–8 minut

### *Ingredience:*

- 100 ml citrónové šťávy
- 80 g krupicového cukru
- 250 ml vroucí vody

### *Postup:*

1. Všechny ingredience smíchejte v míse a míchejte, dokud se cukr nerozpustí.
2. Vlijte do nádoby na zmrzlinu, uzavřete víčko a dejte alespoň na 24 hodin do mrazáku.
3. K přípravě použijte program *sorbet*.





## Mangový sorbet

**Obtížnost:** střední  
**Doba přípravy:** 5–8 minut

### Ingredience:

- 400 g manga, nakrájeného na kousky
- 60 g krupicového cukru
- 100 ml vroucí vody
- šťáva z 1/2 limetky

### Postup:

1. Do vroucí vody přidejte cukr a limetkovou šťávu a míchejte, dokud se cukr zcela nerozpustí. Nechte trochu vychladnout.
2. Do směsi přidejte kousky manga a mixujte, dokud nevznikne hladká a důkladně promíchaná směs.
3. Vlijte do nádoby na zmrzlinu, uzavřete víčko a nechte alespoň 24 hodin zmrazit.
4. K přípravě použijte program *sorbet*.

*Tip – pro nejlepší výsledek použijte zralé a šťavnaté mango*

## mražený jogurt



## Malinový mražený jogurt

**Obtížnost:** střední  
**Doba přípravy:** 5–10 minut

### Ingredience:

- 120 g čerstvých malin
- 80 g krupicového cukru
- 100 ml bílého jogurtu
- 100 ml smetany ke šlehání
- 120 ml plnotučného mléka

### Příprava:

1. Maliny a cukr dejte do mísy a mixujte do hladka. Proced'te přes jemné síto, abyste odstranili semínka.
2. Do mísy přidejte všechny zbývající ingredience a míchejte, dokud se nespojí.
3. Vlijte do nádoby na zmrzlinu, zavřete víko a dejte zmrazit alespoň na 24 hodin.
4. K přípravě použijte program *frozen yoghurt*.





## Broskvový mražený jogurt

**Obtížnost:** střední  
**Doba přípravy:** 5-10 minut

### *Ingredience:*

- 1 velká broskev, cca 100 g dužiny
- 90 g krupicového cukru
- 100 ml bílého jogurtu
- 130 ml smetany ke šlehání
- 130 ml plnotučného mléka
- 2 lžičky vanilkové pasty

### *Postup:*

1. Broskev s cukrem rozmixujte do hladka.
2. Všechny ingredience smíchejte v míse a prošlehejte do hladka.
3. Vlijte do nádoby na zmrzlinu, zavřete víko a dejte alespoň na 24 hodin zmrazit.
4. K přípravě použijte program *frozen yoghurt*.

*Tip – pro nejlepší výsledek použijte zralé a šťavnaté*



## Vanilkový mražený jogurt

**Obtížnost:** snadná  
**Doba přípravy:** 2-5 minut

### *Ingredience:*

- 100 ml bílého jogurtu
- 130 ml smetany ke šlehání
- 130 ml plnotučného mléka
- 60 g krupicového cukru
- 2 lžičky vanilkové pasty

### *Příprava:*

1. Všechny ingredience smíchejte v míse a šlehejte, dokud se cukr nerozpustí.
2. Vlijte do nádoby na zmrzlinu, uzavřete víčko a dejte alespoň na 24 hodin zmrazit.
3. K přípravě použijte program *frozen yoghurt*.



# milkshake



## Arašídový milkshake

**Obtížnost:** snadná  
**Doba přípravy:** 2-5 minut

### *Ingredience:*

- 200 g vanilkové zmrzliny
- 2 lžičce javorového sirupu
- 120 ml plnotučného mléka
- 85 g krémového arašídového másla
- ½ lžičky soli

### *Postup:*

1. Všechny ingredience smíchejte v nádobě na výrobu zmrzliny.
2. K přípravě použijte program *milkshake*.



## Milkshake s čokoládovým brownie

**Obtížnost:** snadná  
**Doba přípravy:** 2-5 minut

### *Ingredience:*

- 250 g čokoládové zmrzliny
- 130 ml plnotučného mléka
- 60 g čokoládového brownie, kousky

### *Postup:*

1. Všechny ingredience smíchejte v nádobě na výrobu zmrzliny.
2. K přípravě použijte program *milkshake*.





## Kávový milkshake

**Obtížnost:** snadná  
**Doba přípravy:** 2-5 minut

### *Ingredience:*

- 300 g vanilkové zmrzliny
- 120 ml plnotučného mléka
- 1 velká dávka espressa

### *Postup:*

1. Všechny ingredience smíchejte v nádobě na výrobu zmrzliny.
2. K přípravě použijte program *milkshake*.



**We get life.**



# Russell Hobbs®

A BRITISH ICON SINCE 1952

