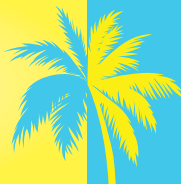




delimano®

KUCHYŇSKÝ ROBOT PRO



Výborné dezerty plné barev



Pečete a připravujete dezerty a sladké dobroty jenom na Vánoce a v zimě? Vyhýbáte se těmto pochoutkám v letních měsících, protože chcete trávit více času venku? Nebo protože pečení zabírá hodně času? Nebo protože nechcete mít celou domácnost vyhřátou od trouby? O hodně přicházíte. Jenom si vzpomeňte na všechno sezónní ovoce, které můžete využít, a na osvěžující lahodné dorty s čerstvým ovocem a vynikajícím krémem. Dokonalost sama. Pokud tedy samozřejmě máte po ruce perfektního kuchyňského robota, který udělá těžkou práci za vás. Vyberte si recept, na který máte chuť, a vychutnejte si léto naplno.

Seznamte se s kuchyňským robotem Delimano PRO

– stylovým, kompaktním, výkonným a chytrým kuchyňským pomocníkem na přípravu dezertů

Zvolte si svou barvu tohoto léta:

svěží BÍLÁ nebo **vášnivá ČERVENÁ**



Kuchyňský robot Delimano PRO byl vyvinut a vytvořen s jasným cílem - přinášet perfektní výsledky. A aby mohl přinášet perfektní výsledky, musí mít kuchyňský robot Delimano PRO kvalitní konstrukci od samých základů. Díky tomu je to skutečný profesionál:

- **Odolnější jádro pro lepší výkon**

Náš kuchyňský robot Delimano PRO má kovové součástky. Abychom jednoduše vysvětlili, proč je to důležité – představte si, že by se jednalo o kloub na ruce nebo noze. Když není kloub zdravý, přestane postupem času správně fungovat a stejně tak i vaše ruka nebo noha.. Potřebujete správné klouby stejně jako kuchyňský robot PRO potřebuje kvalitní součástky pro dlouhodobý a konstantní výkon. Díky kovovým součástkám je kuchyňský robot PRO odolnější a významně se tím prodlouží jeho životnost.



- **Super power**

Robot je vybaven 1400W výkonným motorem, který vytvoří z ingrediencí perfektní těsto na chleba nebo pizzu, ušlehá nejlepší šlehačku nebo sníh, vytvoří úžasný krém na dort a mnoho dalšího. Obsluhuje se pouze jedním tlačítkem s možností volby 6 rychlostí a funkce PULSE.



- **Chytrá technologie - pozvolný start**

Kuchyňský robot Delimano je vybaven technologií Smart Soft Start, která pomalu a postupně přidává otáčky (RPM) s každým stupněm rychlosti, díky čemuž je provoz spotřebiče méně hlučný a více stabilní, konstantní a plynulý i při náročnějších úkolech. Znamená to, že nepřeskočí okamžitě z 0 na vysoké otáčky jako většina stolních a ručních mixérů - proto cákají všude okolo. Postupné přidávání otáček nejenže zabrání cákání nebo prášení mouky všude okolo, ale také zlepšuje výsledky - vytvoříte lepší těsto, krémy atd. Také se tím prodloužuje životnost výrobku.



- **Stylový doplněk**

Modré LED osvětlení okolo ovládacího kolečka.



- **Planetární pohyb nástavců**

Díky tomu metla/šlehač dosáhne na každý milimetr čtvereční mísy a žadné ingredience nezůstanou nerozmixované



- **Mísa z nerezové oceli a kryt proti cákání**

Navzdory kompaktním rozměrům vhodným i do menší kuchyně má náš kuchyňský robot Delimano PRO velkou mísu z nerezové oceli s objemem 4,5 L. A aby zůstala kuchyň uklizená, je vybaven krytem proti cákání. A ne jen tak obyčejným - samostatně stojící kryt proti cákání vždy zůstane na svém místě, i když nadzvednete rameno robota - tento detail vám významně zpříjemní práci s robotem. A navíc má otvor na praktické přidávání tekutých nebo pevných ingrediencí během mixování.




Kuchyňský robot Delimano PRO je nezbytným pomocníkem do každé kuchyně - na jakýkoli pečený i nepečený recept. Příprava jídla vás bude bavit, zkrátí vám čas, máte volné ruce a můžete se věnovat dalšímu kroku, než robot Delimano PRO udělá svou práci.

- **Vyzkoušejte barevné chutě léta**


Léto je část roku, kdy se svět ukazuje v těch nejrůznějších barvách. Užijte si léto naplno a připravuje lahodné svěží recepty plné barev a chutí. A nemusíte se se u toho příliš namáhat - kuchyňský robot Delimano PRO vám významně usnadní práci. Byl stvořen k dokonalosti.

- **Kuchyňský robot Delimano PRO je vybaven základním příslušenstvím, takže je připraven na jakýkoli úkol.**




 **METLA**
(nerezová ocel)



 **HÁK NA TĚSTO**
(nepřílnavý povrch)



 **ŠLEHAČ**
(nepřílnavý povrch)

Obsah

ŽLUTÁ A ORANŽOVÁ - barvy slunce, radosti, naděje a štěstí.

Citronový piškotový dort	7	Cheesecake s broskvemi a smetanou	15
Obrácený mangový dort s kokosem	9	Motýlkové dortíky	17
Jogurtová pěna	11	Pečené broskve	19
Tropické tiramisu	13	Gin & tonic cheesecake	21

RŮŽOVÁ A ČERVENÁ - barvy cukru, koření a všeho pěkného.

Růžové cupcakes	23	Melounová pizza	31
Jahodové cheesecaky	25	Mražený cheesecake	33
Malinové cheesecaky ve sklen	27	Mini cheesecaky s malinami a bílou čokoládou	35
Cheesecake s čerstvým ovocem	29	Třešňové tiramisu	37

MODRÁ - barva jasné oblohy a nekonečného moře.

Tartaletky s citronem a borůvkami	39	Borůvkový cheesecake	43
Tvarohový koláč s borůvkami a medem	41	Švestkový koláč pozdního léta	45

ŽLUTÁ & ORANŽOVÁ

barvy slunce, radosti,
naděje a štěstí



Citronový piškotový dort

Ingredience:

- 175 g nesoleného másla, změkklého, a trochu másla na vymazání
- 175 g hnědého cukru
- 3 velká vajíčka
- 3 velké nevoskované citróny, nastrohaná kůra a 4 až 4,5 lžíce šťávy
- 250 g samokypřící mouky
- 1/2 lžičky kypřícího prášku
- 100 g řeckého jogurtu
- 400 g moučkového cukru
- citronová kůra

Příprava:

- Předehřejte troubu na 170 °C (150 °C u horkovzdušné trouby, u plynové - stupeň 3). Vymažte máslem hlubokou, 18cm dortovou formu s odnímatelným dnem a vyložte dno pečicím papírem.
- Vyšlehejte máslo s krupicovým cukrem pomocí šlehače kuchyňského robotu PRO tak, aby vznikl nadýchaný, světlý krém. Rozklepnete vajíčka po jednom a postupně je přidávejte do krému, po každém přidání je dobře zašlehejte, poté vmíchejte citronovou kůru. Přidejte mouku, kypřící prášek a 0,5 lžičky soli. Poté vmíchejte jogurt.
- Přesuňte směs do formy, uhladte povrch pomocí stěrky. Pečte uprostřed trouby 50-55 minut nebo dokud nebude povrch do zlatova a pevný na dotek. Nechte vychladnout ve formě 10 minut. Poté dort vyndejte na mřížku, aby zcela vychladl (vydrží ve vzduchotěsné nádobě až 4 dny nebo v mrazáku až měsíc).
- Až budete připraveni na zdobení, prosejte moučkový cukr do mísy kuchyňského robota PRO a pomocí metly vmíchejte tolik citronové šťávy, aby vznikla hustá poleva. Položte dort na servírovací talíř nebo stojan na dorty, ozdobte polevu a nechte ji po stranách trochu stékat. Ozdobte citronovou kůrou a nakrájejte na dílky k podávání.

Porce: 10-12

Doba přípravy: 80 min





Obrácený mangový dort s kokosem

Ingredience:

KOKOSOVÝ SIRUP

- 80 g kokosového mléka
- 80 g cukru
- 1 citron (pouze šťáva)
- 1/2 lžičky vanilkové esence

DORT:

- 1 zralé mango
- 115 g másla, změkklého při pokojové teplotě
- 165 g cukru
- 90 g sušeného kokosu
- 165 g polohr. mouky
- 140 g kokosového mléka
- 1 lžička kypřičiho prášku
- 2 vejčíka

Porce: 10

Doba přípravy: 80 min ((+ doba chlazení)



Příprava:

- Připravte si kokosový sirup: přidejte kokosové mléko a cukr do rendlíku. Dejte na střední plamen a přiveďte k varu, poté ztlumte plamen a vařte 1 minutu. Sundejte ze sporáku, přidejte citronovou šťávu a vanilkovou esenci. Nechte stranou vychladnout.
- Postříkejte olejem ve spreji nebo vymažte 23cm formu (můžete také použít 24cm formu) máslem nebo kokosovým olejem (nezapomeňte na strany). Oloupejte mango a nakrájejte ho na tenké plátky. Vyskládejte plátky manga do formy v požadovaném vzoru. Ujistěte se, že jste vyplnili celé dno formy. Nalijte na mango rovnoměrně sirup a uložte do lednice na 10 minut. Předehřejte troubu na 180 °C.
- V malé míse smíchejte sušený kokos, polohrubou mouku a kypřičí prášek. Nasadte na kuchyňský robot PRO šlehač a šlehejte cukr s máslem asi 5 minut. Přidejte jedno vejčko, zamíchejte, poté přidejte další vejčko, až když je první zcela zapracované. Střídavě přidávejte suché ingredience (kokosovo-moučnou směs) a kokosové mléko a důkladně je vmíchejte do máslové směsi, aby byly všechny ingredience dobře zapracované.
- Vyndejte formu s mangem z lednice. Pomocí lžice naneste na mangové plátky kokosové těsto, rovnoměrně ho rozprostřete pomocí stěrky. Po rozprostření těsta poklepejte formou o linku, abyste se zbavili jakýchkoli případných vzduchových bublin. Vložte do předehřáté trouby a pečte asi 50-60 minut na 180 °C nebo dokud krásně nezezlátne a párátko zasunuté doprostřed není po vytáhnutí čisté.
- Vytáhněte obráceně pečený mangový dort z trouby a nechte asi 5 minut na lince lehce vychladnout. Dejte na formu mřížku a rychle obraťte. Sundejte formu na pečení a nechte dort vychladnout asi 30-60 minut. Nakrájejte na dílky a podávejte. Uchovávejte dort přikrytý při pokojové teplotě nebo v lednici až 2 dny.

TIP: Při obracení dortu buďte opatrní, protože dort i sirup jsou horké.



Jogurtová pěna

Ingrediencie:

- 3 g neochucených plátků želatiny
- 100 g bílého jogurtu nebo řeckého jogurtu
- 20 g cukru
- 1 lžíce limoncella (volitelné)
- 150 g smetany ke šlehání
- 10 g moučkového cukru

Příprava:

- Dejte plátky želatiny do šálku naplněného ledovou vodou. Nechte je asi 10 minut.
- Dejte jeden šálek vody do rendlíku a dejte ho na sporák na střední plamen. Do mísy přidejte jogurt, krupicový cukr a limoncello. Dejte mísu na rendlík tak, aby se nedotýkala vody. Když bude cukr rozpuštěný a směs teplá, přidejte želatinové plátky. Promíchejte všechno pomocí vařečky a dejte stranou.

TIP: Lehce želatinové plátky vyždímejte, abyste z nich odstranili vodu.

- Nasadte na kuchyňský robot PRO metlu a smíchejte šlehačku a moučkový cukr, aby se začaly tvořit měkké špičky.
- Přidejte 1/3 šlehačky do jogurtové směsi a dobře promíchejte pomocí vařečky. Vmíchejte opatrně zbytek šlehačky, aby vznikla lehká a nadýchaná pěna. Rozdělte pěnu do 4 skleniček a nechte asi hodinu vychladit. Podávejte se sezónním ovocem.

Porce: 4

Doba přípravy: 15 min (+ 60 min odpočinek)





Tropical tiramisu

Ingredience:

- 250 g mascarpone
- 300 ml smetany ke šlehání
- 160 ml kokosové smetany
- 70 g moučkového cukru
- 4 lžice kokosového rumu
- 4 limetky, oloupané, plus extra kůra vykrojená do jemných spirálek (viz tip) na ozdobu
- 150 g cukrářských piškotů
- 2 středně zralá manga, oloupaná a nakrájená na plátky
- 50 g kokosových lupínků, opražených

TEKUTINA NA NAMÁČENÍ

- 300 ml mangového džusu
- 2 limety vymačkané
- 5 lžic kokosového rumu

Příprava:

- Nasadte na kuchyňský robot PRO šlehač a vyšlejte mascarpone, smetanu ke šlehání, kokosovou smetanu, moučkový cukr a rum, dokud nebude směs dostatečně hustá, aby po sobě metla zanechala cestu, když ji vypnete a zvednete. Šetrně vmíchejte limetkovou kůru.
- Připravte si tekutinu na namáčení - smíchejte mangový džus, limetkovou šťávu a rum ve džbánu a přelijte směs do mělké mísy.
- Připravte si středně velkou mísu (asi 30 cm x 20 cm). Namočte polovinu cukrářských piškotů do tekutiny na namáčení, asi 10 sekund z každé strany, a vyskládejte je v jedné vrstvě do mísy, poté je pokapejte asi 3-4 lžicemi tekutiny. Naneste na ně vrstvu z poloviny mascarpone a poté vrstvu nakrájeného manga (použijte asi polovinu). Opakujte se zbylými piškoty, mascarpone a plátky manga. Nechte vychladit alespoň 5 hodin nebo ideálně přes noc. Těsně před podáváním posypte kokosovými lupínky a spirálkami z limetkové kůry.

TIP: Spirálky z limetkové kůry: oloupejte limetu pomocí škrabky na zeleninu, poté plátky nakrájejte na proužky - během pár minut se samy zkroutí.

Porce: 8-10

Doba přípravy: 35 min (+ vychlazení přes noc)





Cheesecake s broskvemi a smetanou

Ingredience:

- 80 ml vroucí vody
- 50 g másla, nasekaného
- 150 g mouky
- 1/4 lžičky sody bikarbony
- 80 ml podmáslí
- 1 lžička najemno nastrohané citronové kůry
- 330 g cukru krupice
- 3 vajíčka
- 500 g krémového sýru, změkčelého
- 240 g zakysané smetany
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 3 středně velké zralé broskve, bez pecky, nakrájené na dílky
- 75 g cukru krupice navíc
- 1 lžíce citronové šťávy
- 300 ml zahuštěné smetany

Příprava:

- Předehřejte troubu na 180 °C. Vymažte 20 cm x 30 cm pekáč a vyložte dno i strany pečicím papírem tak, aby papír po stranách přesažoval.
- Nasaďte na kuchyňský robot PRO šlehač a dejte vodu a máslo do mixovací mísy. Šlehejte, dokud se máslo nerozpustí. Přidejte mouku, sodu bikarbonu, podmáslí, citronovou kůru, polovinu cukru a 1 vajíčko. Šlehejte, dokud se směs nepromíchá.
- Nalijte do připraveného pekáče. Pečte 15 minut nebo dokud špejle strčená doprostřed není po vytažení čistá. Vyndejte z trouby. Snižte teplotu na 160 °C.
- Nasaďte na kuchyňský robot PRO šlehač a vyšlehejte krémový sýr, 120 g zakysané smetany, zbylý cukr, zbylá vajíčka a vanilku v mixovací míse dohladka. Nalijte na základní vrstvu v pekáči. Vyhladte povrch. Pečte 30 minut nebo dokud trochu nezduhne. Dejte stranou vychladit.
- Mezitím zvýšte teplotu trouby na 220 °C. Vyložte plech pečicím papírem. Smíchejte broskve, cukr navíc a citronovou šťávu v míse. Přesuňte na vyložený plech. Pečte 12-15 minut nebo dokud cukr nezakaramelizuje. Nechte vychladnout.
- Vyměňte šlehač za metlu a vyšlehejte smetanu se zbylou zakysanou smetanou, dokud se nezačnou tvořit pevné špičky. Naneste na cheesecake. Ozdobte broskvemi a sirupem.

Porce: 16

Doba přípravy: 80 min





Motýlkové dortíky

Ingredience:

- 110 g másla, změkčlého
- 110 g cukru krupice
- 2 vajíčka
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 110 g samokypřící mouky
- 1/2 lžičky kypřicího prášku
- 1 lžice mléka + 2 lžice v případě potřeby (na máslový krém)
- jahodový džem (volitelné)
- posypky (volitelné)

MÁSLOVÝ KRÉM:

- 300 g moučkového cukru
- 150 g másla, změkčlého
- 2 lžičky vanilkové pasty

Porce: 10

Doba přípravy: 30 min



Příprava:

- Nahřejte troubu na 180 °C (160 °C u horkovzdušné trouby, stupeň 4 u plynové). Vložte plech na muffiny 10 košíčky. Na přípravu těsta přidejte do mixovací mísy máslo, cukr, vajíčka, vanilku, mouku, kypřící prášek a mléko a šlehejte pomocí šlehače kuchyňského robotu PRO, dokud nebude těsto hladké, světlé a dobře promíchané. Rozdělte těsto do košíčků a pečte 15 minut dozlatova tak, aby špejle zasunutá doprostřed dortíku byla po vytažení čistá. Nechte vychladnout na mřížce.
- Zatímco chladnou dortíky, použijte znovu šlehač a připravte máslový krém: vyšlehejte společně moučkový cukr, máslo a vanilku, aby vznikl nadýchaný světlý krém. Pokud je poleva příliš hutná, vmíchejte do ní trochu mléka.
- Jakmile dortíky vychladnou, pomocí ostrého nože odkrojte vršky, poté vršky překrojte na polovinu. Naneste na dortíky máslový krém, poté jemně vtlačte oba kousky překrojeného vršku do krému na každém dortíku, v takovém úhlu, aby to vypadalo jako motýlí křídla. Dortíky můžete podávat takto nebo je můžete ozdobit troškou džemu a posypkami.



Pečené broskve

Ingredience:

- 3 středně velké broskve
- 2 lžíce hnědého cukru
- 1/4 lžičky skořice
- špetka muškátového oříšku (volitelné)
- 3 lžíce másla
- vanilková zmrzlina na podávání

Příprava:

- Předehřejte troubu na 163 °C. Rozkrojte broskve na polovinu, odstraňte pecky, poté je rozkrojenou stranou nahoru vyskládejte do středně velkého pekáče.
- Nasadte na kuchyňský robot PRO metlu a promíchejte cukr se skořicí a muškátovým oříškem, pokud ho chcete použít. Posypte směsí rozkrojené broskve. Nakrájejte máslo na 3 stejně velké lžíce, poté každý kousek přepůlíte. Doprostřed každé broskve umístěte oříšek másla.
- Pečte, dokud nejsou broskve měkké, ale přitom neztrácejí tvar, asi 40 minut. Podávejte s vanilkovou zmrzlinou.

Porce: 6

Doba přípravy: 50 min





Gin & tonic cheesecake

Ingredience:

- 250 g sušenek (digestive)
- 100 g másla, rozpuštěného
- 600 g krémového sýru
- 100 g moučkového cukru
- kůra a šťáva z 1 limetky, plus kůra na ozdobu
- 50 ml ginu
- 280 g smetany ke šlehání
- 250ml plechovka gin & tonic
- 2 lžice cukru krupice
- 1 citron, z poloviny vymačkaná šťáva, polovina nakrájená na tenké plátky
- 2 středně velké sněhové pusinky, rozdrobené

Příprava:

- Vmažte máslem a vyložte 23cm formu s odnímatelným dnem pečicím papírem. Dejte sušenky do plastového potravinového sáčku a rozdrobte je pomocí válečku nebo je nadržte v kuchyňském robotu. Přesuňte je do mísy, poté je přelijte rozpuštěným máslem. Nasadte na kuchyňský robot PRO šlehač a důkladně rozmixujte, aby byly drobků sušenek zcela pokryté. Přesuňte je do připravené formy a přitlačte ke dnu, aby vznikla rovnoměrná vrstva. Nechte vychladit v lednici 1 hodinu, aby to lépe drželo.
- Na přípravu náplně dejte do mísy krémový sýr, moučkový cukr a limetkovou kůru a vyšlehejte pomocí šlehače dohladka. Přidejte gin a smetanu na šlehání a pokračujte ve šlehání, dokud není směs hustá a důkladně promíchaná. Nyní ji naneste na sušenkový základ a rozprostřete k okrajům. Vyhladte povrch cheesecaku pomocí zadní strany dezertní lžičky nebo stěrky. Uložte přes noc do lednice.
- Nalijte plechovku gin & tonic do pánve, přidejte krupicový cukr a citronovou šťávu a povařte. Jakmile vznikne sirup (po 3-4 minutách na vysokém plameni), nechte trochu vychladnout, poté přidejte limetkovou šťávu a plátky citronu a promíchejte se sirupem. Nechte zcela vychladnout.
- Umístěte dno cheesecaku na plechovku, poté pomalu posouvajte strany formy dolů. Přesuňte cheesecake na servírovací talíř, odstraňte pečicí papír a dno. Ozdobte nadrobenými sněhovými pusinkami, pokapejte sirupem a posypte plátky citronu. Na závěr ozdobte kousky limetkové kůry, nakrájejte a podávejte.

Porce: 10-12

Doba přípravy: 30 min (+ chlazení přes noc)



RŮŽOVÁ & ČERVENÁ

barvy cukru, koření
a všeho pěkného.

Růžové cupcakes

Ingredience:

- 125 g másla, změkčlého
- 220 g cukru krupice
- 1 lžice najemno nastrohané citronové kůry
- 2 vajíčka
- 225 g samokypřící mouky
- 120 g zakysané smetany
- 2 lžice citronové šťávy
- 160 g citronového krému (lemon curd)
- malinový sirup na pokapání
- plátky citrону na ozdobu

Příprava:

- Předehřejte troubu na 180 °C. Vložte plech na muffiny 12 papírovými košíčky.
- Nasadte na kuchyňský robot Delimano PRO šlehač a vyšlehejte máslo s cukrem a citronovou kůrou v mixovací nádobě, dokud nevznikne světlý krém. Přidejte po jednom vajíčka a vždy důkladně vyšlehejte. Přidejte mouku a zamíchejte. Přidejte zakysanou smetanu a citronovou šťávu a zamíchejte. Přidejte citronový krém a opatrně promíchejte.
- Rozdělte směs rovnoměrně do papírových košíčků. Pečte 20-25 minut nebo dokud špejte zapíchnutá doprostřed není po vytažení čistá. Dejte stranou vychladnout.
- Na přípravu růžového máslového krému budete znovu potřebovat šlehač - vyšlehejte máslo, dokud nebude velmi světlé. Postupně přidávejte moučkový cukr a po každém přidání důkladně vyšlehejte. Přidejte sirup a důkladně vyšlehejte.
- Naberte máslový krém do zdobícího sáčku s 1cm vroubkovanou špičkou. Ozdobte cupcakes krémem. Na závěr pokapejte trochou sirupu a ozdobte plátky citrону.

RŮŽOVÝ MÁSLOVÝ KRÉM:

- 250 g másla, změkčlého
- 500 g moučkového cukru
- 2 lžice malinového sirupu

Porce: 12

Doba přípravy: 45 min (+ doba chlazení)





Jahodové cheesecaky

Ingredience:

- 85 g nízkotučných sušenek
- 200 g extra light měkkého sýru
- 200 g řeckého jogurtu s 0 % tuku
- 4 lžice cukru krupice
- pár kapek vanilkového extraktu
- 2 lžice kvalitního jahodového džemu
- 100 g nakrájených jahod bez stopek,

Příprava:

- Dejte sušenky do plastového sáčku a podrťte je válečkem, aby vznikly větší drobký. Rozdělte do 4 sklenic nebo mističek.
- Nasadte na kuchyňský robot PRO šlehač a vyšlehejte měkký sýr s jogurtem, cukrem a vanilkou dohladka, poté krém rozdělte do sklenic na rozdrobené sušenky a dejte vychladit, dokud nebudete dezert podávat.
- Rozmíchejte v misce džem a opatrně do něj zamíchejte jahody. Rozdělte jahody mezi cheesecaky a podávejte.

Porce: 4

Doba přípravy: 10 min





Malinové cheesecaky ve skle

Ingredience:

TĚSTO NA CHEESECAKE:

- 1,5 balení krémového sýru
- 3 lžice cukru
- 1 šálek (asi 240 g) tučné smetany
- 1 lžice čerstvé citronové šťávy

DALŠÍ INGREDIENCE

- 8 grahamových krekrů
- 340 g čerstvých malin
- 1/2 šálku (asi 160 g) malinového džemu

Příprava:

- Nasadte na kuchyňský robot šlehač a vyšlehejte krémový sýr s cukrem dohladka.
- Snižte rychlost na nízký stupeň a pomalu přidávejte tučnou smetanu. Zvýšte rychlost na vysoký stupeň a šlehejte, dokud nevznikne tuhý a hustý krém, asi 2 minuty. Všelehejte citronovou šťávu.
- Do sklenic nasypete rozdrobené grahamové krekrů. Na ně naneste cheesecakeovou směs, maliny a džem, střídejte červené vrstvy s cheesecakeovou směsí. Před podáváním nechte alespoň 2 hodiny vychladit.

Porce: 8

Doba přípravy: 25 min





Cheesecake s čerstvým ovocem

Ingredience:

- 44 čajových sušenek
- 8 lžic nesoleného másla, rozpuštěného
- 450 krémového sýru, při pokojové teplotě
- 1/2 šálku (asi 100 g) cukru
- 1 1/2 šálku (asi 360 g) velmi studené tučné smetany
- 2 lžičice čerstvé citronové šťávy
- 2 klementinky, oloupané a nakrájené
- 1 kiwi, oloupané a nakrájené
- 1/4 šálku borůvek a jahod
- jedlé květy na ozdobu

Příprava:

- V kuchyňském robotu rozmixujte (pomocí funkce pulse) sušenky na jemné drobky. Přidejte rozpuštěné máslo a znovu rozmixujte, aby se to promísilo. Přesuňte do 23cm formy na koláč a natlačte směs ke dnu a ke stranám. Dejte vychladit na alespoň 20 minut.
- Nasadte na kuchyňský robot PRO šlehač a vyšlehejte krémový sýr s cukrem ve velké míse na středně vysokou rychlost dohledka, asi 2 minuty. Snižte rychlost na nízký stupeň a postupně přidávejte smetanu. Zvyšte rychlost na středně vysoký stupeň a šlehejte, dokud se nebudou tvořit pevné špičky, asi 3 minuty. Všelehejte citronovou šťávu. Rovnoměrně rozprostřete na korpus.
- Dejte vychladit, dokud směs neztuhne, alespoň 4 hodiny nebo až 2 dny, po 1 hodině lehce přikryjte plastovou fólií.
- Těsně před podáváním ozdobte ovocem a jedlými květy, pokud je chcete použít.

Porce: 10

Doba přípravy: 40 min





Melounová pizza

Ingredience:

- 1/2 šálku (asi 125 g) ricotty
- 1/4 šálku (asi 60 g) změkklého krémového sýru
- 1 lžice medu
- 1/2 lžičky vanilky
- plátek vodního melounu
- čerstvé lesní ovoce na ozdobu
- čerstvá máta na ozdobu
- opražený kokos na ozdobu

Příprava:

- Nasaďte na kuchyňský robot PRO šlehač a smíchejte ricottu, krémový sýr, med a vanilku.
- Rozprostřete směs na plátek melounu a ozdobte lesním ovocem, mátou a opraženým kokosem. Okamžitě podávejte.

Porce: 6

Doba přípravy: 10 min





Mražený cheesecake

Ingredience:

KORPUS:

- 1 šálek nadrobených grahamových krekrů (asi 8 krekrů)
- 1/2 šálku nahrubo nasekaných slaných tyčinek
- 1/2 šálku (asi 55 g) pekanových ořechů, nahrubo nasekaných
- 1/4 šálku (asi 50 g) cukru
- 8 lžic soleného másla, rozpuštěného

NÁPLŇ:

- 450 g krémového sýru, při pokojové teplotě
- 300ml plechovka sladkého kondenzovaného mléka
- 225g balení mraženého šlehačového krému, rozmražené
- čerstvé lesní ovoce

Příprava:

- Ve velké míse smíchejte ingredience na korpus.
- Natlačte směs ke dnu 23cm dortové formy.
- Nasadte na kuchyňský robot PRO šlehač a vyšlehejte krémový sýr, asi 3 minuty.
- Přidejte slazené kondenzované mléko a šlehejte další 2-3 minuty. Seškrabejte strany mísy, aby se všechny ingredience důkladně promísily.
- Použijte gumovou stěrku na šetrné vmíchání šlehačky a vanilkového extraktu.
- Rovnoměrně rozprostřete krémovou směs na korpus.
- Přikryjte formu folií a dejte mrazit na alespoň 4 hodiny.
- Před podáváním ozdobte lesním ovocem.

Porce: 10

Doba přípravy: 15 mins (+ doba mražení)





Mini cheesecaky s malinami a bílou čokoládou

Ingredience:

- 125 g čokoládových sušenek
- 60 g rozpuštěného másla
- 40 ml vroucí vody
- 2 lžičky želatiny v prášku
- 375 g změkklého krémového sýru
- 55 g cukru krupice
- 160 ml zahuštěné smetany
- 100 g bílé čokolády, rozpuštěné, vychladnuté
- 2 x 125 g čerstvých malin
- moučkový cukr na podávání

Příprava:

- Vložte formu na 12 muffinů papírovými košíčky. Dejte sušenky do kuchyňského robota a rozmixujte na jemné drobky. Přidejte máslo a rozmixujte, aby se vše spojilo. Rozdělte směs do papírových košíčků, pevně ji vtlačte pomocí zadní části lžice. Dejte vychladit do lednice na 30 minut.
- Nasadte na kuchyňský robot PRO metlu a dejte do mixovací mísy vroucí vodu. Nasypte do ní želatinu a šlehejte, dokud se zcela nerozpustí. Nechte asi 5 minut vychladnout.
- Vyměňte metlu za šlehač a vyšlehejte krémový sýr s cukrem v míse dohladka. Přidejte želatinu a pokračujte ve šlehání. Poté přidejte smetanu a vyšlehejte dohladka. Vmíchejte rozpuštěnou čokoládu. Rozprostřete 125 g malin na sušenkový základ. Na maliny naneste krémovou směs a uhladte povrch. Dejte do lednice na 6 hodin, případně přes noc nebo do ztuhnutí. Před podáváním ozdobte zbylými malinami a poprašte moučkovým cukrem.

Porce: 12

Doba přípravy: 25 mins (+ doba chlazení)





Třešňové tiramisu

Ingredience:

TŘEŠŇOVÝ SIRUP A TŘEŠNĚ

- 350 g třešní a pár kousků na ozdobu
- 2 lžice Kirsch likéru
- 20 g cukru

TIRAMISU:

- 100 ml kávy, neslazené
- 100 g hořké čokolády (60-70 % kakaá)
- 100 g cukrářských piškotů
- 3 vajíčka z volného chovu
- 500 g mascarpone
- 1 citron, kůra a šťáva
- 3 lžice dezertního vína
- 170 g cukru
- 40 g hořké čokolády, na ozdobu

Příprava:

- Vypeckujte všechny třešně (kromě těch na ozdobu). Ve velké míse smíchejte Kirsch likér, cukr a 40 ml vody. Přidejte třešně a nechte je asi 10 minut nasáknout. Mezitím si připravte kávu a rozpusťte čokoládu se špetkou soli ve skleněné míse nad jemně vroucí vodou.
- Slijte třešně. Nalijte zbylý třešňový sirup do kávy, poté nalijte polovinu směsi na polovinu cukrářských piškotů. Vyložte velkou a hlubokou skleněnou mísu cukrářskými piškoty, poté pocákejte cukrářské piškoty polovinou rozpuštěné čokolády. Na čokoládu rozprostřete polovinu třešní a dejte stranou.
- Oddělte žloutky od bílků, dejte žloutky do mixovací mísy s mascarpone, citronovou šťávou, kůrou z 1 citronu a 120 g cukru krupice. Nasaďte na kuchyňský robot PRO šlehač a šlehejte při vysoké rychlosti asi 4-5 minut nebo dokud není směs nadýchaná a světlá. Přidejte víno, dobře zamíchejte. Očistěte mísu a nasaďte na robot šlehač. Vyšlehejte bílky s 50 g cukru krupice, dokud se nezačnou tvořit měkké špičky. Přidejte 1/3 bílků ke žloutkové směsi a opatrně vmíchejte pomocí stěrky, poté velmi opatrně přidejte ještě zbytek bílků. Získáte nadýchanou, krémovou směs.
- Naneste polovinu krému na třešně. Nalijte zbylý třešňovo-kávový sirup na zbylé cukrářské piškoty. Vyskládejte je na třešně a pokapejte zbytkem rozpuštěné čokolády. Přidejte třešně a poté zbytek krému. Dejte do lednice na alespoň 1 hodinu.
- Vyndejte třešňové tiramisu z lednice a ozdobte ho hoblinkami čokolády a třešněmi. Podávejte. Uchovávejte v lednici a spotřebujte do 2 dnů.

Porce: 6

Doba přípravy: 30 mins





MODRÁ
barva jasné oblohy
a nekonečného moře.

Tartaletky s citronem a borůvkami

Ingredience:

- 2 plátky vychlazeného těsta na koláč

NÁPLŇ:

- 225 g krémového sýru, změkčelo
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 1 sklenice (asi 290 ml) citronového krému (lemon curd)
- 225 g mraženého šlehačkového krému, rozmraženého
- 1 šálek (asi 150 g) čerstvých borůvek
- moučkový cukr (volitelné)

Příprava:

- Předehřejte troubu na 230 °C. Na lince si rozložte těsta. Vykrojte z nich 24 koleček pomocí kulatého vykrajovátka, případně zbytek znovu vyválejte a opakujte. Přitlačte kolečka ke dnu a částečně ke stranám nevymazaných forem na muffiny, vyhladte okraje. Dno propíchejte vidličkou.
- Pečte lehce dozlatva, 5-7 minut. Vyndejte z formiček na mřížku a nechte zcela vychladnout.
- Nasadte na kuchyňský robot PRO šlehač a vyšlehejte krémový sýr s vanilkou dohladka, všlehejte 1/4 šálku citronového krému. Opatrně vmíchejte třetinu šlehačky a potom zbytek šlehačky.
- Naneste 2 lžice krémové směsi do každé tartaletky a ozdobte 1 lžičkou citronového krému. Ozdobte borůvkami a před podáváním nechte vychladit. Pokud chcete, poprašte tartaletky moučkovým cukrem.

Porce: 24

Doba přípravy: 40 min (+ doba chlazení)





Tvarohový koláč s borůvkami a medem

Ingredience:

- 250 g sušenek
- 90 g másla, změkčlého
- 2 lžíce vroucí vody
- 2 lžičky želatinového prášku
- 250 g krémového sýru, změkčlého
- 115 g medu
- 1 lžička citronové šťávy
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 125 ml zahuštěné smetany
- 250 g borůvek
- 90 g medu navíc
- 35 g nasekaných oloupaných pistácií, (volitelné)

Příprava:

- Zpracujte sušenky v kuchyňském robotu, aby vznikly drobků. Přidejte máslo a znovu zpracujte, aby se vše dobře promísilo. Natlačte sušenkovou směs ke dnu a po stranách 2cm hluboké, 23cm kulaté dortové formy s odnímatelným dnem. Dejte vychladit na 30 minut.
- Nasadte na kuchyňský robot PRO metlu a dejte do mixovací mísy vroucí vodu. Nasypte do ní želatinu a šlehejte, dokud se zcela nerozpustí. Dejte vychladit na 5 minut.
- Vyměňte metlu za šlehač a vyšlehejte krémový sýr s medem, citronovou šťávou a vanilkou v míse 5 minut nebo dokud není směs lehká a nadýchaná. Přidejte smetanu a šlehejte 2 minuty, nebo dokud směs trochu nezhoustne. Nechte robota stále v provozu a postupně přidávejte želatinovou směs. Vmíchejte polovinu borůvek. Nalijte směs na sušenkový korpus. Dejte vychladit na 2 hodiny nebo dokud náplň trochu neztuhne.
- Vyndejte koláč z formy. Ozdobte zbylými borůvkami. Pokapejte medem a posypte pistáciemi (volitelné).

Porce: 10

Doba přípravy: 30 min (+ doba chlazení)





Borůvkový cheesecake

Ingredience:

- 3/4 šálku drcených vanilkových sušenek
- 2 lžíce másla, rozpuštěné

NÁPLŇ:

- 1 1/4 lžičky neochucené želatiny
- 2 lžíce studené vody
- 225 g krémového sýru, změkčlého
- 1 1/2 lžičky citronové šťávy
- 1/2 lžičky strouhané citronové kůry
- 1 šálek marshmallow krému
- 1 1/2 šálku (asi 90 g) šlehačky
- 1 šálek (asi 150 g) čerstvých nebo mražených borůvek

Příprava:

- V malé míse smíchejte nadrcené vanilkové sušenky a máslo. Natlačte ke dnu 15cm dortové formy s odnímatelným dnem, kterou jste postříkali sprejem na vaření, dejte stranou.
- V malém rendlíku nechte nabobtnat želatinu ve studené vodě, nechte stát 1 minutu. Dejte na sporák na nízký plamen, míchejte, dokud se želatina zcela nerozpustí, nechte vychladnout.
- Dejte krémový sýr do malé misky a nasadte na kuchyňský robot PRO šlehač, postupně všlehejte želatinovou směs dohladka. Přidejte citronovou šťávu a kůru. Vmíchejte marshmallow krém. Opatrně vmíchejte šlehačku.
- Rozmixujte borůvky v kuchyňském robotu, vmíchejte do krémové směsi. Naneste na korpus. Přikryjte a nechte přes noc vychladit. Odstraňte boční část formy.
- Ozdobte čerstvými borůvkami.

Porce: 4

Doba přípravy: 25 mins (+ doba chlazení)





Švestkový koláč pozdního léta

Porce: 8-10

Doba přípravy: 80-90 min

Ingredience:

- 190 g polohrubé mouky nabrané od odměrky a zarovnané
- 1 1/2 lžičky kypřicího prášku
- 1 lžička skořice
- 1/4 lžičky muškátového oříšku
- 1/8 lžičky kardamomu
- 1/2 lžičky soli
- 113 g nesoleného másla, změkklého, a trochu navíc na vymazání plechu
- 200 g a 25 g cukru, zvlášť
- 1 velké vejce
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 120 ml mléka (může být odtučněné)
- 455 g švestek, bez pecek, nakrájených na čtvrtky



Příprava:

- Předehřejte troubu na 175 °C a nastavte mřížku do střední polohy. Vymažte 23cm dortovou formu s odnímatelným dnem. (Případně lze koláč připravovat v 23cm formě nebo pekáči a servírovat přímo z nich).
- Nasadte na Kuchyňský robot PRO šlehač a vyšehejte mouku s kypřicím práškem, skořicí, muškátovým oříškem, kardamomem a solí.
- Vyšehejte máslo s 1 šálkem cukru, dokud není směs světlá a nadýchaná, asi 3 minuty. Přidejte vajíčko a vanilku a šlehejte při nízké rychlosti, dokud není vše dobře promíseno. Postupně přidávejte směs s moukou, střídejte s mlékem, a šlehejte při nízké rychlosti dohladka. (Poznámka: těsto bude poměrně husté).
- Přesuňte těsto do připravené formy a vyhladte povrch stěrkou. Vyskládejte na něj švestky, slupkou nahoru, do kruhu, aby pokryly většinu těsta. Posypte švestky zbylými 25 g cukru.
- Pečte 60 až 70 minut dozlatova.
- Když koláč vyndáte z trouby, nožem objeďte strany formy a poté sundejte boční část formy, aby dort zůstal na dnu (pokud používáte dortovou formu). Nechte koláč vychladnout na mřížce. Nakrájejte a podávejte se zmrzlinou nebo šlehačkou.

TIP: Koláč můžete uchovávat volně přikrytý při pokojové teplotě několik dní. Můžete ho zamrazit až na 3 měsíce. Až zcela vychladne, dvakrát ho obalte alobalem nebo plastovou fólií do mrazáku nebo ho dejte do odolného sáčku do mrazáku. Před podáváním ho nechte přes noc rozmrazit na lince.

Pořid'te si svůj kuchyňský robot



**Svěží & lehká
BÍLÁ**



Delimano PRO ve dvou barvách



**Vášnivá
ČERVENÁ**



Vážený zákazníku Delimano Kitchen,

vítáme vás v rodině Delimano! Doufáme, že jste spokojeni s novým výrobkem, a jsme přesvědčeni, že vám bude dobře sloužit dlouhou dobu.

Abychom vás přivítali v naší rodině, zasíláme vám exkluzivní kupón, se kterým můžete ušetřit **10 %** z ceny jednoho dalšího výrobku Delimano vlastní volby. 10% slevu můžete okamžitě použít na jakýkoli nezlevněný výrobek Delimano podle vašeho výběru - cokoli se vám zalíbí, bez ohledu na to, kolik to stojí.

Platí pouze **30 dní**, tak tuto příležitost nepromarněte. Hluboce si vážíme vaši důvěry a budeme se snažit ze všech sil vám poskytovat služby, které si zasloužíte. deserve.

S pozdravem,

Hana Hanselková
Delimano Brand Manager

Vylepšete recepty nastrouhanou pomerančovou kůrou, ořechy nebo čokoládou nebo snadno tvarujete sušenky!
Vylepšete svůj kuchyňský robot Delimano dostupným příslušenstvím a užijte si další výhody kuchyňského robota Delimano.



KUCHYŇSKÝ ROBOT DELIMANO
SADA NA KRÁJENÍ A STROUHÁNÍ



KUCHYŇSKÝ ROBOT DELIMANO
SADA NA TĚSTOVINY A SUŠENKY



KUCHYŇSKÝ ROBOT DELIMANO
SKLENĚNÁ MÍSA NA MIXOVÁNÍ 1,5 l



KUCHYŇSKÝ ROBOT DELIMANO
SADA NA MASO A PÁRKY

delimano®

10%

SLEVA

platí pouze 30 dní



www.delimano.cz • v obchodech