

DOMO

A party at home!



BLENDER BLEND & BALANCE

DO734BL





RECEPTY



SLADKÝ A KYSELÝ

>



TROPICKÝ HROM

>



KOKOS A BANÁN

>



KRÉMOVÁ SMOOTHIE MISKA

>



BAREVNÉ VRSTVENÉ SMOOTHIE

>



DEZERT S ČOKOLÁDOVOU PĚNOU A MALINAMI

>



Bottle

SLADKÝ A KYSELÝ



množství : pro 1 osobu



čas přípravy : 5 – 10 minut

INGREDIENCE

- 1 pomeranč
- 1/4 ananasu
- šťáva z 1 citrónu
- 1 mrkev
- 200 ml vody

PŘÍPRAVA

1. Vložte všechny přísady do mixéru a mixujte do hladké konzistence.



Bottle

TROPICKÝ HROM



množství : pro 1 osobu



čas přípravy : 5 – 10 minut

INGREDIENCE

- 1/2 manga
- 1/4 citrónu
- 1/2 pomeranče
- 1/8 ananasu
- 10 lístků máty
- 130 ml vody

PŘÍPRAVA

1. Vložte všechny přísady do mixéru a mixujte do hladké konzistence.



Bottle

KOKOS A BANÁN



množství : pro 1 osobu



čas přípravy : 5 – 10 minut

INGREDIENCE

- 1 hrst špenátu
- 1 banán
- 1/4 okurky
- 2 cm plátek ananasu
- 150 ml kokosového mléka
- 1 čajová lžička chia semínek
- 5 kostek ledu

PŘÍPRAVA

1. Vložte všechny přísady do mixéru a mixujte do hladké konzistence



Jug

KRÉMOVÁ SMOOTHIE MISKA



množství : pro 2 osoby



čas přípravy : 5 – 10 minut

INGREDIENCE

- 2 zlaté kiwi
- 1 zmrzlý banán nakrájený na kousky
- 100 ml mandlového mléka
- 1 avokádo
- 1/2 čajové lžičky matcha prášku (nebo více, dle chuti)

PŘÍPRAVA

1. Oloupejte a nakrájejte kiwi a avokádo.
2. Smíchejte všechny přísady v mixéru a mixujte do krémově hladké konzistence.
3. Ozdobte smoothie misku např. ořechy, semínky, banánem, kiwi atd.



BAREVNÉ VRSTVENÉ SMOOTHIE



množství : pro 4 osoby



čas přípravy : 15 – 20 minut

INGREDIENCE

zelená vrstva:

- 2 mražené banány nakrájené na kousky
- 150 g manga
- 1/2 čajové lžičky vanilkového aroma
- 2 čajové lžičky medu
- 100 g růžiček syrového květáku
- 125 ml kokosového mléka
- 2 hrsti špenátu

žlutá vrstva:

- 8 kousků maracuji

fialová vrstva :

- 2 banány
- 150 g mražených borůvek

PŘÍPRAVA

1. Smíchejte všechny ingredience na zelenou vrstvu a rozmixujte do hladka.
2. Rozdělte do 4 sklenic.
3. Do každé sklenice přidejte dužinu ze 2 maracuj.
4. Smíchejte všechny ingredience na fialovou vrstvu a rozdělte do sklenic.



DEZERT S ČOKOLÁDOVOU PĚNOU A MALINAMI



množství : pro 4 osoby



čas přípravy : 15 – 20 minut

INGREDIENCE

- 300 g malin
- 40 g cukru
- 200 g zakysané smetany
- 125 g hořké čokolády
- 100 ml šlehačky

zdobení

- maliny
- kakaový prášek

PŘÍPRAVA

1. Smíchejte maliny, zakysanou smetanu a cukr a vymixujte do hladka.
2. Šlehačku vyšleháme ručním mixérem. Rozpustíme čokoládu a vmícháme opatrně do šlehačky.
3. Naberte vrstvu čokoládové pěny do mističek ramekinek. Na pěnu navrstvíme malinový krém.
4. Ramekinky dejte do chladničky alespoň na 30 minut dokud dezert neztuhne.
5. Ozdobte čerstvými malinami a kakaovým práškem, těsně před podáváním.

DOMO

A party at home!

LINEA 2000 BV

Dompel 9 | 2200 Herentals | Belgium

www.domo-elektro.be