

# gelato talent

NAVODILA ZA UPORABO IN RECEPTI



[www.nemox.com](http://www.nemox.com)

**NEMOX**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL CLASS

# Opozorilo: nevarnost požara



Slovenija

POSEBNO OPOZORILO ZA NAPRAVE, KI VSEBUJEJO PLIN R290

- **OPOZORILO:** Prezračevalne odprtine v ohišju naprave ali vgrajenih elementih ne smejo biti ovirane.
- **OPOZORILO:** Postopka odmrzovanja ne pospešujte z mehanskimi napravami ali drugimi sredstvi, razen s tistimi, ki jih priporoča proizvajalec.
- **OPOZORILO:** V delih naprave, namenjenih živilom, ne uporabljajte električnih naprav, razen če jih priporoča proizvajalec.
- V tej napravi ne shranjujte eksplozivnih snovi, kot so pločevinke za aerosole z vnetljivim gorivom.
- Ta naprava vsebuje majhno količino vnetljivega hladilnega plina R290. Količina hladilnega sredstva v tej napravi je označena na tipski ploščici naprave.
- Preprečite, da bi ostri predmeti prišli v stik s hladilnim sistemom.
- Prepričajte se, da se cevi hladilnega tokokroga med prevozom in namestitvijo niso poškodovale: puščajoče hladilno sredstvo se lahko vname in poškoduje oči.
- V bližini poškodovanega hladilnega tokokroga ne uporabljajte električnih naprav ali gasilnih aparatov in odprite okna, da bi prezračili prostor. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- V primeru poškodb preprečite izpostavljenost odprtemu ognju in napravam, ki ustvarjajo iskre, ter napravo odklopite z napajanja.
- Več minut temeljito zračite prostor, v katerem se naprava nahaja.

# POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Kadar uporabljate električne naprave, morate vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe, vključno z naslednjimi:

1. Pred namestitvijo in uporabo aparata zelo natančno preberite ta navodila.
2. Preverite napetost in se prepričajte, da se napetost, navedena na tipski ploščici, ujema z napetostjo omrežja.
3. Da bi preprečili tveganje električnega udara, glavnega dela naprave ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.
4. Ta naprava ni zasnovana tako, da bi jo uporabljale osebe (vključno z otroki) s telesnimi ali duševnimi motnjami ali motnjami zaznavanja oziroma osebe brez ustreznih izkušenj ali znanja, razen če njih oseba, odgovorna za njihovo varnost, nadzoruje in jih je predhodno seznanila z uporabo te naprave. Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne bi igrali z napravo.
5. Napravo odklopite iz vtičnice, ko je ne uporabljate, preden nanjo namestite ali z nje odstranite dele in pred čiščenjem.
6. Napajalnega kabla ne sme menjati uporabnik, saj je za to potrebno posebno orodje. Če je napajalni kabel poškodovan, se obrnite na pooblaščen servisni center.
7. Preprečite stik s premičnimi deli. Da bi zmanjšali nevarnost poškodb oseb ali same naprave, poskrbite, da med uporabo v termo posodo ne posegате z rokami ali pripomočki. V TERMO POSODI NE UPORABLJAJTE OSTRIH PREDMETOV ALI PRIPOMOČKOV! Ostri predmeti opraskajo in poškodujejo notranjost termo posode. Uporabite lahko gumijasto lopatko ali leseno kuhalnico, ko je naprava v položaju »OFF« (izklopljeno).
8. Naprave ne uporabljajte, če ima poškodovan kabel ali vtič, če je okvarjena, če je padla ali je kakor koli poškodovana. Napravo vrnite najbližjemu pooblaščenemu servisnemu centru v pregled, popravilo oziroma električno ali mehansko nastavitvev.
9. Uporaba nastavkov, ki jih ne priporoča oziroma ne prodaja proizvajalec naprave, lahko povzroči požar, električni udar ali telesne poškodbe.
10. Ne uporabljajte na prostem.
11. Kabel ne sme viseti preko roba mize ali pulta ali se dotikati vročih površin.
12. Naprave NIKOLI ne smete položiti na stran ali obrniti na glavo.
13. Napravo uporabljajte stran od virov toplote. Od sten ali drugih predmetov, ki bi lahko ovirali prosto kroženje zraka, naj bo oddaljena vsaj 20 cm.
14. Vsa vzdrževalna dela, razen običajnega čiščenja, mora opraviti servisni center, pooblaščen s strani prodajalca.
15. Napravo je treba priključiti na učinkovito ozemljeno vtičnico z najmanjšo nazivno močjo 5 A. Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost za škodo, ki bi nastala zaradi neučinkovite ozemljitve. Če ste v dvomih, se posvetujte z usposobljenim električarjem.
16. Materiali in izdelki, namenjeni za stik z živili, so v skladu z Uredbo ES 1935/2004. Ta naprava izpolnjuje zahteve Direktive o nizki napetosti 2006/95/ES in Direktive o elektromagnetni združljivosti 2004/108/ES.
17. Ta naprava je primerna za uporabo pri temperaturi okolice največ 32 °C (klimatski razred »N«).

**SHRANITE TA NAVODILA**

## OPIS

**A** Motor mešalnika **B** Stikalo za vklop/izklop  
**C** Gumb za sprostitvev pokrova  
**D** Patentiran mešalnik  
**E** Ohišje naprave  
**F** Odstranljiva termo posoda  
**G** Merica  
**H** Zajemalka za sladoled

**I** Vtičnica za kabel motorja mešalnika **L** Napajalni kabel  
**M** Gumb za sprostitvev pokrova  
**N** Indikatorska lučka  
**O** Stikalo za hlajenje  
**P** Pokrov  
**Q** Odprtina pokrova

## NAVODILA

1. Napravo priključite na napajanje.
2. Vključite stikalo za hlajenje vsaj pet minut prej, preden vlijete sestavine.
3. Namestite pokrov skupaj s sklopom motorja mešalnika in ga pritrdite na podstavek.
4. Vklopite stikalo za vklop/izklop.
5. Vlijte sestavine.

Sladoled bo pripravljen v 20 do 40 minutah.

Čas, potreben za pripravo sladoleda, je odvisen od vrste, temperature in količine uporabljenih sestavin ter sobne temperature.

## PRVA UPORABA

**POMEMBNO:** pred prvo uporabo pustite napravo v vodoravni legi na ravni površini vsaj 12 ur.

- Ta postopek ponovite vsakič, ko napravo iz kakršnega koli razloga postavite v položaj, ki ni vodoraven.
- Pred uporabo temeljito operite vse dele, ki pridejo v stik s sladoledom (kot so fiksna termo posoda, odstranljiva termo posoda, mešalnik in prozoren pokrov).

## PRIPRAVA ZMESI

- Izberite recept in pripravite ustrezno zmešane sestavine. Poskrbite za to, da:
- Sadje in druge sestavine pred uporabo očistite.
- Da bi sladoled pripravili hitreje, uporabite sestavine na temperaturi hladilnika.
- V aparat dajte skupaj največ 800 g mešanice, da bi omogočili pravilno povečanje prostornine.

## PRIPRAVA SLADOLEDA

1. Napravo postavite v bližino vtičnice na ravno in stabilno površino.
2. Napravo postavite tako, da je okoli nje dovolj prostora in da prezračevalne rešetke ob straneh niso ovirane.
3. Preverite, če napetost, ki je navedena na tipski ploščici aparata, ustreza omrežni napetosti. Napravo priključite na napajanje.
4. Vklopite stikalo za hlajenje (O) na ohišju naprave. Prižge se kontrolna lučka (N), ki označuje delovanje hladilnega sistema. Preden v aparat vlijete sestavine, počakajte pet minut.
5. Medtem pritrdite sklop motorja na pokrov in vstavite mešalnik (slika 1). Napravo zaprite tako, da sestavljeni del (sklop motorja, pokrov in mešalnik) naslonite na ohišje in zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler se ne zaskoči (slika 2).
6. Vtič sklopa motorja mešalnika vstavite v vtičnico (I) na ohišju naprave.
7. Po petih minutah vklopite mešalni motor s pritiskom na stikalo za vklop/izklop (B), nato pa vlijte sestavine skozi odprtino v pokrovu.

8. Ne napolnite termo posode več kot do polovice. Prostornina mešanice se med pripravo poveča.
9. Sestavine naj bodo po možnosti na temperaturi hladilnika. NIKOLI ne uporabljajte vročih sestavin.
10. Med pripravo lahko skozi odprtino v pokrovu dodate čokoladne koščke, rozine in druge sestavine. Alkoholne pijače dodajte šele na koncu priprave, saj močno upočasnijo ohlajanje. V zadnjih minutah priprave se prostornina sladoleda poveča, dokler ne napolni termo posode.
11. Čas priprave lahko traja od 20 do 40 minut, odvisno od izbranega recepta ter količine in temperature uporabljenih sestavin.

**POMEMBNO:** ne izklopite stikala za hlajenje (O), dokler sladoled ni pripravljen. Če je stikalo izklopljeno ali če pride do izpada električne energije, posebna naprava, nameščena na kompresorju, za približno pet minut prepreči nadaljevanje postopka hlajenja, kar ogrozi uspešno pripravo sladoleda.

12. Ko sladoled doseže ustrezno konsistenco, se smer vrtenja mešalnika spremeni, kar pomeni, da je sladoled pripravljen. Takšno gibanje ne škodi motorju ali mešalniku, vendar je kljub temu dobro, da mešalnik zaustavite.
13. Če želite nekoliko gostejši sladoled, pustite stikalo za hlajenje (O) vklopljeno še 5–10 minut.  
**POMEMBNO:** ne pozabite izklopiti stikala za hlajenje, sicer se bo sladoled spremenil v ledeno kepo.
14. Izklopite stikalo za vklop/izklop (B), izklopite napravo iz električnega omrežja, odstranite motor in prozorni pokrov z obračanjem v nasprotni smeri urinega kazalca. Za lažje jemanje sladoleda iz aparata odstranite tudi mešalnik (D).
15. S posebno zajemalko (H), ki je priložena, vzemite sladoled iz termo posode. Uporabite lahko tudi plastično ali leseno kuhalnico, da ne poškodujete sten in dna termo posode.
16. Nekaj minut po tem, ko ste iz termo posode vzeli sladoled in ta ni več prehladna, z vlažno krpo ali kuhinjskim papirjem odstranite ostanke sladoleda in skledo temeljito obrišite.

#### **UPORABA ODSTRANLJIVE TERMO POSODE**

V fiksno termo posodo vlijte merico (25 ml) alkohola ali katerega koli žganja (grapa, konjak). Lahko uporabite tudi raztopino vode in soli (5 g soli na 20 ml vode). Odstranljivo termo posodo (F) v celoti vstavite v fiksno termo posodo.

Izredno pomembno je, da se ta postopek izvede natančno, da se hlad pravilno prenese iz fiksne termo posode v odstranljivo termo posodo, kar omogoča uspešno pripravo sladoleda.

Priključite sklop motorja na pokrov in vstavite mešalnik (slika 1).

Napravo zaprite tako, da sestavljeni del (sklop motorja, pokrov in mešalnik) naslonite na ohišje naprave in se prepričajte, da odprtina na prozornem pokrovu sovпада z jezičkom na ročaju odstranljive termo posode (slika 3), nato pa zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler se ne zaskoči.

Vklopite stikalo za hlajenje (O), počakajte pet minut in nadaljujte s pripravo sladoleda, kot je opisano za uporabo fiksne termo posode.

Ko je sladoled pripravljen, odstranite pokrov in nato še termo posodo. Zatem očistite solno raztopino ali alkohol s fiksne termo posode in posodo obrišite do suhega.

## SHRANJEVANJE SLADOLEDA

### V aparatu za pripravo sladoleda

Ko je sladoled pripravljen, ga lahko pokritega pustite v samem aparatu za sladoled z izklopljenim motorjem približno 10–20 minut. Pred serviranjem ga mešajte še nekaj minut, da doseže pravo konsistenco in stopnjo stepanja.

### V zamrzovalniku

Sladoled lahko nekaj časa shranjujete v zamrzovalniku, vendar bosta zaradi dolgotrajnega shranjevanja okus in kakovost slabša. Po enem ali dveh tednih se struktura sladoleda poslabša, svež okus pa se izgubi. Sveži sladoled je boljšega okusa.

Če želite sladoled shraniti v zamrzovalniku, naredite sledeče:

- Sladoled hranite v čisti in dobro zaprti posodi za zamrzovanje.
- Hranite pri temperaturi najmanj  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Na posodi navedite datum priprave in vrsto sladoleda.

### POMEMBNO

Sladoled je lahko gojišče bakterij. Zato morajo biti aparat za sladoled in pripomočki temeljito očiščeni in suhi.

Odmrznjenega ali delno zamrznjenega sladoleda nikoli ne zamrzujte ponovno.

Približno pol ure pred serviranjem vzemite sladoled iz zamrzovalnika in ga postavite v hladilnik. Po potrebi ga lahko pustite 10–15 minut na sobni temperaturi, da doseže primerno temperaturo za serviranje.

## ČAS SHRANJEVANJA

Sladoled iz nekuhanih sestavin: **±1 teden**

**Sorbeti:** **1–2 tedna**

Sladoled iz delno kuhanih sestavin: **2 tedna**

## ČIŠČENJE NAPRAVE

Pri pripravi sladoleda je najpomembnejša higiena.

Pred čiščenjem aparata za pripravo sladoleda se prepričajte, da je izključen iz električne vtičnice.

Za sprostitvev pokrova z motorja mešalnika uporabite gumb za sprostitvev pokrova (C) pod sklopom motorja (slika 4).

Termo posodo, mešalnik in pokrov lahko operete v topli vodi z detergentom. Če želite odstraniti pokrov, uporabite gumb za sprostitvev pokrova, ki se nahaja pod sklopom motorja.

Fiksno termo posodo očistite tako, da vanjo nalijete nekaj vode in jo očistite z mehko krpo. Nato jo sperite in posušite s krpo.

Sestavnih delov ne umivajte v pomivalnem stroju.

Sklop motorja lahko očistite z vlažno krpo.

**Motorja nikoli ne potaplajte v vodo in ne spirajte pod tekočo vodo.**

**POMEMBNO:** Pri uporabi odstranljive aluminijaste termo posode je zelo pomembno, da temeljito očistite vse dele, ki pridejo v stik z raztopino soli, da preprečite korozijo.

### UPORABNI NAMIGI

- Nekateri recepti vključujejo kuhanje. Mešanico pripravite vsaj dan prej, da se popolnoma ohladi in doseže končno prostornino. Osnovno zmes je vedno priporočljivo ohladiti.
- Pri hladnih mešanicah najboljše rezultate dosežemo, če jajca in sladkor stepemo z električnim mešalnikom. S tem se poveča prostornina mešanice.
- Večina mešanic je pripravljena iz smetane, mleka, jajc in sladkorja. Uporabite lahko poljubno smetano, vendar bosta okus in tekstura močno odvisna od kakovosti izbrane smetane. Večji kot je odstotek maščobe v smetani, bogatejši bo okus sladoleda. Polnomastna smetana na primer vsebuje najmanj 36 % maščobe, smetana za stepanje 30 %, smetana za kavo ali posneta smetana 18 %,

mešanica smetane in mleka v enakih deležih pa 10 % maščobe. V vseh primerih je pomembno, da je količina tekočine vedno enaka. Najbolj nemasten sladoled lahko, na primer, pripravite tako, da uporabite več mleka kot smetane ali smetane sploh ne dodate. Uporabite lahko tudi posneto mleko, vendar bo struktura sladoleda zelo drugačna.

- Sladoledno zmes lahko v hladilniku hranite več dni. Preden jo vlijete v termo posodo, jo dobro premešajte.
- Pripravite se, da je termo posoda napolnjena največ do polovice. Prostornina mešanice se med pripravo poveča.
- Alkohalne sestavine upočasnijo proces hlajenja. Iz tega razloga alkohol dodajte v zadnjih nekaj minutah priprave.
- Okus sorbetov je odvisen predvsem od zrelosti in sladkosti uporabljenega sadja in soka. Preden sadje dodate v recept, ga poskusite. Če je preveč kisló, dodajte sladkor. Če je zelo zrelo, dodajte manj sladkorja ali ga sploh ne dodajte. Ne pozabite, da hlad zmanjšuje sladkost.
- Namesto sladkorja lahko uporabite sladila. V tem primeru mešanici dodajte sladilo in mešajte, dokler se popolnoma ne raztopi.
- Mešanice, ki jih je treba segrevati, se v termo posodo ne smejo vlivati, dokler niso popolnoma hladne.
- Če želite zmesi dodati sladkor med pripravo, sladkorja ne dodajte neposredno v termo posodo (se ne raztopi). Priporočljivo je, da sladkor raztopite v malo vode ali posnetega mleka in dobljeni sirup (ohlajen) vlijete v termo posodo.
- Sadje, ki se uporablja v receptih, pred uporabo vedno operite in obrišite. Tudi če to ni navedeno, mora biti sadje vedno olupljeno, brez koščic itd.
- Če želite zmanjšati količino sladoleda, lahko navedene količine zmanjšate ali prepolovite.
- Če uporabljate surova jajca, se prepričajte, da so sveža, tako da jih po eno razbijete v posodo in preverite:
  1. da nimajo slabega vonja;
  2. da beljak ni voden, ampak je gost in se drži rumenjaka;
  3. da je rumenjak okrogel in nabrekel.

## **KAJ GRE LAHKO NAROBE?**

Priprava sladoleda v normalnih pogojih traja največ 40 minut. Če se sladoled po 40 minutah še vedno ni pripravljen, preverite vse navedeno, preden stopite v stik s pooblaščenim servisnim centrom.

- V aparat za sladoled dodajte sestavine na sobni temperaturi ali po možnosti ohlajene na temperaturo hladilnika. Sladoleda ni mogoče pripraviti iz vročih sestavin.
- Termo posoda ne sme biti napolnjena več kot do polovice (največja količina sestavin: 800 g). Če je količina sestavin prevelika, se čas, potreben za pripravo sladoleda, znatno podaljša, rezultat pa morda ne bo zadovoljiv.
- Kompresor je opremljen z varovalom. V primeru izpada električne energije ali če napravo iz kakršnegakoli razloga izklopite in nato ponovno vklopite, se delovanje hladilnega sistema prekine. Če se varovalo sproži, pustite aparat počivati pet minut, preden ga ponovno vklopite. Če petminutni premor ni upoštevan, se delovanje ne začne, tudi če je gumb za hlajenje v položaju ON in sveti ustrezna kontrolna lučka.

Preden se obrnete na pooblaščen servisni center, vam priporočamo, da preverite vse zgoraj navedene točke. Če servisni center ne ugotovi napake, stroške testiranja krije uporabnik.

---

## SLADOLED

---

### KORENČKOV SLADOLED

---

**SESTAVINE:** 250 g sladkorja, 1,3 kg mladega korenčka, 1 limona, 4 dl smetane za stepanje

---

Korenje postrgajte in operite, dajte v sokovnik in iztisnite sok. Prelijte v lonec, dodajte deciliter vode in skupaj s sladkorjem in limoninim sokom postavite na šibek ogenj. Kuhajte pet minut, pri čemer naj mešanica ne zavre, nato odstavite z ognja in pustite, da se ohladi. Vmešajte smetano in vse skupaj dobro premešajte, nato pa mešanico postavite v hladilnik, da se ohladi. Zmes prelijte v aparat za sladoled in ga pustite delovati približno 30 min.

### ČAJNI SLADOLED

---

**SESTAVINE:** 4 žličke čaja, sok 3 pomaranč, 1/2 litra smetane, 2 jajci, sladkor, 1/2 kozarca vode

---

Vodo zavrite in z njo prelijte čaj. Pustite stati 3 minute. Precedite, ohladite in postavite v hladilnik. V mešalniku močno zmešajte ohlajeni čajni izvleček, smetano, pomarančni sok in rumenjaki. Ko je zmes dobro zmešana, jo prelijte v aparat za sladoled in jo pustite delovati približno 30 minut.

### NOUGAT SLADOLED

---

**SESTAVINE:** 30 g kandirane limetine lupine, 40 g kandirane buče, 30 g mandljev, 20 g pistacij, 250 g sladkorja, 1 dl mleka, 4 rumenjaki, 1 vrečka vaniljevega sladkorja

---

Pripravite kremo iz mleka, sladkorja, vaniljevega sladkorja in rumenjakov. Ko nastane penasta zmes, dodajte pistacije, mandlje ter koščke kandirane limete in buče. Dobro premešajte in vlijte v aparat za sladoled. Pustite delovati približno 30–40 minut.

### DATLJEV SLADOLED

---

**SESTAVINE:** 200 g datljev, 200 g mleka, 150 g smetane, 1 žlička slada

---

Datlje razkoščičite in odstranite vso kožico, ki se zlahka odstrani. Na drobno sesekljajte, dodajte slad ter razredčite z mlekom in smetano. Dobro premešajte in vlijte v aparat za sladoled. Pustite delovati približno 30 minut.

Ta postopek lahko uporabite tudi za pripravo mareličnega ali slivovega sladoleda.

### SLADOLED Z RIŽEM IN ROZINAMI

---

**SESTAVINE:** 150 g kuhanega riža, 50 g rozin, 1/2 l mleka, 2 žlički medu, 1 strok vanilije, 1 ščepec soli, sok in lupina ene limone, pomarančna lupina.

---

Riž skuhajte v mleku skupaj z rozinami in vaniljo. Zavrite, posolite in kuhajte na majhnem ognju, dokler riž ne vpije skoraj vsega mleka. Odstranite vanilijo in pustite, da se ohladi. Naribajte limonino in pomarančno lupino ter iztisnite limono. Dodajte ohlajen riž in med. Zmešajte vse sestavine v mešalniku in jih vlijte v aparat za sladoled. Pustite delovati približno 30 minut.

### KOSTANJEV SLADOLED

---

**SESTAVINE:** 250 g kostanjevega pireja, 250 g mleka, 100 g smetane, 1 jajce, 2 žlički medu, ščepec soli

---

Za pripravo pireja kostanj olupite, stehtajte in nato nekaj minut blanširajte v vreli vodi, da lažje odstranite lupino. Če uporabljate suhe kostanje, jih najprej zmeščajte tako, da jih čez noč namočite v hladni vodi, nato jih odcedite. Mleko in smetano vlijte v lonec, zavrite, dodajte kostanj, rahlo posolite in počasi kuhajte približno eno uro. Ko je kostanj dobro kuhan, ga pretlačite v pire s tlačilko za krompir ali podobnim pripomočkom. Dodajte med in močno premešajte ali nekaj minut mešajte v mešalniku, da se zmes dobro poveže. Dobro ohlajeno zmes prelijte v aparat za sladoled in jo pustite delovati približno 30 minut.



---

## MOUSSE

---

*Mousse je posebno lahek in penast sladoled, ki ga pripravimo tako, da sestavinam dodamo stepeno smetano ali stepen jajčni beljak. Mousse lahko ohladite v različnih modelčkih ali med dvema piškotoma, kot narekuje klasičen način priprave.*

---

### MOUSSE S KAMELIZIRANIMI OREHI

---

**SESTAVINE:** 2/3 skodelice sesekljanih orehov, 185 g sladkorja, 1/2 l mleka, 3 rumenjaki, 1 skodelica stepene smetane, 1/2 stroka vanilije

---

Odprite vanilijev strok in ga uporabite za aromatiziranje mleka. Pripravite mehko in gladko kremo tako, da na vodni kopeli skuhate rumenjake, mleko, tretjino sladkorja in ščepec soli. Na koncu odstranite vanilijo. Preostanek sladkorja ločeno karamelizirajte. Dodajte orehe in mešanico prelijte v pekač, premazan z maslom. Mešanico pustite, da se počasi ohladi. Ko se ohladi in dobro strdi, zmes razbijte in zmeljite s kuhinjskim robotom. Pripravljeni kremi dodajte koščke karamele. Z leseno kuhalnico dobro premešajte, nato pa nežno vmešajte stepeno smetano. Zmes nato prelijte v aparat za sladoled in ga pustite delovati približno 30 minut.

---

### ČOKOLADNI MOUSSE

---

**SESTAVINE:** 75 g navadne čokolade, 185 g sladkorja, 4 skodelice stepene smetane, 1 žlička vanilije, sol.

---

Čokolado raztopite v treh četrtinah skodelice vrele vode in jo dodajte smetani. Temeljito zmešajte sladkor, ščepec soli in vanilijo, nato pa zmes prelijte v aparat za sladoled in ga pustite delovati približno 30 minut.

---

### ČEŠNJEV MOUSSE

---

**SESTAVINE:** 500 g razkoščičenih češenj v sirupu, 4 jajca, 300 g sladkorja, 250 g mleka, 1 strok vanilije.

---

V skledi zmešajte tri rumenjake s tretjino sladkorja, da dobite mehko kremasto zmes. Hkrati segrejte mleko, ga aromatizirajte s strokom vanilije (ki ga kasneje odstranite) in ga med stalnim mešanjem postopoma dodajajte rumenjakom in sladkorju.

Jajčno zmes kuhajte na vodni kopeli, dokler se ne zgosti, nato pa jo med nenehnim mešanjem prelijte v posodo z ledom in ohladite. Pripravite sirup tako, da preostali sladkor raztopite v 4–5 žličkah mleka in ga zavrite. Odstavite z ognja.

Beljake stepite v sneg, nato počasi dodajajte sladkorni sirup in še naprej intenzivno mešajte, dokler ne dobite mehke penaste zmesi. Zmešajte jo z jajčno kremo, pri čemer mešajte nežno od spodaj navzgor, da krema ostane rahla. Iz češenj odcedite sirup in jih prerežite na pol. Dodajte v pripravljeno mešanico.

V aparatu za pripravo sladoleda jo premešajte in rahlo zgostite, nato pa prelijte v posodo za led in postavite v zamrzovalnik za vsaj štiri ure, da se ohladi.

---

### JAGODNI MOUSSE

---

**SESTAVINE:** 500 g jagod, 370 g limoninega sladkorja, 1 skodelica smetane, sol.

---

Jagode operite, posujte s sladkorjem in jih pustite stati dve uri. Pretlačite jih skozi drobno sito in dodajte ščepec soli. Smetano dajte v zamrzovalnik, da dobi konsistenco pene, nato pa po malem dodajajte jagodni sok. Prelijte v aparat za sladoled in ga pustite delovati približno 30 minut.

---

## SORBETI

---

### FIGOV SORBET

---

**SESTAVINE:** 500 g zrelih fig, 50 g trsnega sladkorja,  
100g mleka, sok 1/2 limone

Figе olupite. Pretlačite jih s sladkorjem, mlekom in limoninim sokom. Nalijte v aparat za sladoled in pustite delovati, dokler zmes ne doseže zelene konsistence.

### SORBET IZ LUBENICE

---

**SESTAVINE:** 500 g sredice lubenice, 100 g sladkorja, 100 g vode, 100 g smetane, limonin sok,

Sredico lubenice narežite na koščke, odstranite vsa semena in ohranite čim več soka. Zmešajte v mešalniku z limoninim sokom. Sirup pripravite ločeno, tako da nekaj minut kuhate sladkor, raztopljen v vodi, skupaj z nekaj desertnih žličk lubeničinega soka.

Pustite sirup, da se ohladi. Stepite smetano. Vse sestavine zmešajte, sadje in sirup dodajte smetani in pazite, da ta ostane rahla. Nalijte v aparat za sladoled in pustite delovati, dokler zmes ne doseže zelene konsistence.

### MALINOV SORBET

---

**SESTAVINE:** 500 g zrelih malin, 100 g sladkorja,  
150 g vode, 1 beljak, limonin sok

Maline hitro in nežno operite pod rahlim curkom vode. Malinam odstranite peclje in jih prelijte z limoninim sokom, sladkanim z malo sladkorja. Medtem pripravite sirup tako, da v loncu približno 10 minut kuhate vodo in sladkor.

Počakajte, da se ohladi, nato vse sestavine zmešajte v mešalniku in vlijte v aparat za sladoled.

### KIVIJEV SORBET

---

**SESTAVINE:** 500 g zrelih kivijev, 50 g sladkorja, limonin sok

Kivi olupite in narežite na rezine. Kivi skupaj s sladkorjem in limoninim sokom nekaj minut mešajte v mešalniku. Nalijte v aparat za sladoled in pustite delovati, dokler zmes ne doseže zelene konsistence.

### MANDARININ SORBET

---

**SESTAVINE:** 4 zrele mandarine, 1 pomaranča, 150 g sladkorja, 250 g vode, 200 g smetane.

Najprej pripravite sirup tako, da v loncu približno 10 minut vrete vodo in sladkor. Še vročemu dodajte naribano pomarančno lupinico in pustite, da se ohladi. Medtem iztisnite mandarine in polovico pomaranče ter sok dodajte ohlajenemu sirupu.

Temeljito premešajte, vmešajte stepeno smetano, zmes vlijte v aparat za sladoled in pustite delovati, dokler ne dosežete zahtevane konsistence