



- 200 g (55% kakaó tartalmú) tiszta csokoládé
- 200 g vaj
- 4 tojás
- 150 g porcukor
- 80 g liszt (finomliszt)
- vaj és barna cukor, a tepszi belsejének kikenéséhez

Csokoládé fondant

Kenje be a tepszi belső részét vajjal és barna cukorral. Melegítse elő a sütőt 200°C-ra.

Olvassza össze a vajjal és a cukrot (mikrohullámú sütőben, vagy bain marie edényben).

Tegye a csokoládé-vaj keveréket, majd a többi alapanyagot (a receptben megadott sorrendben) a leveskészítőbe. Válassza a « **blend** » opciót.

Ha kész a keverék, öntse a tepsibe. 20 percig süsse a sütőben.

Egy teáskanál őrölt fahéjjal vagy őrölt gyömbérrel tovább fokozhatja a fondant ízhatását és illatát.

- 4 tojás
- 400 ml kókusztej
- 65 g liszt (liszt)
- 60 g porcukor
- 1 zacskó vaníliás cukor
- 15 g kókuszreszelék
- 250 g magozott cseresznye
- vaj és barna cukor a tepszi belsejének kikenéséhez

Cseresznye és kókusz clafoutis

A megadott sorrendben tegye a tojást, a kókusztejet, a lisztet és a cukrot a leveskészítőbe. Válassza a « **blend** » opciót. Melegítse elő a sütőt 180°C-ra.

Kenje ki a tepsit egy kis vajjal és cukorral. Terítse el a cseresznyét a tepsiben. Öntse rá a keveréket. Szórja a kókuszreszeléket a tetejére. 45-50 percig süsse a sütőben.

Hűtve tálalja.

Szilvápítét is készíthet, ha csak tejet használ (és kevés rumot) és ha szilvával helyettesíti a cseresznyét. A cseresznye helyett másik finomság lehet a csokoládédarabka.



- 800 ml coulis-hez
- 500 g rebarbara, tisztítva és darabolva
- 60 g cukor
- 70 ml víz
- 125 g málna

Málna és rebarbara coulis

Tegye a rebarbarát, a cukrot és a vizet a leveskészítőbe. Válassza a « **compote** » opciót.

Ha lejárt a főzési idő, tegye a coulis-t a hűtőszekrénybe.

Ha lehűlt a coulis, adja hozzá a málnát. Válassza a « **blend** » opciót.

A málnát tetszése szerinti bármilyen egyéb piros gyümölcscel is helyettesítheti.

SUPE CREMĂ

P 82 - 84

Supă de dovlecei și cremă de brânză	82
Supă cremă de sfeclă roșie cu brânză La Vache qui rit®	82
Supă cremoasă de fasole Cannellini	82
Supă cremoasă de portocale și dovleac butternut	83
Supă cremoasă de roșii și busuioc	83
Cremă de supă de țelină de rădăcină cu chimion	83
Cremă de praz și supă cu brânză Roquefort	84
Supă cremă de morcovi și tartar de scoici	84

SUPE CU BUCĂȚI

P 85 - 87

Supă de pui reconfortantă	85
Supă cu 4 legume	85
Supă de praz și cartofi	85
Supă de legume de vară	86
Supă de cartofi dulci și de linte roșie	86
Supă de verdețuri	86
Supă de creveți, porumb dulce și lapte de cocos	87
Supă de legume marocană (ciorbă)	87

SUPE RECI DE VARĂ

P 88 - 89

Supă rece de mazăre	88
Gazpacho tradițional	88
Gazpacho verde	89
Supă cremoasă albă	89

PIUREURI

P 90 - 91

Piure de mere cu scorțișoară	90
Piure de mere și prune	90
Piure de castane cu vanilie	91
Piure de pere și de banane	91

SMOOTHIE-URI

P 92

Smoothie cu banane și înghețată de vanilie	92
Lassi cu mentă (băutură tradițională indiană pe bază de iaurt)	92
Smoothie cu căpșuni și scorțișoară	92

DESERTURI

P 93

Fondant de ciocolată	93
Clafoutis cu cireșe și nucă de cocos	93
Coulis de zmeură și rubarbă	93

lg → lingură / lgt → inguriță

PROGRAME AUTOMATE

Easy soup are 4 programe automate de gătit:

- **Supă cremă: 23 de minute**
- **Supă cu bucăți: 25 de minute**
minestrone, borș, ciorbă etc.
- **Compot: 20 de minute**
- **Pasare: 4 minute**
pentru toate ingredientele folosite de dumneavoastră (ingrediente calde sau reci)

Pentru a selecta un program, apăsați setarea dorită și butonul **start**.

PREGĂTIREA INGREDIENTELOR

Pentru rezultate optime, alegeți întotdeauna ingrediente de calitate. Dacă utilizați ingrediente congelate, va trebui să le decongelați în prealabil.

Tăiați toate ingredientele în cubulețe de 1-2 cm pentru a facilita procesul de gătit și de pasare.

Mai întâi puneți legumele în aparat, apoi carnea, peștele sau pastele și adăugați lichidul. Amestecați cu o lingură toate ingredientele înainte de a pune capacul.



Rețetele sunt concepute pentru a obține 4 porții. Pentru rezultate optime, se recomandă respectarea cantităților specificate. Puteți ajusta consistența supei dumneavoastră adăugând o cantitate mai mică sau mai mare de lichid. Totuși, trebuie să vă asigurați că nu depășiți limitele « min. » și « max. » marcate pe vas.

SFATURI PRACTICE

Două funcții suplimentare vor face mult mai ușoară utilizarea aparatului dumneavoastră Easy soup.

- **Păstrează preparatul cald:** după terminarea programelor de gătit, Easy soup va trece în mod automat la modul « keep-warm » care păstrează preparatul cald timp de 40 de minute.
- **Curățare ușoară:** pentru a curăța aparatul cu mai multă ușurință, ar trebui să utilizați această funcție după ce ați terminat de pregătit supa.



- 60 g de ceapă tocată
- 100 g de cremă de brânză grasă (Philadelphia sau un produs similar)
- 600 g de dovlecei tăiați în cubulețe
- 2 lg de tarhon proaspăt tocat
- 400 ml de apă
- sare și piper proaspăt măcinat

SERVIRE

Un vârf de cuțit de pudră de chili

Supă de dovlecei și cremă de brânză

Puneți în aparat ceapa, crema de brânză, cubulețele de dovlecei, 1 lg de tarhon și apa. Adăugați sare. Puneți capacul deasupra aparatului și alegeți setarea « **supă cremă** ».

După ce ați pregătit supa, turnați-o în boluri. Presărați deasupra piper măcinat, pudră de chili și tarhonul rămas.

Variații! Decorați cu plante aromatice proaspete tocate și cu cremă de brânză. Pentru ca supa să fie mai gustoasă și mai cremoasă, puteți adăuga mărar sau busuioc, brânză La Vache qui rit® sau brânză mascarpone cremoasă.



- 700 g de dovleac butternut tăiat în cubulețe
- 60 g de ceapă
- 100 g de cartofi tăiați în cubulețe
- 150 ml de suc de portocale
- 300 ml de apă
- 1 lg rasă de pudră de curry
- 1 lg de zahăr
- sare

SERVIRE

Coajă de portocală răzuită și semințe de chimion

Supă cremoasă de portocale și dovleac butternut

Puneți toate ingredientele în aparat (cu excepția celor utilizate pentru decorare). Alegeți setarea « **supă cremă** ».

După ce ați pregătit supa, turnați-o în farfurii pentru supă puțin adânci sau în boluri. Presărați deasupra coaja de portocală răzuită și semințele de chimion.

Toamna este anotimpul perfect pentru dovleci butternut, care vor fi copti și tocmai buni pentru a fi gătiți. Pentru această rețetă, am ales dovleacul butternut datorită aromei sale dulci și datorită gustului subtil de alune de pădure, dar acesta poate fi înlocuit cu dovleacul obișnuit.

- 450 ml de supă de vită
- 450 g de sfeclă roșie gătită, tăiată în cubulețe
- 300 g de roșii decojite, tăiate în cubulețe
- 60 g de ceapă tocată
- 1 câțel de usturoi
- 4 triunghiuri de brânză La vache qui rit®
- sare, piper

SERVIRE

Asmățui proaspăt tocat
Oțet balsamic

Supă cremă de sfeclă roșie cu brânză La Vache qui rit®

Puneți supa de vită, legumele și usturoiul în aparat.

Adăugați triunghiurile de brânză. Asezonați cu sare și piper.

Alegeți setarea « **supă cremă** ». Serviți această supă de culoare roșie splendidă decorată cu asmățui tocat și câteva picături de oțet balsamic.

Sfecla roșie este o legumă care are un gust deosebit alături de alte câteva ingrediente. Puteți adăuga fâșii de bacon prăjite pentru a-i da un gust mai bogat, iar cu ocazia unui eveniment special, puteți adăuga chiar cubulețe de foie gras.



- 1 lg rasă de făină de porumb
- 700 g de roșii decojite, tăiate în sferturi și fără semințe
- 60 g de ceapă tocată
- 1 câțel de usturoi decojit
- 1 bucățică de unt
- 2 lg de mascarpone
- 500 ml de supă de legume
- 10 frunze de busuioc tocate
- 2 lg de nuci de pin măcinate
- 2 lg de parmezan răzuit
- sare, piper

Supă cremoasă de roșii și busuioc

Amestecați făina de porumb cu puțin lichid.

Puneți în aparat roșiile, ceapa, usturoiul, untul, făina de porumb amestecată cu lichid, brânza mascarpone și supa de legume. Sărați ușor (supa de legume va fi puțin sărată) și asezonați cu piper. Alegeți setarea « **supă cremă** ».

Serviți supa adăugând nucile de pin măcinate, busuioc și parmezan.

Această supă cremoasă poate fi servită caldă sau rece.



- 400 g de fasole Cannellini (a se vedea sfatul de mai jos)
- 75 g de ceapă decojită
- 500 ml de apă
- 15 g de wasabi (opțional)
- sare, piper
- 4 lg de smântână proaspătă

SERVIRE

100–120 g
de păstrăv afumat mărunțit

Supă cremoasă de fasole Cannellini

Puneți fasolea Cannellini, ceapa și apa în aparat. Adăugați pastă de hrean și asezonați după gust. Alegeți setarea « **supă cremă** ».

După ce ați pregătit supa, turnați-o în boluri. Puneți deasupra o lingură de smântână proaspătă și păstrăvul afumat mărunțit.

Puteți pregăti acest preparat cu fasole Cannellini proaspătă sau congelată. Dacă utilizați fasole congelată, aceasta trebuie decongelată în prealabil.



- 400 g de țelină de rădăcină tăiată în cubulețe
- 60 g de ceapă tocată
- 60 g de țelină tăiată în felii
- 160–180 g de mere tăiate în cubulețe
- 500 ml de apă
- 100 g de mascarpone (2 lg cu vârf)
- sare, piper
- 1 lg de chimion măcinat

SERVIRE

Semințe de chimion, cimbru proaspăt

Cremă de supă de țelină de rădăcină cu chimion

Puneți în aparat țelina de rădăcină, ceapa, mărul, țelina, apa, sarea și chimionul. Alegeți setarea « **supă cremă** ».

Când supa este gata, deschideți capacul. Adăugați brânza mascarpone. Alegeți setarea « **pasare** ».

Turnați preparatul în farfurii pentru supă puțin adânci sau în boluri. Adăugați semințe de chimion, cimbru și piper.

Chimionul este un condiment utilizat de obicei în bucătăria asiatică. Poate fi înlocuit cu curry sau chiar cu puțină vanilie, care îi va da acestei supe cremoase un gust dulce.





- 400 g de praz feliat (partea albă)
- 60 g de ceapă albă tocată
- 100 g de cartofi tăiați în cubulețe
- 15 g de făină de porumb
- 600 ml de supă de pui
- 60 g de brânză Roquefort
- sare

SERVIRE

Miez de nucă măcinat
ulei de nucă, 5 boabe de piper măcinate

Cremă de praz și supă cu brânză Roquefort

Amestecați făina de porumb cu puțină supă rece. Puneți în aparat legumele, amestecul de făină de porumb, supă și brânza Roquefort. Adăugați sare. Alegeți setarea « **supă cremă** ».

Turnați preparatul în farfuriile pentru supă puțin adânci. Presărați deasupra miezul de nucă măcinat și stropiți cu câteva picături de ulei de nucă. Adăugați câteva vârfuri de cuțit de piper măcinat.

Această supă poate fi, de asemenea, un sos delicios pentru friptură.



- 200 g de morcovi tăiați în felii
- 200 g de buchețele de conopidă
- 60 g de ceapă tocată mărunt
- 200 g de file de piept de pui tăiat în cuburi de 2 cm
- 600 ml de supă de pui
- 1 buchet de plante aromatice (adică pătrunjel proaspăt întreg, frunze de dafin și cimbru legate împreună cu o sfoară)
- sare, piper

SERVIRE

1 lg de pătrunjel mărunțit
1 lg de muștar cu boabe întregi
2 lg de smântână grasă

Supă de pui reconfortantă

Amestecați legumele cu puiul. Puneți-le în aparat. Adăugați supă și buchetul de plante aromatice. Asezonați cu sare și piper. Puneți capacul deasupra aparatului și alegeți setarea « **supă cu bucăți** ».

În timpul de așteptare, amestecați smântâna cu muștarul.

Când preparatul este gata, îndepărtați buchetul de plante aromatice. Serviți supă fierbinte, împreună cu sosul pregătit și cu pătrunjel.

Supă poate dobândi o aromă orientală dacă adăugați sos de soia, oțet de orez și coriandru.



- 550 g de morcovi tăiați în felii
- 60 g de hașmă tocată
- 4 g de ghimbir tocat
- 500 ml de apă
- 15 g de făină de porumb
- 30 g de unt
- 160–180 g de scoici
- o jumătate de portocală (coajă și suc)
- 1 lg de oțet de orez
- 1 lg de ulei de susan
- sare

SERVIRE

Semințe de susan, arpagic tăiat în cubulețe (sau ceapă verde ori praz)

Supă cremă de morcovi și tartar de scoici

Amestecați făina de porumb cu 3 lgt de apă. Puneți în aparat hașma, morcovii, ghimbirul, amestecul de făină de porumb, apa, untul și puțină sare. Alegeți setarea « **supă cremă** ».

În timpul de așteptare tăiați scoicile în cubulețe.

Asezonați scoicile cu suc și coajă răzuită de portocală, ulei din semințe de susan, oțet de orez și sare. Puneți tartarul de scoici în centrul farfuriilor pentru supă.

După ce este gata, turnați supă aromată peste tartar. Adăugați semințele de susan și presărați cubulețele de arpagic.

Veți putea gusta aromele calde ale supei, precum și un contrast interesant între supă fierbinte și tartarul rece.

Supă cu 4 legume

- 150 g de praz feliat
- 150 g de morcovi tăiați în cubulețe
- 150 g de gulii tăiate în cubulețe
- 100 g de ceapă tocată
- 1 câțel de usturoi decojit
- 1 tulpină de țelină tăiată în felii
- 700 ml de apă
- sare, piper

SERVIRE

Puțină brânză Emmentaler sau brânză franceză Comté răzuită, crutoane.

Puneți toate ingredientele în aparat. Alegeți setarea « **supă cu bucăți** ».

Serviți cu brânză răzuită și crutoane rumenite în unt.

Dacă doriți să faceți această supă mai consistentă și să o serviți ca fel principal, înlocuiți 100 g de morcovi și 100 g de praz cu 250 g de cartofi.



- 300 g de praz feliat
- 200 g de cartofi tăiați în cubulețe
- 75 g de ceapă tocată
- 1 câțel de usturoi tăiat mărunt
- 1 cub de concentrat de supă de vită
- 630 ml de apă
- 1 bucațică de unt

SERVIRE

2 lg de asmățui tocat

Supă de praz și cartofi

Puneți toate ingredientele în aparat, cu excepția asmățuiului. Alegeți setarea « **supă cu bucăți** ».

Când preparatul este gata, adăugați asmățui și serviți.

Această supă poate fi pregătită, de asemenea, utilizând setarea « supă cremă ». Adăugați puțină smântână groasă și veți obține o supă franceză tradițională, denumită vichyssoise.



- 60 g de ceapă dulce tocată
- 100 g de dovlecel tăiat în cubulețe
- 100 g de ardei gras galben tăiat în cubulețe
- 100 g de vânăta tăiată în cubulețe
- 100 g de năut
- 100 g mini paste
- 30 g de pesto roșu din tomate (1 lg mare)
- 850 ml de apă
- sare, piper

SERVIRE
Parmezan răzuit, o felie de pâine prăjită și allioli

Supă de legume de vară

Amestecați sosul pesto roșu cu apă. Puneți ceapa și cubulețele de zucchini și de ardei gras galben în aparat. Adăugați năutul, vânăta și mini paste deasupra. Adăugați amestecul din pesto roșu și apă. Condimentați după gust. Alegeți setarea « **supă cu bucăți** ».

Serviți cu parmezan răzuit, o felie de pâine prăjită și allioli.

~ Această rețetă poate fi ajustată cu ușurință în funcție de gusturile dumneavoastră sau în funcție de ingredientele pe care le aveți în frigider sau în dulap. Puteți înlocui una sau două dintre legumele din această rețetă cu legume pe care le aveți în casă, atât timp cât folosiți aceeași cantitate, iar orezul poate înlocui pastele.



- 400 g de creveți decorticați negătiți (16 bucăți)
- 100 g de porumb dulce din conservă, scurs
- 40 g de felină tăiată în felii
- 100 g de morcovi tăiați în felii
- 60 g de ceapă albă tocată
- 200 g de lapte de cocos
- 400 ml de apă
- sare, piper

SERVIRE
Nucă de cocos răzuită și pudră de chili

Supă de creveți, porumb dulce și lapte de cocos

Amestecați creveții cu legumele. Puneți-le în aparat. Adăugați laptele de cocos și apa. Asezonați cu sare și piper. Închideți capacul și alegeți setarea « **supă cu bucăți** ».

Turnați supa în boluri și adăugați nucă de cocos răzuită și un vârf de cuțit de pudră de chili.

~ Această supă are o aromă exotică. Dacă doriți o aromă mai intensă, adăugați pudră de curry și/sau coriandru proaspăt. După ce preparatul este gata, puteți adăuga, de asemenea, tăiței chinezești de orez sau tăiței udon japonezi.

- 300 g de cartofi dulci tăiați în cubulețe de 2 cm
- 60 g de ceapă dulce tocată
- 100 g de linte roșie
- 150 g de cartofi tăiați în cubulețe de 2 cm
- 600 ml de apă
- sare, piper

Supă de cartofi dulci și de linte roșie

Puneți toate ingredientele în aparat (cu excepția coriandrului). Alegeți setarea « **supă cu bucăți** ». Adăugați coriandru și serviți.

~ Dacă pregătiți această supă pentru copii, renunțați la coriandru și decorați supa cu un zâmbet desenat cu ketchup.

SERVIRE
2 lg de coriandru tocat



- 100 g de spanac
- 100 g de buchețele de broccoli
- 150 g de mazăre decorticate
- 60 g de ceapă tocată
- 800 ml de apă
- sare, piper

OPȚIONAL
1 lg de pastă de wasabi

Supă de verdețuri

Puneți în aparat ceapa, spanacul și mazărea, apoi adăugați buchețele de broccoli. Asezonați cu sare și piper. Adăugați pasta de wasabi, dacă doriți, și apa. Alegeți setarea « **supă cu bucăți** ».

Turnați supa în boluri și adăugați câteva boabe de mazăre învelite în pastă de wasabi.

~ Pentru a obține o supă mai picantă adăugați încă 1 lg de pastă de wasabi, pastă de hrean sau muștar cu boabe întregi. De asemenea, puteți adăuga 50 g de mini paste sau năut gătit pentru ca supa să fie mai consistentă.



- 2 roșii medii, decojite, fără semințe și tăiate în cubulețe
- 150 g de zucchini tăiat în cubulețe
- 150 g de morcovi tăiați în cubulețe
- 60 g de ceapă tocată
- 150 g de cartofi tăiați în cubulețe
- 150 g de năut gătit
- 50 g de bulgur
- 500 ml de apă
- 1 lingură mare (20 g) de piure de roșii
- sare, piper

SERVIRE
1 lg de mentă tocată
1 lg de coriandru proaspăt tocat

Supă de legume marocană (ciorbă)

Pregătiți legumele, apoi amestecați-le cu bulgur. Puneți-le în aparat. Asezonați cu sare și piper. Adăugați apa și pasta de tomate. Închideți capacul. Alegeți setarea « **supă cu bucăți** ».

După ce preparatul este gata, adăugați plantele aromatice și serviți fierbinte.

~ Pentru a transforma această supă revigorantă într-o supă mai ușoară, de vară, înlocuiți năutul, cartofii și bulgurul cu roșii, morcovi și zucchini.



- 300 g de mazăre
- 60 g de ceapă
- 300 g de castravete tăiat în cubulețe
- 300 ml de apă
- 200 ml de smântână de soia
- 20 de frunze de mentă proaspete
- 1/2 de lămâie
- 1 lgt de zahăr
- sare, piper

Supă rece de mazăre

Puneți mazărea, ceapa, castravetele, apa și smântâna de soia în aparat. Condimentați după gust. Alegeți setarea « **supă cremă** ».

Lăsați supa la frigider timp de 4 ore pentru a se răci. Deschideți capacul. Adăugați zahărul, frunzele de mentă și zeama de la o jumătate de lămâie. Alegeți setarea « **pasare** ».

Serviți rece.

Pentru ca supa să fie mai picantă, adăugați 1 lgt de pastă de wasabi, pastă de hrean sau muștar cu boabe întregi. De asemenea, puteți adăuga 50 g de mini paste sau de năut pentru ca supa să fie mai consistentă.



- 400 g de castravete tăiat în cubulețe
- 150 g de ardei gras verde curățat și tăiat în cubulețe
- 200 g de mere verzi Granny Smith decojite și tăiate în cubulețe
- 30 g de ceapă dulce tocată
- 20 de frunze de busuioc spălate
- 250 g de iaurt natural
- 1 lg de miere
- 250 ml de apă
- zeama de la o limetă

SERVIRE

Câteva frunze de busuioc tocate
Câteva picături de ulei de măsline
Câteva măsline verzi coapte

Gazpacho verde

Puneți toate ingredientele în aparat. Alegeți setarea « **pasare** ».

Adăugați busuioc, ulei de măsline, măsline verzi și serviți rece.

Dacă vă place supa picantă, puteți adăuga puțin ghimbir proaspăt răzuit sau Tabasco® - folosiți soiul de ardei gras verde pentru a păstra culoarea preparatului.



- 300 g de castravete tăiat în cubulețe
- 250 g de roșii decojite, fără semințe și tăiate în cubulețe
- 150 g de ardei gras curățat, fără semințe și tăiat în cubulețe
- 60 g de ceapă albă tocată
- 550 ml de apă
- 1 lg de ketchup
- 1 cățel de usturoi decojit, degerminat și tocat mărunt
- 1 lg de sos Worcestershire
- 2 lg de ulei de măsline
- 20 de frunze de busuioc
- 5-10 picături de sos Tabasco
- 3 felii de pâine prăjită Melba

Gazpacho tradițional

Păstrați deoparte o cantitate mică de castravete și de ardei gras și tăiați-le în felii subțiri pentru a decora ulterior supa. De asemenea păstrați câteva frunze de busuioc.

Sfărâmați pâinea prăjită Melba. Puneți toate ingredientele în aparat. Lăsați 30 de minute. Alegeți setarea « **pasare** ».

Păstrați gazpacho la frigider câteva ore înainte de servire.

Turnați preparatul în farfurii pentru supă puțin adânci. Decorați cu legumele păstrate deoparte, cu câteva picături de ulei de măsline și cu busuiocul tocat.



- 40 g de pastă de migdale (a se vedea mai jos)
- 400 g de topinambur tăiat în cubulețe
- 1 cățel de usturoi roz, decojit
- partea albă de la 1 praz, tăiată în felii (aproximativ 100 g)
- 3 felii de pâine albă pentru sandwich (fără crustă), tăiate sub formă de pătrate
- 1 lg plină de ulei de măsline
- 700 ml de apă
- oțet de cidru
- sare, piper

SERVIRE

Fulgi de migdale prăjiți
Câteva stafide aurii

Supă cremoasă albă

Puneți toate ingredientele (cu excepția oțetului și a fulgilor de migdale) în aparat. Alegeți setarea « **supă cremă** ». După ce este gata, lăsați supa la frigider până se răcește bine.

Asezonați supa cu oțet de cidru. Alegeți setarea « **pasare** ».

Presărați deasupra fulgi de migdale și câteva stafide și serviți.

Această rețetă este inspirată din felul de mâncare spaniol denumit « ajo blanco » (supă rece de migdale) în care topinamburul este înlocuit cu țelina de rădăcină. Puteți găsi pasta de migdale în borcane, fiind denumită și « crème d'amandes », în magazinele de produse alimentare organice. În caz contrar, puteți pregăti pasta de migdale acasă sau o puteți înlocui cu smântână groasă sau cu mascarpone.



- 700 g de mere tăiate în cubulețe, soiul Gala sau Golden Delicious, de exemplu
- 1 lg de zahăr vanilat
- 1 lg cu vârf de scorțișoară măcinată
- 100 ml de apă

Piure de mere cu scorțișoară

Puneți toate ingredientele în aparat. Alegeți setarea « **compot** ».

Turnați compoziția în patru boluri din sticlă și păstrați la frigider până la servire.

Piureul de mere poate fi servit singur sau cu trigoane cu mere ori poate fi folosit pentru a decora o tartă pregătită în casă. Dacă doriți un preparat simplu, puteți folosi piureul de mere pentru a da aromă iaurtului, realizând un amestec între aceste două ingrediente.



- 250 g de castane gătite
- 300 g de mere tăiate în cubulețe
- 60 g de zahăr
- 1 păstăie de vanilie
- 150 ml de apă

Piure de castane cu vanilie

Desfaceți păstăia de vanilie în două, pe lungimea ei, pentru a lua semințele.

Puneți semințele împreună cu restul ingredientelor în aparatul pentru supă. Alegeți programul « **compot** ».

Păstrați piureul rece sau serviți cald, cu cremă de brânză sau iaurt natural.

Puteți folosi acest piure de castane ca pe o proprie versiune a desertului de tip Mont-Blanc, folosind bezele sau crema de brânză cu aromă de vanilie și un dram de zahăr.



- 600 g de mere tăiate în cubulețe, soiul Gala sau Golden Delicious, de exemplu
- 100 g de prune fără sămburi (aproximativ 12)
- 1/2 de lămâie (numai zeama)
- 100 ml de apă

Piure de mere și prune

Puneți toate ingredientele în aparat. Alegeți setarea « **compot** ». Pentru o textură mai fină, alegeți setarea « **pasare** ».

Turnați compoziția în patru boluri din sticlă și păstrați-le la frigider până la servire.



- 400 g de pere tăiate în cubulețe
- 300 g de banane tăiate în felii
- 2 lg pline cu miere
- 1/2 de lămâie (numai zeama)
- 80 ml de apă

Piure de pere și de banane

Puneți toate ingredientele în aparat. Alegeți setarea « **compot** ». Turnați compoziția în boluri mici și păstrați-le la frigider câteva ore înainte de servire.

Pentru a obține un preparat mai gustos puteți înlocui mierea cu cremă tartinabilă de ciocolată sau puteți adăuga pudră de cacao.





- 4 banane tăiate în felii
- 200/210 g de înghețată de vanilie (aproximativ 5 cupe)
- 250 ml de lapte integral

SERVIRE

Câteva dulciuri din banane

Smoothie cu banane și înghețată de vanilie

Puneți bananele și înghețata în aparat și adăugați laptele. Puneți capacul și alegeți setarea « **pasare** ».

Se consumă imediat, rece, alături de dulciurile din banane.

Alegeți alte fructe și alte arome de înghețată pentru a vă crea propriile smoothie-uri. Puteți folosi mango, pere, piersici, caise, precum și înghețată de caramel sau de scorțișoară.



- 200 g de ciocolată neagră, 55% cacao
- 200 g de unt
- 4 ouă
- 150 g de zahăr pudră
- 80 g de făină (simplă)
- unt și zahăr brun pentru a îmbrăca interiorul vasului de copt

Fondant de ciocolată

Îmbrăcați interiorul vasului de copt cu unt și cu zahăr brun. Preîncălziți cuptorul la 200°C.

Topiți untul și zahărul împreună (în cuptorul cu microunde sau la bain marie).

Puneți amestecul de ciocolată și unt, împreună cu celelalte ingrediente, în ordinea în care sunt enumerate, în aparat. Alegeți setarea « **pasare** ».

Odată ce amestecul este pregătit, turnați-l în vasul de copt. Dați la cuptor timp de 20 de minute.

Puteți îmbogăți gustul fondantului adăugând o linguriță de scorțișoară măcinată sau de ghimbir măcinat care va face preparatul mai aromat.



- 400 g de mango (aproximativ 1 fruct)
- 400 g de iaurt natural
- 10 frunze de mentă proaspătă
- 100 ml de lapte
- 2 lg de miere
- 4 cuburi de gheață

Lassi cu mentă (băutură tradițională indiană pe bază de iaurt)

Puneți toate ingredientele în aparat. Alegeți setarea « **pasare** ». Turnați în pahare și serviți imediat, rece.

Lassi poate fi pregătită cu lapte de soia sau iaurt din lapte de soia dacă sunteți alergic(ă) la lactoză.



- 4 ouă
- 400 ml de lapte de cocos
- 65 g de făină (simplă)
- 60 g de zahăr pudră
- 1 plic de zahăr vanilat
- 15 g de nucă de cocos răzuită
- 250 g de cireșe fără sămburi
- unt și zahăr brun pentru a îmbrăca interiorul vasului de copt

Clafoutis cu cireșe și nucă de cocos

În ordinea în care au fost enumerate puneți ouăle, laptele de cocos, făina și tipurile de zahăr în aparat. Alegeți setarea « **pasare** ». Preîncălziți cuptorul la 180°C.

Îmbrăcați vasul de copt cu unt și cu zahăr. Împrăstiați cireșele în vasul de copt. Turnați amestecul. Presărați deasupra nuca de cocos răzuită. Dați la cuptor timp de 45-50 de minute.

Serviți rece.

Folosind lapte (și puțin rom) și înlocuind cireșele cu prune, puteți pregăti o tartă cu prune. Chipsurile de ciocolată sunt o alternativă delicioasă la cireșe.



- 4 iaurturi din lapte de soia
- 350 g de căpșuni tăiate în jumătăți sau în sferturi
- 2 lg de zahăr
- 1 lgt cu vârf de scorțișoară măcinată

Smoothie cu căpșuni și scorțișoară

Puneți toate ingredientele în aparat. Alegeți setarea « **pasare** ». Serviți imediat.

Dacă iaurtul și căpșunile nu sunt reci, puteți adăuga 4 cuburi de gheață pentru a aduce băutura la temperatura potrivită. Scorțișoara conferă băuturii o savoare delicios de dulce, dar dacă doriți o puteți înlocui cu zahăr vanilat sau cu ghimbir măcinat.

**Pentru 800 ml de coulis**

- 500 g de rubarbă curățată și tăiată bucăți
- 60 g de zahăr
- 70 ml de apă
- 125 g de zmeură

Coulis de zmeură și rubarbă

Puneți rubarba, zahărul și apa în aparat. Alegeți setarea « **compot** ». Când este gata puneți preparatul la frigider.

Când s-a răcit, adăugați zmeura. Alegeți setarea « **pasare** ».

Puteți înlocui zmeura cu orice alt fruct de culoare roșie.

