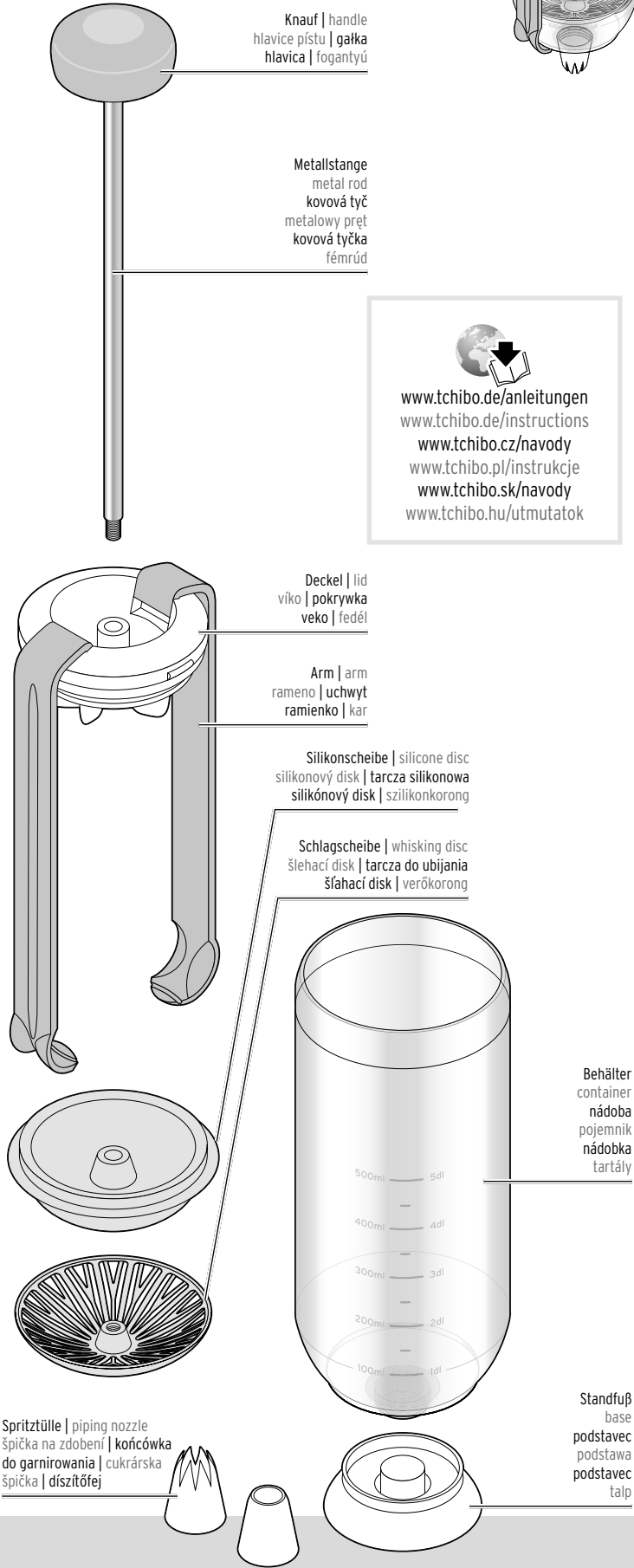


Auf einen Blick (Lieferumfang) | At a glance (features)
Přehled (rozsah dodávky) | Widok całego zestawu (zakres dostawy)
Prehľad (obsah balenia) | Termékrajz (tartozékok)



Dessert-Blitz

de Bedienungsanleitung

Dessert Allrounder

en Instructions for use

Pomůcka na výrobu dezertů

cs Návod k použití

Mikser ręczny do deserów

pl Instrukcja obsługi

Pomôcka na výrobu dezertov

sk Návod na použitie

Desszertvillám

hu Használati útmutató

Artikelnummer | Product number | Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám: 620 653

de Wichtige Hinweise

- Der Artikel ist zum manuellen Mischen von Dessertmasse, Aufschlagen von Sahne und zum Portionieren und Dekorieren von Desserts und Sahne konzipiert. Zweckentfremden Sie ihn nicht.
- Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten in den Behälter. Der Artikel ist nicht geeignet für heiße Lebensmittel.
- Befüllen Sie den Artikel max. bis zur 500 ml-Markierung. Zum Sahne schlagen dürfen nur max. 300 ml eingefüllt werden.
- Für ein optimales Ergebnis beim Sahne schlagen muss die Sahne einen Fettgehalt von mind. 30 % haben, frisch und ausreichend kalt sein. Zu warme Sahne wird nicht steif. Die Sahne darf auch keinen großen Temperaturschwankungen ausgesetzt worden sein. Wir empfehlen frische Bio-Sahne zu verwenden, da es sehr lange dauert ultrahoch-erhitzte Sahne zu schlagen. Sie können der Sahne nach Belieben wie gewohnt Vanille- oder Puderzucker o.Ä. hinzufügen. Für eine besonders feste Konsistenz geben Sie ein Sahnestandmittel (z.B. Sahnesteif) dazu. Bewegen Sie den Knauf ca. 60 - 90 Sekunden schwungvoll auf und ab, bis die Sahne die gewünschte Festigkeit hat. Wird Sahne zu lange geschlagen, wird sie zu Butter. Dessertmasse lässt sich auch schneller herstellen.

en Important information

- This product is designed for manually whisking, portioning and decorating desserts and cream. Do not use it for any other purposes.
- Do not pour hot liquids into the container. The product is not suitable for use with hot foods.
- Do not fill the product beyond the 500 ml mark. When whipping cream, only fill the product up to the 300 ml mark.
- To achieve the best possible whipped cream, make sure the cream has a fat content of at least 30%, is fresh and sufficiently chilled. If the cream is too warm, it will not firm up during whipping. Do not expose the cream to any large fluctuations in temperature. We recommend using fresh, organic cream as it can take a long time to whip UHT cream. You can add vanilla sugar, icing sugar or similar sweeteners to the cream to taste. To achieve an especially firm consistency, you can add a cream stabiliser. Pump the handle up and down vigorously for 60 - 90 seconds until the cream has achieved the desired consistency. If you whip the cream for too long, it will turn to butter. The product can also be used to prepare pudding mixture more quickly.

- Sie können die geschlagene Sahne oder die gemischte Dessertmasse auch praktisch im Dessert-Blitz aufbewahren. Lagern Sie den gefüllten Dessert-Blitz im Kühlschrank und verbrauchen Sie die Sahne oder Dessertmasse zügig.

Zum Reinigen auseinandernehmen

1. Vollständig entleeren.
2. Schlagscheibe von der Metallstange abschrauben.
3. Knauf mit der Metallstange herausziehen.
4. Silikonscheibe vom Deckel abziehen.
5. Standfuß oder Spritztülle vom Behälter abschrauben.

Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Reinigen und Aufbewahren

- Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Nehmen Sie den Artikel dazu vollständig auseinander. Alle Teile sind auch spülmaschinengeeignet.
- Zum Entfernen von hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie nur weiche Spülbürsten. Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

- You can also use the Dessert Allrounder as a container for storing your whipped cream or creamy dessert. Keep the filled Dessert Allrounder in the refrigerator and be sure to use the cream or dessert mixture quickly.

Disassembling the product for cleaning

1. Empty the container.
2. Screw the whisking disc off the metal rod.
3. Pull out the handle with the metal rod.
4. Pull the silicone disc off the lid.
5. Screw the base or the piping nozzle off the container.

Reassemble in reverse order.

Cleaning and storage

- Clean all parts thoroughly with warm water and a little washing up liquid before using the product for the first time and immediately after every further use. You will need to disassemble the product entirely to do this. All parts are dishwasher safe.
- Use only soft dishwashing brushes to remove stubborn residue. Do not use caustic or abrasive agents or hard brushes, etc. for cleaning.
- Dry all parts thoroughly before reassembling them.

cs Důležitá upozornění

- Výrobek je určen k ručnímu míchání cukrářského krému, šlehání šlehačky a porcování a dekoraci dezertů a šlehačky. Nepoužívejte ho k žádnému jinému účelu.
- Neplňte do nádoby horké tekutiny. Výrobek není vhodný pro horké potraviny.
- Výrobek plňte maximálně po značku 500 ml. Ke šlehání šlehačky smí být výrobek naplněn max. 300 ml.
- Pro optimální výsledek při šlehání šlehačky je třeba šlehačka, která je čerstvá a dostatečně studená, a má obsah tuku min. 30 %. Příliš teplá šlehačka se nevyšláhá do tuha. Šlehačka také nesmí být vystavena velkým teplotním změnám. My doporučujeme používat čerstvou organickou šlehačku, protože šlehání šlehačky s vysokotepelem ošetřením (UHT) trvá velmi dlouho. Do šlehačky můžete podle libosti přidat vanilku nebo práškový cukr apod., jak jste zvyklí. Pro dosažení obzvláště tuhé konzistence můžete přidat ztužovač šlehačky. Pístem rychle pohybujte cca 60-90 sekund směrem nahoru a dolů tak dlouho, dokud nebude mít šlehačka požadovanou konzistenci. Při dlouhém šlehání šlehačky se z ní stane máslo. Cukrářský krém lze také vyrobit rychleji.

pl Ważne wskazówki

- Produkt przeznaczony jest do ręcznego mieszania masy deserowej, ubijania śmietany oraz porcjowania i dekorowania deserów i kremów. Nie wolno go używać w sposób niezgodny z przeznaczeniem.
- Do pojemnika nie wolno wlewać żadnych gorących płynów. Produkt nie nadaje się do kontaktu z gorącą żywnością.
- Produkt należy napełniać maksymalnie do oznaczenia 500 ml. W przypadku ubijania śmietany można wlać maks. 300 ml.
- Aby uzyskać optymalnie ubitą śmietanę, śmietana musi zawierać co najmniej 30% tłuszczu, być świeża i wystarczająco schłodzona. Zbyt ciepła śmietana nie ubije się na szywno. Śmietana nie może być również wystawiana na wahania temperatur. Zalecamy użycie świeżej, ekologicznej śmietany, ponieważ ubicie śmietany UHT trwa bardzo długo. Do śmietany można dodać cukier waniliowy lub cukier puder itp. Aby uzyskać bardzo sztywną konsystencję, należy dodać produkt do zagęszczania bitej śmietany (np. śmietan-fix). Poruszać energicznie gałką w górę i w dół przez ok. 60-90 sekund aż do uzyskania odpowiedniej sztywności śmietany. Jeśli śmietana jest zbyt długo ubijana, zamienia się w masło. Przygotowanie masy deserowej trwa krócej.

- Ušlehanou šlehačku nebo umíchaný cukrářský krém můžete v nádobě i prakticky uchovávat. Naplněnou pomůcku uchovávejte v lednici a šlehačku nebo cukrářský krém rychle spotřebujte.

Rozebírání k vyčištění

1. Zcela vyprázdněte.
2. Odšroubujte šlehací disk z kovové tyče.
3. Hlavici pístu s kovovou tyčí vytáhněte.
4. Silikonový disk stáhněte z víčka.
5. Podstavec nebo špičku ke zdobení odšroubujte z nádoby.

Sestavení následuje v opačném pořadí.

Čištění a uložení

- Před prvním a ihned po každém dalším použití všechny díly umyjte teplou vodou a trochu prostředku na mytí nádobí. Výrobek zcela rozeberte. Všechny díly jsou vhodné také do myčky.
- Pro odstranění úporných zbytků/nečistot používejte pouze měkké kartáče na mytí nádobí. K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky nebo tvrdé kartáče apod.
- Všechny díly nechte zcela uschnout, než je opět sestavíte dohromady.

- Mikser ręczny może również służyć jako praktyczny pojemnik do przechowywania ubitej śmietany lub przyrządzonej masy. Napełniony mikser ręczny przechowywać w lodówce - śmietanę lub masę należy szybko zużyć.

Rozbieranie na części w celu umycia

1. Całkowicie opróżnić mikser.
2. Odkręcić tarczę do ubijania od metalowego pręta.
3. Wyciągnąć gałkę z metalowym prętem.
4. Zdjąć silikonową tarczę z pokrywki.
5. Odkręcić podstawę lub końcówkę do garnirowania od pojemnika.

Zmontować ponownie w odwrotnej kolejności.

Czyszczenie i przechowywanie

- Przed pierwszym użyciem i bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy dokładnie umyć wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. W tym celu należy całkowicie rozebrać produkt na części. Wszystkie części nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń.
- Do usuwania uporczywych zabrudzeń należy używać wyłącznie miękkich szczotek do mycia naczyń. Do czyszczenia nie należy używać szorujących lub żrących środków czyszczących, względnie twardych szczotek itp.
- Zanim wszystkie części zostaną złożone, należy pozostawić je do całkowitego wyschnięcia.

sk Dôležité upozornenia

- Výrobok je koncipovaný na manuálne vymiešanie krému na dezerty, vyšľahanie smotany a na dávkovanie a dekorovanie dezertov a šľahačky. Výrobok nepoužívajte na iné účely.
- Do nádobky nenapĺňajte horúce tekutiny. Výrobok nie je vhodný na horúce potraviny.
- Výrobok naplňajte maximálne po 500 ml značku. Na šľahanie šľahačky sa výrobok smie naplniť len maximálne 300 ml.
- Na optimálny výsledok pri šľahaní šľahačky je potrebná čerstvá smotana, ktorá je dostatočne studená, a má obsah tuku min. 30 %. Príliš teplá smotana sa nevyšľahá do tuha. Smotana tiež nesmie byť vystavená veľkým teplotným zmenám. Odporúčame používať čerstvú organickú smotanu, pretože šľahanie ultratepelne ošetrenej smotany (UHT) trvá veľmi dlho. Do smotany môžete podľa želania pridať ako zvyčajte vanilkový alebo práškový cukor a pod. Na obzvlášť pevnú konzistenciu pridajte stužovač smotany. Hlavicu piestu cca 60 - 90 sekúnd silne pohybujte nahor a nadol, kým šľahačka nedosiahne želanú konzistenciu. Ak ju budete šľahať prídlho, vytvorí sa z nej maslo. Krém na dezert možno tiež vyrobiť rýchlejšie.

hu Fontos tudnivalók

- A termék desszertkrémek kézzel történő keverésére, tejszín kézi felverésére és krémek és tejszínhab adagolására és diszítésére szolgál. Csak a rendeltetésnek megfelelően használja a terméket!
- Ne töltjön forró folyadékot a tartályba! Forró élelmiszerekhez a termék nem használható.
- A terméket max. az 500 ml jelölésig töltsse meg. Tejszínhab felveréséhez csak legfeljebb 300 ml mennyiséget szabad betölteni.
- Az optimális tejszínhab készítéséhez legalább 30%-os zsírtartalmú, friss és kellőképpen lehűtött tejszínt használjon. A túl meleg tejszín nem keményedik meg. A tejszín nem lehet nagy hőmérséklet-ingadozásnak kitéve. Javasoljuk, hogy friss bio-tejszínt használjon, mivel az ultramagas hőmérsékletű tejszín felverése hosszú időt vesz igénybe. A tejszínbe ízlés szerint keverhet vanília vagy porcukrot. Ha különösen kemény habot szeretne kapni, adjon hozzá habfixálót is. Lendületesen mozgassa a fogantyút fel és le kb. 60-90 másodpercig, amíg a tejszínhab kellőképpen megkeményedett. Ha túl sokáig veri, akkor a tejszínből vaj lesz. Desszertkrém is gyorsabban elkészül.

- Vyšľahanú šľahačku alebo vymiešaný krém môžete v pomôcke na výrobu dezertov aj prakticky uschováť. Naplnenú pomôcku skladujte v chladničke a šľahačku alebo krém rýchlo spotrebujte.

Pred čistením rozbírať

1. Výrobok úplne vyprázdnite.
2. Šľahací disk odskrutkujte z kovovej tyčky.
3. Hlavicu s kovovou tyčkou vytiahnite.
4. Z veka stiahnite silikónový disk.
5. Z nádobky odskrutkujte podstavec alebo cukrársku špičku.

Pri zložení postupujte v opačnom poradí.

Čistenie a uschovanie

- Všetky diely pred prvým a ihneď po každom použití dôkladne vyčistite teplou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Výrobok na tento účel úplne rozeberte. Všetky diely sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.
- Na odstránenie odolných nečistôt používajte len mäkké kefy na umývanie riadu. Na čistenie nepoužívajte abrazívne ani leptavé prostriedky resp. tvrdé kefy atď.
- Pred opätovným zložením výrobku nechajte všetky diely dôkladne uschnúť.

- A felvert tejszínhabot vagy a megkevert desszertkrémet praktikusan a desszertvillám tartályában is tárolhatja. A megtöltött terméket hidegen tárolja, és a tejszínt vagy a desszertkrémet gyorsan használja fel.

Szétszerelés a tisztításhoz

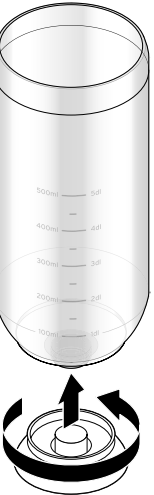
1. Teljesen ürítse ki.
2. Csavarja le a verőkorongot a fémrúdról.
3. Húzza ki a fémrúddal a fogantyút.
4. Húzza le a szilikonkorongot a fedélről.
5. Csavarja le a talpat vagy a disztítőfejt a tartályról.

Fordított sorrendben szerelje vissza.

Tisztítás és tárolás

- Minden részt tisztítson meg alaposan az első használat előtt és közvetlenül minden használat után meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. Ehhez teljesen szerelje szét a terméket. Minden rész mosogatógépben tisztítható.
- A makacs szennyeződések eltávolításához csak puha kefék használjon. Ne használjon súroló hatású vagy maró tisztítószereket, illetve kemény keféket stb.
- Az összeszerelés előtt hagyja az összes alkatrészt teljesen megszáradni.

1



de

Standfuß sorgfältig aufschrauben.

en

Carefully screw on the base.

cs

Podstavec pečlivě našroubujte.

pl

Starannie przykręć podstawę.

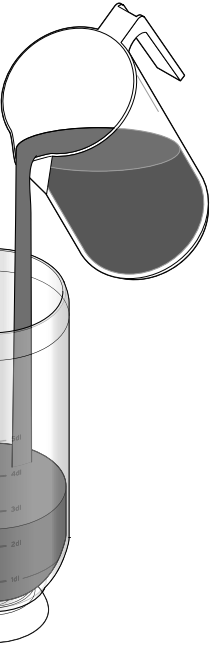
sk

Dôkladne naskrutkujte podstavec.

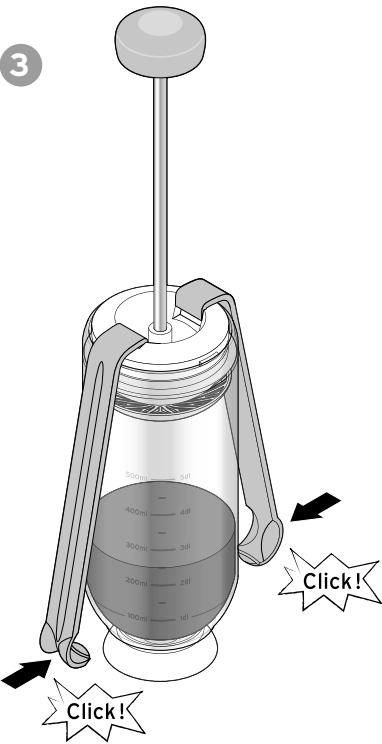
hu

Gondosan csavarja fel a talpat.

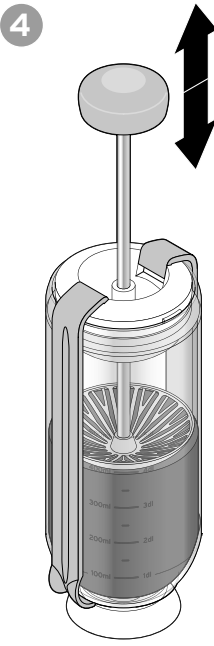
2



3



4



de

Knauf gemäß Rezept schwungvoll bis zum Anschlag auf- und abbewegen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

en

Pump the handle vigorously, moving it all the way up and down, until the contents have achieved the desired consistency.

cs

Pístem podle receptu rychle pohybujte až na doraz nahoru a dolů, až dosáhnete požadované konzistence.

pl

Zgodnie z przepisem, energicznie poruszać gałką w górę i w dół aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

sk

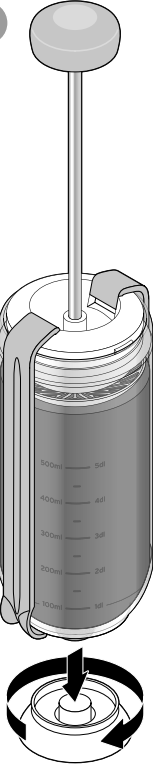
Podľa receptu pohybujte hlavicou silne nahor a nadol, kým nedosiahnete želanú konzistenciu.

hu

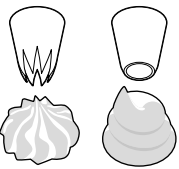
Lendületesen mozgassa a fogantyút a recept szerint fel és le, amíg el nem éri a kívánt állagot.

Masse dekorieren | Decorating | Zdobení krémem | Dekorowanie masą | Dekorovanie zmesi | Díszítés a masszával

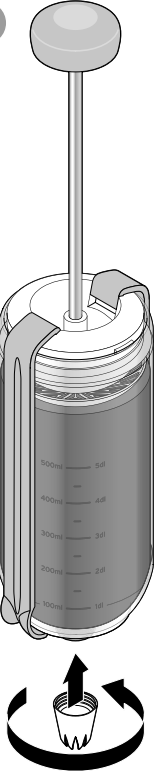
1



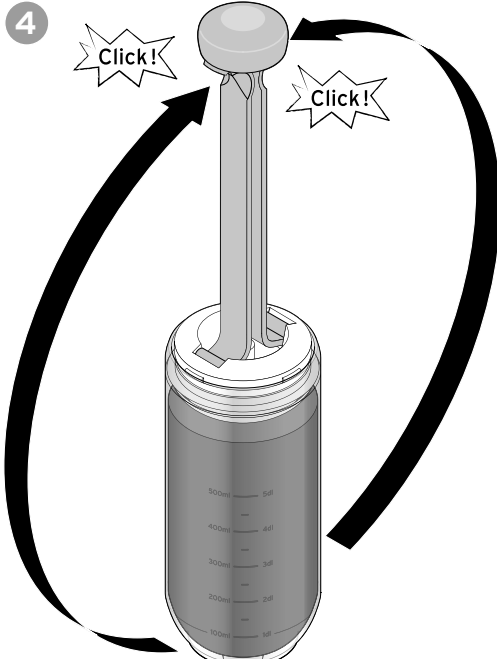
2



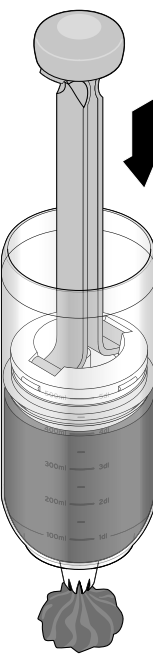
3



4



5



de

Tülle auswählen.

en

Select the piping nozzle.

cs

Vyberte špičku.

pl

Wybrać końcówkę.

sk

Zvoľte si špičku.

hu

Válassza ki a fejet.

de

Arm unten lösen und oben einrasten lassen.

en

Release the arms and move them up until they click into place under the handle.

cs

Ramena vespod uvoľníte a nahoře je zajistíte.

pl

Poluzować uchwyt u dołu i zatrzasknąć go u góry.

sk

Ramienko dolu uvoľníte a nechajte ho hore zaistiť.

hu

Alul oldja ki a kart és felül hagyja bekattanni.

de

Knauf langsam und gleichmäßig nach unten drücken.

en

Press the handle down slowly, applying even pressure.

cs

Píst tlačte pomalu a rovnoměrně směrem dolů.

pl

Powoli i równomiernie wcisnąć gałkę w dół.

sk

Hlavicu pomaly a rovnomerne zatlačte nadol.

hu

Lassan és egyenletesen nyomja le a fogantyút.

Tiramisu | Tiramisu | Tiramisu | Tiramisu | Tiramisu | Tiramisu

de

Für 4 Gläser mit je ca. 200 ml
Zubereitungszeit ca. 10 Minuten
+ 15 Minuten kühl stellen

Zutaten

250 ml Espresso, heiß (Tchibo Espresso Si-
zilianer Art oder alternativ Tchibo BARISTA
Espresso)
1 TL Puderzucker 250 g Mascarpone
50 g Löffelbiskuits 60 g Puderzucker
300 g Sahnequark 1 EL Wasser
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

1. Espresso mit dem Puderzucker ver-
rühren, bis dieser sich aufgelöst hat
und auskühlen lassen.

2. Löffelbiskuit grob zerbröckeln, in die
Gläser verteilen. Espresso darübergie-
ßen. Quark und Mascarpone in den Be-
hälter füllen. Zucker und Wasser mi-
schen, begeben.

3. Mischer aufsetzen, am Knauf ca.
30 Sek. bis zum Anschlag auf und ab-
bewegen, Masse mit Hilfe des Stern-
oder Lochtüllenaufsatzes in die Gläser

verteilen und zugedeckt ca. 15 Min.
kühl stellen.

4. Tiramisu mit Kakaopulver bestäuben
und servieren.

Tipp

Eine Orange schälen, in Würfel schneiden,
diese mit der Creme einschichten.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auf
www.tchibo.de/anleitungen?stom=620653

en

For 4 glasses, each with a filling
volume of approx. 200 ml
Preparation time approx. 10 minutes
(+ 15 minutes for chilling)

Ingredients

250 ml espresso, hot (Tchibo Espresso
Sicilian Style or Tchibo BARISTA Espresso)
1 tsp icing sugar 250 g mascarpone
50 g sponge fingers 60 g icing sugar
300 g full-fat curd cheese 1 tbsp water
cocoa powder for dusting

Preparation

1. Stir the icing sugar into the espresso
until dissolved, then allow the espresso
to cool.

2. Coarsely crumble the sponge fingers
and divide the crumbles among the
glasses. Pour the espresso over the
crumbles. Place the curd cheese and
mascarpone in the container. Mix
together the sugar and water, then
add to the mixture.

3. Insert the mixer and pump the handle
(moving it all the way up and down)

for approx. 30 seconds. Divide the
mixture among the glasses using
the star or round piping nozzle.
Cover the glasses and put them in
the fridge to chill for approx. 15 min.

4. Dust the tiramisu with cocoa powder
and serve.

Tip

Peel an orange and chop in into cubes.
Layer these with the cream.

More delicious recipes are available at

www.tchibo.de/instructions?stom=620653

cs

Na 4 skleničky po cca 200 ml
Doba přípravy cca 10 min. + 15 min. ke chlazení

Přísady

250 ml espresa, horkého (Tchibo Espresso Sicilia
Style nebo alternativně Tchibo Espresso Barista)
1 čajovou lžičku práškového cukru
250 g mascarpone
50 g cukrářských piškotů
60 g práškového cukru
300 g tučného tvarohu
1 lžice vody
kakao na posypání

Příprava

1. Espresso smíchejte s práškovým cukrem,
až se cukr rozpustí, a nechte vychladnout.

pl

Na 4 słojczki po ok. 200 ml
Czas przyrządzenia ok. 10 minut
+ 15 minut chłodzenia w lodówce

Skladniki

250 ml gorącego espresso (Tchibo Espresso Sicilia
Style lub ewentualnie Tchibo BARISTA Espresso)
1 łyżeczka cukru pudru
250 g serka mascarpone
50 g podłużnych biszkoptów
60 g cukru pudru
300 g serka śmietankowego
1 łyżka wody
kakao do posypania

Sposób przyrządzania

1. Wymieszać espresso z cukrem pudrem (cukier
musi się rozpuścić) i odstawić do ostygnięcia.

sk

Na 4 poháre s objemom cca 200 ml
doba prípravy cca 10 min. + 15 min. na vychladnutie

Přísady

250 ml horúceho espresa (Tchibo Espresso Sicilia
Style alebo alternatívne Tchibo BARISTA Espresso)
1 ČL práškového cukru
250 g syra Mascarpone
50 g piškótov
60 g práškového curku
300 g smotanového tvarohu
1 PL vody
kakaový prášok na posypanie

Příprava

1. Espresso vymiešajte s práškovým cukrom,
kým sa cukor neroztopí, a nechajte
vychladnúť.

hu

4 pohárhoz, egyenként kb. 200 ml
Elkészítési idő: kb. 10 perc + 15 perc hűtés

Hozzávalók

250 ml eszpresszó, forró (Tchibo Espresso Sicilia
Style vagy esetleg Tchibo BARISTA Espresso)
1 teáskánál porcukor
250 g mascarpone
50 g babapiskóta
60 g porcukor
300 g tejszínes túró
1 evőkanál víz
kakaópor a szóráshoz

Elkészítés

1. Az eszpresszót keverje össze a porcukorral,
amíg feloldódik, és hagyja kihűlni.

2. Cukrárské piškoty rozlámejte na kousky
a rozdělte do skleniček. Přelijte espresem.
Nádobu naplňte tvarohem a mascarpone.
Přidejte cukr a vodu.

3. Nasad'te píst a pohybujte jím cca 30 sek.
nahoru a dolu až na doraz, krém pomocí
kulaté špičky nebo špičky ve tvaru hvězdy
naplňte do skleniček a přikryté nechte
cca 15 min. vychladit.

4. Tiramisu posypte kakaem a servírujte.

Tip

Do krému můžete přidat oloupaný a na kostičky
nakrájený pomeranč.

Další chutné recepty najdete na internetové
stránce

www.tchibo.cz/navody?stom=620653

2. Pokruszyć biszkopty i rozłożyć je w słojczkach.
Zalać espresso. Serek śmietankowy i mascar-
pone przełożyć do pojemnika miksera.
Wymieszać cukier z wodą, dodać do serków.

3. Założyć mieszacz, poruszać gałką do oporu
w górę i w dół przez ok. 30 sekund, a następnie
rozłożyć masę w słojczkach za pomocą
końcówki gwiazdkowej lub okrągłej,
przykryć i schłodzić przez ok. 15 minut.

4. Przed podaniem posypać tiramisu kakao.

Wskazówka

Obrać pomarańczę, pokroić w kostkę, ułożyć
na warstwie kremu.

Więcej pysznych przepisów znajduje się na stronie

www.tchibo.pl/instrukcje?stom=620653

2. Piškóty na hrubo polámete, rozdeľte do pohá-
rov. Polejte espresom. Tvaroh a Mascarpone
naplňte do nádobky. Cukor zmiešajte s vodou
a pridajte tiež do nádobky.

3. Nasad'te píst, hlavicou cca 30 sekúnd
až nadoraz pohybujte nahor a nadol, krém
pomocou hviezdicovej alebo dierkovej špičky
rozdeľte do pohárov a prikrýté nechajte
cca 15 minút postáť v chlade.

4. Tiramisu posypte kakaovým práškom
a servírujte.

Tip

Olúpte jeden pomaranč, nakrájajte na kúsky
a navrstvite spolu s kréмом.

Dalšie chutné recepty nájdete na stránke

www.tchibo.sk/navody?stom=620653

2. Durván morzsolja össze a babapiskótát és
ossza szét a poharakba. Öntse rá az eszpressz-
szót. Töltse a túró és a mascarponét a tar-
tályba. Keverje össze és adja hozzá a cukrot
és a vizet.

3. Helyezze fel a keverőt és mozgassa a fogan-
tyút ütközésig, fel-le körülbelül 30 másodper-
cig. A masszát a csillag vagy a lyukas feltét
segítségével ossza el a poharakba, és lefedve
kb. 15 percgig hűtse.

4. A tiramisut szórja meg kakaóporral és táálja.

Tipp

Hámozzon meg egy narancsot, vágja kockákra,
majd rétegezze ezzel a krémmel.

További finom recepteket talál a következő
weboldalon:

www.tchibo.hu/utmutatok?stom=620653