



6x Recipes / Recepty
Rezepte / Recettes / Ricette / Recetas
Receitas / Przepisy / Recepty / Рецепты



A INSTRUCTIONS FOR USE

Before first use: Remove the moulds from the holder, disassemble and wash and dry all parts of the set.

Filling: Close the moulds and fill them with a liquid ice cream mixture up to approx. 0.5 cm below the upper rim. Carefully tap the mould while filling it to ensure the resulting ice cream is solid. Insert the filled moulds into the holder so that the faces of the figures are turned in the same direction.

Freezing: Insert the handles into the filled moulds and put them, inserted in the holder, into the freezer for 12 hours positioned so that the mixture does not leak.

Servicing: Leave the moulds with ice cream to soften for a few seconds under running warm water, open the mould by squeezing both wings together and carefully remove the ice cream. Remove any excess ice cream using a suitable tool, such as the handle of a spoon.

Cleaning: The ice cream moulds including the holder are dishwasher safe.

Notice: When freezing the liquid ice cream mixture, always put the moulds into the freezer inserted in the holder; the moulds with frozen ice cream can be stored in the freezer also without the holder, lying flat.

Liquid ice cream mixture moderately overflowing to the holder after the figures are filled is not a defect of the product.

For the health and safety of your child, use the moulds only under the supervision of an adult.

S NÁVOD K POUŽITÍ

Préd prvním použitím: Tvořítka vyjměte ze stojánku, rozložte a všechny části soupravy umyjte a osušte.

Plnění: Tvořítka uzavřete a naplňte tekutou zmrzlinovou směsí cca 0,5 cm pod horní okraj. Během plnění tvořítkem šetrně poklepávejte, aby byla hotová zmrzlina celistvá. Naplněná tvořítka vkládejte do stojánku tak, aby obličejové figurek směřovaly jedním směrem.

Mražení: Do naplněných tvořítok zasuňte držátka a ve stojánku postavte na 12 hodin do mrazničky tak, aby zmrzlina nevytékala.

Podávání: Tvořítka se zmrzlinou nechte pod tekoucí teplou vodou několik vteřin povolit, zatlačením na obě křídélka proti sobě tvořítka otevřete a zmrzlinu opatrně vyjměte. Případně přečnívající okraje zmrzliny odstraňte vhodným nástrojem, např. rukojeti lžičky.

Čištění: Tvořítka na zmrzlinu včetně stojánku jsou vhodná do myčky.

Upozornění: Při mražení tekuté zmrzlinové směsi vkládejte tvořítka do mrazničky vždy ve stojánku, tvořítka s již hotovou ztuhlou zmrzlinou lze v mrazničce skladovat i bez použití stojánku, nalezato.

Případné mírné protékání tekuté zmrzlinové směsi po naplnění figurek na povrch stojánku není vadou výrobku.

V zájmu bezpečnosti a zdraví vašeho dítěte používejte tvořítka vždy pod dohledem dospělé osoby.

D GEBRAUCHSANLEITUNG

Vor dem ersten Gebrauch: Stieleisformer aus dem Ständer herausnehmen, zerlegen, abspülen und abtrocknen.

Befüllen: Stieleisformerschießen und bis ca. 0,5 cm unter den oberen Rand mit flüssiger Eismasse befüllen. Während des Befüllens an den Stieleisformer leicht klopfen, um die kompakte Eiskonsistenz zu erreichen. Die befüllten Eisformer in den Ständer geben, wobei die Gesichter der Eisformen in eine Richtung stellen sollen.

Frieren: Stiele in die gefüllten Stieleisformer einstecken, in den Ständer geben, für mind. 12 Stunden in die Tiefkühltruhe legen, wobei die Eismasse nicht auslaufen soll.

Servieren: Stieleisformer unter fließendem warmem Wasser einige Sekunden halten, um die Hülle einfach zu lösen, leicht an die Flügel gegeneinander andrücken und das fertige Eis vorsichtig herausnehmen. Eventuelle gefrorene Reste der Eismasse am Formenrand mit geeignetem Gegenstand wie z.B. mit dem Griff eines Löffels entfernen.

Reinigen: Stieleisformer einschl. des Ständers sind spülmaschinenfest.

Hinweis: Stieleisformer immer im Ständer ins Gefrierfach legen, um die flüssige Eismasse zu frieren, Stieleisformer mit fertigem erstarrtem Eis können im Gefrierfach auch ohne den Ständer liegend aufbewahrt werden.

Eventuelles geringfügiges Auslaufen der flüssigen Eismasse nach dem Befüllen der Figuren stellt keinen Produktmangel dar.

Im Interesse der Sicherheit und Gesundheit Ihres Kindes immer unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden.

F MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation: Retirer les moules du support, les déplier, laver et sécher toutes les parties du kit.

Remplissage: Fermer les moules et les remplir du mélange de glace liquide jusqu'à environ 0,5 cm du bord supérieur. Pendant le remplissage, secouer doucement le moule, pour que la glace soit uniforme. Placer les moules remplis sur le support de manière à ce que les visages des figurines soient orientés dans le même sens.

Congélation: Insérer les bâtons dans les moules remplis et les mettre au congélateur, dans leur support, pour 12 heures, de manière à ce que la glace ne coule pas.

Service: Laisser « relâcher » quelques secondes les moules à glace sous l'eau chaude courante, presser les deux ailettes l'une contre l'autre pour ouvrir le moule et retirer pratiquement la glace. Retirer les éventuels débordements de glace avec un ustensile adapté, par exemple un manche de cuillère.

Nettoyage: Les moules à glace, y compris le support, conviennent pour le lave-vaisselle.

Avertissement: Pour congeler le mélange liquide, toujours placer les moules au congélateur dans leur support, les moules dont le mélange est déjà solidifié peuvent y être stockés même sans support, horizontalement.

Une éventuelle légère fuite du mélange de glace liquide sur la surface du support après le remplissage des figurines ne constitue pas un défaut du produit. Pour la sécurité et la santé de votre enfant, toujours utiliser les moules sous la surveillance d'un adulte.

G ISTRUZIONI PER L'USO

Prima del primo utilizzo: Rimuovere gli stampi dal proprio supporto; disassemblare, lavare ed asciugare tutte le parti che compongono il set.

Riempimento: Chiudere gli stampi e riempirli con ingredienti liquidi fino a circa 0,5 cm sotto il bordo superiore. Tamburellare con le dita lo stampo durante la fase di riempimento per assicurarci che il gelato abbia una consistenza uniforme. Inserire gli stampi pieni sul proprio supporto in modo tale che siano orientati tutti nella stessa direzione.

Congelatura: Inserire i manici negli stampi pieni, posizionarli sull'apposito supporto e conservarli in freezer per 12 ore in posizione tale che gli ingredienti liquidi non fuoriescano dagli stampi.

Servire: Lasciare che gli stampi si scongelino per alcuni secondi passandoli sotto acqua corrente tiepida, aprire lo stampo e rimuovere delicatamente il gelato. Rimuovere eventuali residui di gelato utilizzando un utensile appropriato, ad esempio un cucchiaino.

Pulizia: Gli stampi gelato ed il supporto sono lavabili in lavastoviglie.

Avviso: Durante la fase di congelatura degli ingredienti liquidi, posizionare sempre gli stampi nel freezer sull'apposito supporto; gli stampi contenenti gelato congelato possono essere conservati in freezer anche senza il supporto, appoggiati orizzontalmente.

Non è da considerare come un difetto del prodotto se gli ingredienti liquidi contenuti negli stampi dovessero fuoriuscire parzialmente dal proprio supporto. Per la sicurezza dei bambini, utilizzare gli stampi solo sotto la supervisione di un adulto.

H INSTRUCCIONES DE USO

Antes del primer uso: Retirar los moldes del soporte, desmontar, lavar y secar todas las partes del set.

Llenado: Cerrar los moldes y llenarlos con la mezcla de helado líquido hasta aproximadamente 0,5 cm por debajo del borde superior. Golpear cuidadosamente el molde durante el llenado para asegurarse de que el helado rellena el molde uniformemente. Introducir los moldes llenos en el soporte de forma que los rostros de las figuras estén en la misma dirección.

Congelación: Introducir los mangos en los moldes llenos y colocarlos en el soporte, introducir en el congelador durante 12 horas posicionados de forma que la mezcla no gotee.

Servir: Dejar los moldes con helado ablandarse durante unos segundos bajo el grifo de agua templada, abrir el molde apretando ambas partes a la vez y cuidadosamente sacar el helado. Retirar cualquier exceso de helado utilizando un utensilio adecuado, como el mango de una cuchara.

Limpieza: Los moldes de helado incluido el soporte son aptos para lavavajillas.

Aviso: Al congelar la mezcla líquida de helado, siempre introducir los moldes en el congelador colocados en el soporte; los moldes con helado congelado pueden ser almacenados en el congelador también sin el soporte, tumbados.

La mezcla líquida de helado que se desborda moderadamente en el soporte después de que las formas estén llenas no es un defecto del producto. Por la salud y seguridad de sus hijos, utilizar los moldes solo bajo la supervisión de un adulto.

J INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização: Retirar os moldes do suporte, desmontar, lavar e secar muito bem todas as peças do conjunto.

Encher: Fechar os moldes e encher com uma mistura líquida de gelado até cerca de 0,5 cm abaixo do bordo. Cuidadosamente verificar que os moldes ficam devidamente preenchidos para que o gelado solidifique. Colocar os moldes com o gelado no suporte com as faces das figuras todas viradas na mesma direção.

Congelar: Colocar os cabos de gelado nos moldes e levar ao congelador de maneira a que não vertam, por 12 horas.

Servir: Deixar os moldes amolecer debaixo de água corrente por uns segundos, abrir os moldes apertando ambas as peças ao mesmo tempo e cuidadosamente retirar os gelados. Retirar qualquer excesso de gelado utilizando por ex. o cabo de uma colher.

Limpar: Os moldes de gelado incluindo o suporte são aptos para lavavajillas.

Atenção: Quando se congelar a mistura líquida de gelado, colocar sempre os moldes no congelador inseridos no suporte. Os moldes com gelado podem ser armazenados deitados no congelador sem o suporte.

Se a mistura líquida de gelado se desborda moderadamente dos moldes após estarem nos suporte não é um defeito de produto.

Para a saúde e segurança dos seus filhos, use os moldes sob a vigilância de um adulto.

K INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Przed pierwszym użyciem: Foremki należy wyjąć ze stojaka, rozłożyć, a następnie umyć wszystkie części zestawu.

Napełnianie: Foremki należy zamknąć i napełnić przygotowaną masą do ok. 0,5 cm pod górną krawędź. Podczas napełniania należy delikatnie potrząsać foremką tak, aby gotowe lody miały zwartą konsystencję. Napełnione foremki wkładać do stojaka w taki sposób, aby twarze figurek były skierowane w jednym kierunku.

Zamrażanie: Do napełnionych foremek należy wsunąć uchwyty, a następnie włożyć, ułożone na stojaku foremki, na 12 godzin do zamrażarki tak, aby lody nie wyciekły.

Podawanie: Foremki z lodami należy włożyć na parę sekund pod bieżącą ciepłą wodę, następnie należy nacisnąć na oba skrzydełka foremki, otworzyć i ostrożnie wyjąć lody. Eventualnie przywierające krawędzie lodów należy usunąć odpowiednim przyrządem np. uchwytem łyżeczki.

Czyszczenie: Foremki dla mrożenia wraz z uchwytem należy myć w zmywarce.

Uwaga: Podczas mrożenia ciekłych lodowych mas należy wkładać foremki do zamrażarki zawsze na stojaku. Foremki z już zamrożoną masą można przechowywać w zamrażarce bez użycia stojaka, w pozycji „na leżać”.

Eventualne delikatne przeciekanie ciekłej masy lodowej po napełnieniu foremek nie jest wadą produktu.

W trosce o bezpieczeństwo i zdrowie Twojego dziecka, produktu należy używać zawsze w obecności osoby dorosłej.

L NÁVOD NA POUŽITIE

Préd prvým použitím: Tvořítka vyberte ze stojanu, rozložte a všetky části súpravy umyjte a osušte.

Plnenie: Tvořítka uzavrite a naplňte tekutou zmrzlinovou zmesou cca 0,5 cm pod horný okraj. Počas plnenia smerom šetrne poklepávejte, aby bola hotová zmrzlina celistvá. Naplnená tvořítka vkládejte do stojanu tak, aby tváre figurok smerovali jedným smerom.

Mrazenie: Do naplněných tvořítok zasuňte držátka a v stojane postavte na 12 hodin do mrazničky tak, aby zmrzlina nevytékala.

Podávanie: Tvořítka so zmrzlinou nechajte pod tečúcou teplou vodou niekoľko sekúnd „povolit“, zatlačením na obe křídélka proti sebe tvořítka otvorte a zmrzlinu opatrně vyberte. Případně přečnívající okraje zmrzliny odstraňte vhodným nástrojem, např. rukovětou lžičky.

Čistenie: Tvořítka na zmrzlinu vrátane stojanu sú vhodné do umývačky.

Upozornenie: Pri mražení tekutej zmrzlinovej zmesi vkládejte tvořítka do mrazničky vždy v stojane, tvořítka s už hotovou stuhnutou zmrzlinou možno v mrazničke skladovať aj bez použitia stojanu, „nalezato”.

Případné mierne pretekание tekutej zmrzlinovej zmesi po naplnění figurok na povrch stojanu nie je chybou výrobku.

V zájme bezpečnosti a zdravia vášho dieťaťa používajte tvořítka vždy pod dohľadom dospeléj osoby.

P ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед первым использованием: Извлеките формочки из подставки, разберите, все части набора вымойте и высушите.

Наполнение: Формочки закройте и наполните жидкой смесью для мороженого, не доливая 0,5 см до верхнего края. Для того чтобы готовое мороженое было цельное, во время наполнения формочки осторожно ей постукивайте. Наполненные формочки вкладывайте в подставку таким образом, чтобы лица фигурок смотрели в одном направлении.

Заморозка: В наполненные формочки вложите ручки и в подставке на 12 часов поместить в морозильник таким образом, чтобы мороженое не вытекло.

Сервировка: Чтобы готовое мороженое можно было легко извлечь из формочки, на несколько секунд ее можно поместить под проточную теплую воду, затем, надавив на две противоположные стороны, открыть формочку и извлечь мороженое. В случае необходимости выступающие края мороженого снимите подходящим инструментом, например, ручкой лопатки.

Мытье: Формочки для мороженого вместе с подставкой пригодны для мытья в посудомоечной машине.

Внимание: При замораживании жидкой смеси для мороженого формочки ставьте в холодильник всегда на подставке, формочки с уже готовым мороженым можно хранить в морозильнике и без использования подставки в горизонтальном положении.

Возможное небольшое протекание жидкой смеси для мороженого на поверхность подставки после наполнения фигурок не является дефектом.

В интересах безопасности и здоровья вашего ребенка формочки используйте всегда под присмотром взрослого.

STRAWBERRY PURÉE

450 g fresh or frozen strawberries, 40 g icing sugar

JAHODOVÁ DŘEŇ

450 g čerstvých nebo mražených jahod, 40 g mletého cukru

ERDBEERENMARK

450 g frische oder tiefgefrorene Erdbeeren, 40 g Puderzucker

SORBET À LA FRAISE

450 g de fraises fraîches ou congelées, 40 g de sucre glace

SORBETTO ALLE FRAGOLE

450 g di fragole fresche o surgelate, 40 g di zucchero a velo

PURÉ DE FRESA

450 g de fresas frescas o congeladas, 40 g de azúcar glas

SORVETE DE MORANGO

450 g morangos frescos ou congelados, 40 g açúcar em pó

TRUSKAWKOWY SORBET

450 g świeżych lub mrożonych truskawek, 40 g cukru pudru

JAHODOVÁ DŘEŇ

450 g čerstvých alebo mražených jahod, 40 g práškového cukru

КЛУБНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

450 g свежей или замороженной клубники, 40 г сахарной пудры



COTTAGE CHEESE ICE CREAM

400 g soft cottage cheese 40 %, 100 g thick white yogurt, 60 g icing sugar, tsp vanilla sugar

TVARHOVÁ ZMRZLINA

400 g mäkkého tvarohu 40%, 100 g hustého bílého jogurtu, 60 g mletého cukru, lžička vanilkového cukru

QUARK-EIS

400 g Quark 40%, 100 g dicker Naturjoghurt, 60 g Puderzucker, 1 TL Vanillinzucker

GLACE AU FROMAGE FRAIS

400 g de fromage frais 40 %, 100 g de yaourt nature épais, 60 g de sucre glace, cuillère à café de sucre vanillé

GELATO AI FIOCCHI DI LATTE

400 g di fiocchi di latte 40%, 100 g di yogurt bianco, 60 g di zucchero a velo, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato

HELADO DE QUESO COTTAGE

400 g de queso cottage suave 40 %, 100 g de yogur cremoso blanco, 60 g de azúcar glas, 1 cucharadita de azúcar de vainilla

GELADO DE QUEIJO FRESCO

400 g queijo fresco 40 %, 100 g iogurte natural sólido, 60 g açúcar em pó, colher de chá de açúcar baunilhado

SEROWE LODY

400 g miękkiego twarogu 40%, 100 g tłustego białego jogurtu, 60 g cukru pudru, łyżeczka cukru waniliowego

TVARHOVÁ ZMRZLINA

400 g mäkkého tvarohu 40 %, 100 g hustého bieleho jogurtu, 60 g práškového cukru, lyžička vanilkového cukru

ТВОРОЖНОЕ МОРОЖЕНОЕ

400 г мягкого творога 40%, 100 г густого белого йогурта, 60 г сахарной пудры, чайная ложка ванильного сахара



YOGURT/CHOCOLATE ICE CREAM

300 ml thick white yogurt with probiotic cultures, 200 ml sour cream, 3 tbsp melted chocolate, 40 g icing sugar

JOGURTOVÁ ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

300 ml hustého bílého jogurtu s probiotickou kulturou, 200 ml zakysané smetany, 3 lžíce tekuté čokoládové polevy, 40 g mletého cukru

SCHOKOLADEN-JOGHURT-EIS

300 ml dicker probiotischer Naturjoghurt, 200 ml Sauersahne, 3 EL flüssige Schokoladenglasur, 40 g Puderzucker

GLACE YAOURT AU CHOCOLAT

300 ml de yaourt nature probiotique épais, 200 ml de crème fraîche, 3 cuillères de nappage de chocolat liquide, 40 g de sucre glace

GELATO ALLO YOGURT/CIOCCOLATO

300 ml di yogurt bianco con probiotici, 200 ml di panna acida, 3 cucchiari di cioccolato fuso, 40 g di zucchero a velo

HELADO DE YOGUR/CHOCOLATE

300 ml de yogur cremoso blanco con cultivos probióticos, 200 ml de nata agria, 3 cucharadas de chocolate derretido, 40 g de azúcar glas

GELADO DE IOGURTE/CHOCOLATE

300 ml iogurte natural com cultura pró biótica, 200 ml natas, 3 colheres de sopa de chocolate derretido, 40 g açúcar em pó

JOGURTOWO-ČEKOLADOWE LODY

300 ml tłustego białego jogurtu z kulturami bakterii, 200 ml kwaśnej śmietany, 3 łyżki polewy czekoladowej, 40 g cukru pudru

JOGURTOVÁ ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

300 ml hustého bieleho jogurtu s probiotickou kultúrou, 200 ml kyslej smotany, 3 lyžice tekutej čokoládovej polevy, 40 g práškového cukru

ШОКОЛАДНО-ЙОГУРТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

300 мл густого белого йогурта с пробиотическими культурами, 200 мл сметаны, 3 столовые ложки жидкой шоколадной глазури, 40 г сахарной пудры



BLUEBERRY ICE CREAM

250 g strained, puréed blueberries, 3 vanilla yogurts (à 150 g), 50 g icing sugar

BORŮVKOVÁ SMETANOVÁ ZMRZLINA

250 g přecezených rozmixovaných borůvek, 3 vanilkové jogurty (á 150 g), 50 g mletého cukru

SAHNEIS MIT HEIDELBEEREN

250 g passierte pürierte Heidelbeeren, 3 St. Joghurt mit Vanille-Geschmack (je 150 g), 50 g Puderzucker

CRÈME GLACÉE AUX MYRTILLES

250 g de myrtilles filtrées et mixées, 3 yaourts à la vanille (pots de 150 g), 50 g de sucre moulu

GELATO AI MIRTILLI

250 g di mirtilli scolati e passati, 3 yogurt alla vaniglia (150 g), 50 g di zucchero a velo

HELADO DE ARÁNDANO

250 g de puré de arándanos colado, 3 yogures de vainilla (150 g), 50 g de azúcar glas

GELADO DE MIRTILO

250 g puré de mirtilos coados, 3 iogurtes de baunilha (150 g), 50 g açúcar em pó

JAGODOWO-ŚMIETANKOWE LODY

250 g umytych zmiakowanych borówek, 3 jogurty waniliowe (150 g), 50 g cukru pudru

ČUČORIEDKOVÁ SMOTANOVÁ ZMRZLINA

250 g precedených rozmixovaných čučoriedok, 3 vanilkové jogurty (150 g), 50 g práškového cukru

ЧЕРНИЧНОЕ СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

250 г процеженной перемолотой черники, 3 ванильных йогурта (по 150 г), 50 г сахарной пудры

PEACH PURÉE

500 g tinned peaches, peeled

BROSKVOVÁ DŘEŇ

500 g zavařených broskví bez slupek

PFIRSICHMARK

500 g Pfirsiche, konserviert, ohne Haut

SORBET À LA PÊCHE

500 g de pêches au sirop sans peau

SORBETTO ALLA PESCA

500 g di pesche in scatola, sbucciate

PURÉ DE MELOCOTÓN

500 g de melocotones en conserva, pelados

SORVETE DE PÊSEGO

500 g pêssegos em lata, descascados

BRZOSKWINIOWY SORBET

500 g ugotowanych brzoskwiń bez skórki

BROSKYŇOVÁ DŘEŇ

500 g zavaráných broskýň bez šupiek

ПЕРСИКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

500 г персиков из компота, очистить от кожицы



PISTACHIO ICE CREAM

50 g unsalted, non-roasted, shelled, finely ground pistachios, 5 egg yolks, 100 g granulated sugar, 350 ml cream

Finely grind pistachios in the mortar and pestle. Whisk egg yolks with sugar, add ground pistachios and cream. Heat on a moderate flame while stirring constantly until the mixture thickens (must not boil). Fill the moulds with the cooled mixture. **Useful hint:** For a pistachio green colour of the ice cream, add a few drops of food colouring into the mixture before filling the moulds.

PISTÁCIOVÁ ZMRZLINA

50 g nesolených, nepražených, loupaných najemno rozdrčených pistácií, 5 žĺoutků, 100 g cukru krupice, 350 ml smetany

Pistácie rozdrťte najemno v hmoždífi. Vyšlehte žĺoutky s cukrom, pridejte drčené pistácie a smetanu. Zahrievajte na miernom ohni za stáleho miešania, dokud směs nezhoustne (nesmí projít varem). Vychladenou směsí naplňte formičky. **Dobrý tip:** Pro pistáciiové zelenou farbu zmrzliny přidejte do směsi před plněním do tvůrtek pár kapek potravinářského barviva.

PISTAZIENEIS

50 g Pistazien – ungesalzen, ungeröstet, geschält, feingehackt, 5 Eigelbe, 100 g Kristallzucker, 350 ml Sahne

Pistazien in dem Mörser fein zerdrücken. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, zerdrückte Pistazien und Sahne zugeben. Mit milder Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse röhren (nicht kochen). Mit der ausgekühlten Mischung die Stieleisformen füllen. **Guter Tipp:** Um die pistazien-grüne Farbe zu erreichen, ist in die Masse einige Tropfen Lebensmittelfarbstoff vor dem Befüllen zuzugeben.

GLACE À LA PISTACHE

50 g de pistaches non salées, crues, pelées, finement hachées, 5 jaunes d'œufs, 100 g de sucre semoule, 350 ml de crème

Hacher finement les pistaches dans un mortier. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter les pistaches hachées et la crème. Chauffer à feu doux en remuant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange s'épaississe (ne doit pas passer par l'ébullition). Remplir les moules avec le mélange refroidi.

Bonne astuce : Pour obtenir une jolie couleur vert-pistache de la glace, ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire dans le mélange, avant de le verser dans les moules.

GELATO AL PISTACCIO

50 g di pistacchi non salati, non tostati, sgusciati, tritati finemente, 5 tuorli d'uovo, 100 g di zucchero semolato, 350 ml di panna Sminuzzare finemente i pistacchi utilizzando mortaio e pestello. Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere i pistacchi tritati e la panna. Scaldare il composto ottenuto a fiamma moderata mescolando costantemente il tutto fino a quando non avrà raggiunto una consistenza omogenea (non portare ad ebollizione). Riempire gli stampi con il composto raffreddato. **Consiglio utile:** Per ottenere un gelato al pistacchio di colore verde intenso, aggiungere alcune gocce di colorante alimentare al composto prima di riempire gli stampi.

HELADO DE PISTACHO

50 g de pistachos sin sal, sin tostar, finemente molidos, 5 yemas de huevo, 100 g de azúcar granulada, 350 ml de nata Moler los pistachos finamente en el mortero. Batir las yemas de huevo con azúcar, añadir los pistachos molidos y la nata. Calentar a fuego moderado mientras remueve constantemente hasta que la mezcla espese (no debe hervir). Llenar los moldes con la mezcla fría. **Consejo útil:** Para un color verde pistacho del helado, añadir unas gotas de colorante alimenticio en la mezcla antes de llenar los moldes.

GELADO DE PISTÁCIO

50 g pistácios em grão, não torrados, sem sal, finemente picados, 5 gemas de ovos, 100 g de açúcar granulada, 350 ml natas Triturar os pistácios em um almofariz. Bater as gemas com o açúcar, acrescentar os pistácios e as natas. Aquecer em lume moderado enquanto mexer constantemente até a mistura engrossar (não deve ferver). Encher os moldes com a mistura arrefecida. **Dica útil:** Para a coloração verde do gelado de pistácio acrescentar umas gotas de corante alimentar na mistura antes de encher os moldes.

LODY PISTACJOWE

50 g niesolonych, nieprażonych, rozdrobnionych pistacji, 5 żółtek, 100 g cukru, 350 ml śmietany Pistacje niesolonych, nieprażonych, rozdrobnionych pistacji, 5 żółtek, 100 g cukru, 350 ml śmietany. Wszystkie składniki należy podgrzać na wolnym ogniu stale mierzając. Żółtka zęstnieją, aż masa zgęstnieje (nie należy doprowadzić do zagotowania składników). Schłodzoną masą należy naplnić foremki. **Wskazówka:** Aby otrzymać zielono – pistacjowy kolor lodów, przed napełnieniem foremek do masy należy dodać kilka kropli barwnika spożywczego.

PISTÁCIOVÁ ZMRZLINA

50 g nesolených, nepražených, lúpaných najemno rozdrvených pistácií, 5 žĺtkov, 100 g krupicového cukru, 350 ml smotany Pistácie rozdrťte najemno v maziari. Vyšľahajte žĺtky s cukrom, pridajte drvené pistácie a smotanu. Ohrievajte na miernom ohni za stáleho miešania, pokiaľ zmes nezhoustne (nesmie prejsť varem). Vychladenou zmesou naplňte formičky. **Dobrý tip:** Pre pistáciiovú zelenú farbu zmrzliny pridajte do zmesi pred plnením do tvůrtek pár kvapiek potravinářského farbiva.

ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

50 г несолёных, нежареных, очищенных, мелко размолотых фисташек, 5 желтков, 100 г сахарного песка, 350 мл сливок Фисташки, мелко размолоть в ступе. Желтки взбить с сахаром, добавить размолотые фисташки и сливки. Нагревать на умеренном огне, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет (не доводить до кипения). Охлажденную смесь наполнить формочки. **Хороший совет:** Для достижения фисташкового зеленого цвета мороженого перед наполнением в формочки добавьте в смесь пар капель пищевого красителя.

