

**DOMO**  
*A party at home!*



# HIGH SPEED BLENDER

DO722BL

RECEPTEN - RECETTES - REZEPTE - RECIPES



## RECEPTEN / RECETTES / REZEPTE / RECIPES

Wortelcake smoothiebowl / Smoothie bowl façon carrot cake Möhrenkuchen-Smoothie-Bowl / Carrot cake smoothie bowl	4
Smeuïge smoothiebowl / Smoothie bowl crémeux / Cremige Smoothie-Bowl Creamy smoothie bowl	6
Kruidige pompoensmoothie / Smoothie épicé au potiron / Würziger Kürbis-Smoothie Spicy pumpkin smoothie	8
Kleurige laagjessmoothie / Smoothie coloré à étages / Farbiger Schicht-Smoothie Colourful layered smoothie	10
Avocadodressing / Sauce à l'avocat / Avocado dressing	12
Maïs-chili pesto met broodstengels / Pesto de maïs et piment, accompagné de gressins Mais-Chili-Pesto mit Grissini / Sweetcorn chili pesto with breadsticks	14
Pindakaas / Beurre de cacahuètes / Erdnussbutter / Peanut butter	16
Dessertglasje met chocolade en framboos / Verrine au chocolat et à la framboise / Dessertgläser mit Schokolade und Himbeeren / Dessert with chocolate mousse and raspberries	18



## WORTELCAKE SMOOTHIEBOWL - VOOR 2 PERSONEN

NL

### INGREDIËNTEN

150 ml wortelsap | 1 bevroren banaan, in stukjes | 3 el havermout | 2 medjool dadels, ontpit (3 voor de zoetebekken) | 1 tl vanille aroma | snuifje kaneel | 150 ml yoghurt

### BEREIDING

**1.** Doe alle ingrediënten, behalve de yoghurt, in de blender en mix alles fijn. **2.** Giet je smoothie in een kom en roer de yoghurt er doorheen. **3.** Garneer je smoothiebowl met enkele toppings, zoals bijvoorbeeld nootjes, pitten, zaden, banaan, dadels, havermout, ...

**Tip:** snijd de banaan in stukjes en vries deze een dag voordien in.

## SMOOTHIE BOWL FAÇON CARROT CAKE - POUR 2 PERSONNES

FR

### INGRÉDIENTS

150 ml de jus de carotte | 1 banane congelée, coupée en morceaux | 3 c. à s. de flocons d'avoine | 2 dattes medjoul, dénoyautées (3 pour les becs sucrés) | 1 c. à c. d'arôme de vanille | une pointe de cannelle | 150 ml de yaourt

### PRÉPARATION

**1.** Mettez tous les ingrédients, à l'exception du yaourt, dans le blender, et mixez. **2.** Versez votre smoothie dans un bol, et incorporez-y le yaourt. **3.** Garnissez votre smoothie bowl selon vos envies : noix, graines, banane, dattes, flocons d'avoine, etc.

**Astuce :** La veille, mettez au congélateur la banane coupée en morceaux.

## MÖHRENKUCHEN-SMOOTHIE-BOWL - FÜR 2 PERSONEN

DU

### ZUTATEN

150 ml Möhrensaft | 1 gefrorene Banane, in Stücke geschnitten | 3 EL Haferflocken | 2 Medjoul-Datteln, ohne Kerne (3 für Süßmäuler) | 1 TL Vanillearoma | Prise Zimt | 150 ml Joghurt

### ZUBEREITUNG

**1.** Alle Zutaten – außer Joghurt – im Standmixer fein mixen. **2.** Smoothie in eine Schüssel füllen und mit dem Joghurt verrühren. **3.** Smoothie-Bowl mit Toppings garnieren, wie z. B. Nüssen, Kernen, Samen, Banane, Datteln, Haferflocken usw.

**Tip:** Banane in Stücke schneiden und am Vortag einfrieren.

## CARROT CAKE SMOOTHIE BOWL - FOR 2 PERSONS

EN

### INGREDIENTS

150 ml carrot juice | 1 frozen banana, cut into pieces | 3 tbsp oatmeal | 2 pitted Medjool dates (3 for those with a sweet tooth) | 1 tsp vanilla essence | pinch of cinnamon | 150 ml yogurt

### PREPARATION

**1.** Combine all ingredients except the yogurt in a blender and blend until smooth. **2.** Pour your smoothie into a bowl and stir in the yogurt. **3.** Garnish your smoothie bowl with a few toppings, such as nuts, seeds, banana, dates, oatmeal, etc.

**Tip:** Slice the banana into pieces and freeze it overnight before using.



NL

## SMEUÏGE SMOOTHIEBOWL - VOOR 2 PERSONEN

### INGREDIËNTEN

2 golden kiwi's | 1 bevroren banaan, in stukjes | 100 ml amandelmelk | 1 avocado | 1/2 tl matchapoeder, of meer naar smaak

### BEREIDING

**1.** Schil en snijd de kiwi's en avocado. **2.** Voeg alle ingrediënten toe aan de blender en blend tot een smeuijge massa. **3.** Garneer je smoothiebowl met enkele toppings, zoals bijvoorbeeld notjes, pitten, zaden, banaan, kiwi, ...

## SMOOTHIE BOWL CRÉMEUX - POUR 2 PERSONNES

FR

### INGRÉDIENTS

2 kiwis Golden | 1 banane congelée, coupée en morceaux | 100 ml de lait d'amande | 1 avocat | 1/2 c. à c. de poudre de matcha, ou plus selon vos goûts

### PRÉPARATION

**1.** Épluchez et coupez les kiwis et l'avocat en morceaux. **2.** Versez tous les ingrédients dans le blender, et mixez jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse. **3.** Garnissez votre smoothie bowl selon vos envies : noix, graines, banane, kiwi, etc.

## CREMIGE SMOOTHIE-BOWL - FÜR 2 PERSONEN

DU

### ZUTATEN

2 Golden Kiwi | 1 gefrorene Banane, in Stücke geschnitten | 100 ml Mandelmilch | 1 Avocado | 1/2 TL Matcha-Pulver, auf Wunsch mehr

### ZUBEREITUNG

**1.** Kiwi und Avocado schälen und in Stücke schneiden. **2.** Alle Zutaten in den Standmixer geben und zu einer cremigen Masse mixen. **3.** Smoothie-Bowl mit Toppings garnieren, wie z. B. Nüssen, Kernen, Samen, Banane, Datteln, Kiwi usw.

## CREAMY SMOOTHIE BOWL - FOR 2 PERSONS

EN

### INGREDIENTS

2 golden kiwis | 1 frozen banana, cut into pieces | 100 ml almond milk | 1 avocado | 1/2 tsp matcha powder (or more to taste)

### PREPARATION

**1.** Peel and slice the kiwis and avocado. **2.** Combine all ingredients in the blender and blend until creamy smooth. **3.** Garnish your smoothie bowl with a few toppings, such as nuts, seeds, banana, kiwi, etc.



## KRUIDIGE POMPOENSMOOTHIE - VOOR +/- 4 PERSONEN

NL

### INGREDIËNTEN

2 appels | 165 ml kokosroom | 120 ml kokosmelk | 75 g cashewpasta | 300 g gekookte pompoenblokjes | 1 tl kaneel | 1 tl kardemom | 1/4 tl nootmuskaat | 2,5 cm verse gember | 1,5 cm verse kurkuma | 3 ijsblokjes

**Garnering:** ongezoete kokosyoghurt | geraspte kokos

### BEREIDING

**1.** Kook de pompoen en laat afkoelen. Schil en snijd de appels in stukken. **2.** Mix de appels, kokosroom, kokosmelk, cashewpasta, 75 g pompoen, kaneel, kardemom, nootmuskaat, gember en ijsblokjes tot een gladde massa. Giet 1/3 van het mengsel in een kom en zet apart. **3.** Voeg 112,5 g pompoen toe aan de blender en mix tot een gladde massa. Giet 1/2 van het mengsel in een kom en zet apart. **4.** Voeg 112,5 g pompoen en de kurkuma toe aan de blender en mix tot een gladde massa. **5.** Verdeel de smoothiemengsels in enkele hoge glazen, in laagjes van donker naar licht. Voeg na het in lagen aanbrengen van de 3 Pumpkin Spice-mengsels de laatste laag ongezoete kokosyoghurt toe. Garneer met geraspte kokos.

**Tip:** Je kan ook diepvriespompoen gebruiken. Let op, de pompoen slinkt als je deze kookt. Voor 300 g gekookte pompoen, moet je meer diepvriespompoen afwegen.



## SMOOTHIE ÉPICÉ AU POTIRON - POUR +/- 4 PERSONNES

FR

### INGRÉDIENTS

2 pommes | 165 ml de crème de coco | 120 ml de lait de coco | 75 g de crème de noix de cajou | 300 g de dés de potiron cuits | 1 c. à c. de cannelle | 1 c. à c. de cardamome | 1/4 de c. à c. de noix de muscade | 2,5 cm de gingembre frais | 1,5 cm de curcuma frais | 3 glaçons

**Garniture :** yaourt à la noix de coco non sucré | noix de coco râpée

### PRÉPARATION

**1.** Cuisez le potiron, puis laissez refroidir. Épluchez et coupez les pommes en morceaux. **2.** Mixez les pommes avec la crème de coco, le lait de coco, la crème de noix de cajou, 75 g de potiron, la cannelle, la cardamome, la noix de muscade, le gingembre et les glaçons jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Versez 1/3 de cette préparation dans un bol. Réservez. **3.** Mixez 112,5 g de potiron dans le blender jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Versez la moitié de cette préparation dans un bol. Réservez. **4.** Dans le blender, mixez 112,5 g de potiron avec le curcuma jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. **5.** Répartissez les différentes préparations dans de hauts verres, en superposant les couches (de la plus foncée à la plus claire). Recouvrez ce smoothie Pumpkin Spice à 3 étages de yaourt à la noix de coco non sucré. Garnissez de noix de coco râpée.

**Astuce :** Vous pouvez également utiliser du potiron surgelé. Attention toutefois : ce dernier réduit à la cuisson. Pour 300 g de potiron cuit, vous devrez utiliser davantage de potiron surgelé.

## WÜRZIGER KÜRBIS-SMOOTHIE - FÜR 4 +/- PERSONEN

DU

### ZUTATEN

2 Äpfel | 165 ml Kokosnusscreme | 120 ml Kokosnussmilch | 75 g Cashewpaste | 300 g gekochte Kürbiswürfel | 1 TL Zimt | 1 TL Kardamom | 1/4 TL Muskatnuss | 2,5 cm frischer Ingwer | 1,5 cm frische Kurkuma | 3 Eiswürfel **Zum Garnieren:** Ungesüßter Kokosjoghurt | Kokosraspel

### ZUBEREITUNG

**1.** Kürbis kochen und abkühlen lassen. Äpfel schälen und in Stücke schneiden. **2.** Äpfel, Kokosnusscreme, Kokosmilch, Cashewpaste, 75 g Kürbis, Zimt, Kardamom, Muskatnuss, Ingwer und Eiswürfel zu einer glatten Masse mixen. 1/3 der Mischung in eine Schüssel füllen und zur Seite stellen. **3.** 112,5 g Kürbis in den Standmixer geben und zu einer glatten Masse mixen. 1/2 der Mischung in eine Schüssel füllen und zur Seite stellen. **4.** 112,5 g Kürbis und Kurkuma in den Standmixer geben und zu einer glatten Masse mixen. **5.** Smoothie-Mischung in Schichten (von dunkel zu hell) auf hohe Gläser verteilen. Nach dem Einfüllen der drei Kürbis-Gewürz-Mischungen als letzte Schicht ungesüßten Kokosjoghurt hinzufügen. Mit Kokosraspeln garnieren.

**Tipp:** Tiefkühlkürbis ist ebenfalls geeignet. Achtung, der Kürbis fällt beim Kochen zusammen. Für 300 g gekochten Kürbis muss also mehr Tiefkühlkürbis abgewogen werden.

## SPICY PUMPKIN SMOOTHIE - FOR APPROX. 4 PERSONS

EN

### INGREDIENTS

2 apples | 165 ml coconut cream | 120 ml coconut milk | 75 g cashew paste | 300 g boiled pumpkin cubes | 1 tsp cinnamon | 1 tsp cardamom | 1/4 tsp nutmeg | 2.5 cm fresh ginger | 1.5 cm fresh turmeric | 3 ice cubes **Garnish:** unsweetened coconut yogurt | grated coconut

### PREPARATION

**1.** Boil the pumpkin and allow to cool. Peel and cut the apples into pieces. **2.** Combine the apples, coconut cream, coconut milk, cashew paste, 75 g pumpkin, cinnamon, cardamom, nutmeg, ginger and ice cubes and blend until smooth. Pour 1/3 of the mixture into a bowl and set aside. **3.** Add 112.5 g pumpkin to the blender and blend until smooth. Pour 1/2 of the mixture into a bowl and set aside. **4.** Add 112.5 g pumpkin and the turmeric to the blender and blend until smooth. **5.** Pour the smoothie mixtures into tall glasses in layers ranging from dark to light. After layering with the three pumpkin spice mixtures, add a layer of unsweetened coconut yogurt. Garnish with grated coconut. **Tip:** You can also use frozen pumpkin. Keep in mind that pumpkin shrinks when cooked, so you will need more frozen pumpkin for 300 g of cooked pumpkin.



NL

## KLEURIGE LAAGJESSMOOTHIE - VOOR 4 PERSONEN

### INGREDIËNTEN

**Groene laag:** 2 bevroren bananen, in stukjes | 150 g mango | 1/2 tl vanille-aroma | 2 tl honing  
100 g rauwe bloemkoolroosjes | 125 ml kokoswater | 2 handjes spinazie

**Gele laag:** pulp van 8 passievruchten

**Paarse laag:** 2 bananen | 150 g bevroren bosbessen

### BEREIDING

**1.** Mix alle ingrediënten voor de groene smoothie. **2.** Verdeel over 4 glazen. **3.** Voeg in ieder glas het pulp van 2 passievruchten toe. **4.** Mix de ingrediënten van de paarse smoothie en verdeel over de glazen.

## SMOOTHIE COLORÉ À ÉTAGES - POUR 4 PERSONNES

FR

### INGRÉDIENTS

**Couche verte :** 2 bananes congelées, coupées en morceaux | 150 g de mangue | 1/2 c. à c. d'arôme de vanille | 2 c. à c. de miel | 100 g de fleurettes de chou-fleur cru | 125 ml d'eau de coco | 2 poignées d'épinards

**Couche jaune :** la pulpe de 8 fruits de la passion

**Couche mauve :** 2 bananes | 150 g de myrtilles surgelées

### PRÉPARATION

**1.** Mixez tous les ingrédients du smoothie vert. **2.** Répartissez la préparation dans 4 verres. **3.** Dans chaque verre, déposez la pulpe de 2 fruits de la passion. **4.** Mixez les ingrédients du smoothie mauve, et versez dans les verres.

---

## FARBIGER SCHICHT-SMOOTHIE - FÜR 4 PERSONEN

DU

### ZUTATEN

**Grüne Schicht:** 2 gefrorene Banane, in Stücke geschnitten | 150 g Mango | 1/2 TL Vanillearoma | 2 TL Honig | 100 g rohe Blumenkohlröschen | 125 ml Kokoswasser | 2 Hände voll Spinat

**Gelbe Schicht:** Fruchtfleisch von 8 Passionsfrüchten

**Violette Schicht:** 2 Bananen | 150 g gefrorene Waldbeeren

### ZUBEREITUNG

**1.** Alle Zutaten für den grünen Smoothie mixen. **2.** Auf 4 Gläser verteilen. **3.** Pro Glas das Fruchtfleisch von 2 Passionsfrüchten hinzufügen. **4.** Alle Zutaten für den violetten Smoothie mixen und auf die Gläser verteilen.

---

## COLOURFUL LAYERED SMOOTHIE - FOR 4 PERSONS

EN

### INGREDIENTS

**Green layer:** 2 frozen bananas, cut into pieces | 150 g mango | 1/2 tsp vanilla aroma | 2 tsp honey | 100 g raw cauliflower florets | 125 ml coconut water | 2 handfuls of spinach

**Yellow layer:** Pulp from 8 passion fruits

**Purple layer:** 2 bananas | 150 g frozen blueberries

### PREPARATION

**1.** Combine all ingredients for the green smoothie and blend until smooth. **2.** Divide over 4 glasses. **3.** Add pulp from 2 passion fruits to each glass. **4.** Blend all ingredients for the purple smoothie and divide over the glasses.



## AVOCADODRESSING

### INGREDIËNTEN

1 rijpe avocado | 1 teentje look | 1 sjalotje | 1 el citroensap | 2 el fijngesneden peterselie | 4 el olijfolie | 150 g yoghurt | peper en zout

### BEREIDING

**1.** Snijd het sjalotje in stukken. **2.** Verwijder schil en pit van de avocado en snijd in stukken. **3.** Voeg alle ingrediënten toe aan de blender en mix tot een gladde massa.

**Tip:** lekker bij kip, pasta of als dip voor bijvoorbeeld rauwe groentjes.

## SAUCE À L'AVOCAT

### INGRÉDIENTS

1 avocat mûr | 1 gousse d'ail | 1 échalote | 1 c. à s. de jus de citron | 2 c. à s. de persil haché | 4 c. à s. d'huile d'olive | 150 g de yaourt | sel et poivre

### PRÉPARATION

**1.** Émincez l'échalote. **2.** Coupez l'avocat en morceaux en ayant pris soin de retirer la peau et le noyau au préalable. **3.** Versez tous les ingrédients dans le blender, et mixez jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.

**Suggestion :** Cette sauce se marie à merveille avec du poulet, des pâtes ou des légumes crus en apéritif.

## AVOCADO-DRESSING

### ZUTATEN

1 reife Avocado | 1 Knoblauchzehe | 1 Schalotte | 1 EL Zitronensaft | 2 EL feingeschnittene Petersilie | 4 EL Olivenöl | 150 g Joghurt | Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

**1.** Schalotte würfeln. **2.** Avocado schälen und in Stücke schneiden. **3.** Alle Zutaten in den Standmixer geben und zu einer glatten Masse mixen.

**Tip:** Passt gut zu Hühnchen, Pasta oder als Dip für z. B. rohes Gemüse.

## AVOCADO DRESSING

### INGREDIENTS

1 ripe avocado | 1 clove garlic | 1 shallot | 1 tbsp lemon juice | 2 tbsp finely chopped parsley | 4 tbsp olive oil | 150 g yogurt | salt and pepper

### PREPARATION

**1.** Chop the shallot. **2.** Open the avocado, remove the pit and slice into pieces. **3.** Combine all ingredients in a blender and blend until smooth.

**Tip:** Great with chicken, pasta or as a dip for raw veggies.



NL

## MAÏS-CHILI PESTO MET BROODSTENGELS

### INGREDIËNTEN

1 blik maïs van 300 g | 1 gele parika | 1/2 chili peper | 2 dl maïsolie | 50 g parmezaanse kaas | 30 g pijnboompitten | scheutje water | oregano | 100 g bloem | 1 tl bakpoeder | olijfolie

### BEREIDING

1. Maak de broodstengels door de bloem samen met de oregano, zout, olijfolie en een scheutje water goed te kneden.
2. Rol nadien uit met een deegrol en snij in platte reepjes. Bak de reepjes krokant op een bakpapier in de oven op 190 °C.
3. Snij de gele paprika en blancheer.
4. Mix de maïs, chili, maïsolie, kaas, paprika en pijnboompitten in de blender tot een mooie pesto. Kruid met peper en zout.
5. Serveer de broodstengels met de maïspesto

## PESTO DE MAÏS ET PIMENT, ACCOMPAGNÉ DE GRESSINS

FR

### INGRÉDIENTS

1 boîte de maïs de 300 g | 1 poivron jaune | 1/2 piment | 2 dl d'huile de maïs | 50 g de parmesan | 30 g de pignons de pin | un filet d'eau | origan | 100 g de farine | 1 c. à c. de poudre à lever | huile d'olive

### PRÉPARATION

**1.** Réalisez les gressins. Pour ce faire, mélangez la farine avec l'origan, le sel, l'huile d'olive et un filet d'eau. Pétrissez bien. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte. **2.** Détaillez en lanières. Disposez les lanières sur une feuille de papier cuisson, et faites-les cuire au four à 190 °C jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. **3.** Coupez le poivron jaune en morceaux, et blanchissez-le. **4.** À l'aide d'un blender, mixez le maïs avec le piment, l'huile de maïs, le fromage, le poivron et les pignons de pin jusqu'à l'obtention d'un pesto lisse. Salez et poivrez.

**5.** Accompagnez les gressins de pesto de maïs.

.....

## MAIS-CHILI-PESTO MIT GRISSINI

DU

### ZUTATEN

1 Dose Mais, 300 g | 1 gelbe Paprika | 1/2 Chilischote | 2 dl Maisöl | 50 g Parmesan | 30 g Pinienkerne | Etwas Wasser | Oregano | 100 g Mehl | 1 TL Backpulver | Olivenöl

### ZUBEREITUNG

**1.** Grissini zubereiten: Mehl, Oregano, Salz, Olivenöl und etwas Wasser verkneten. **2.** Mit einer Teigrolle ausrollen und in flache Streifen schneiden. Streifen auf Backpapier im Backofen bei 190 °C backen. **3.** Gelbe Paprika schneiden und blanchieren. **4.** Mais, Chili, Maisöl, Käse, Paprika und Pinienkerne im Standmixer zu einem Pesto mixen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

**5.** Grissini mit dem Mais-Pesto servieren.

.....

## SWEETCORN CHILI PESTO WITH BREADSTICKS

EN

### INGREDIENTS

1 300 g tin of sweetcorn | 1 yellow sweet pepper | 1/2 chili pepper | 2 dl corn oil | 50 g Parmesan cheese | 30 g pine nuts | splash of water | oregano | 100 g flour | 1 tsp baking powder | olive oil

### PREPARATION

**1.** Make the breadsticks by combining the flour with the baking powder, oregano, salt, olive oil and dash of water and kneading the dough. **2.** Roll out with a rolling pin and slice into flat strips. Bake the strips on baking paper in an oven at 190 °C until crispy. **3.** Cut the yellow sweet pepper into slices and blanch. **4.** Combine the sweetcorn, chili, corn oil, cheese, sweet pepper and pine nuts and blend to create a smooth pesto. Season with salt and pepper.

**5.** Serve the sweetcorn pesto with the breadsticks.





## PINDAKAAS

### INGREDIËNTEN

200 g gepelde pinda's | zeezout (optioneel)

### BEREIDING

**1.** Doe alle pinda's in de blender en voeg eventueel een klein snuifje zeezout toe. **2.** Laat fijn malen tot het een mooie pasta is geworden. Het kan zijn dat het wat langer duurt. Eerst zullen de nootjes verkrummelen, nadien vormt zich een pasta.

**Let op:** doe de blender niet te vol, zodat deze niet te lang moet mixen. Indien nodig, laat de blender even afkoelen en mix nadien verder.

**Tip:** gebruik de auto clean functie na gebruik.

## BEURRE DE CACAHUËTES

### INGRÉDIENTS

200 g de cacahuètes épluchées | sel marin (facultatif)

### PRÉPARATION

**1.** Disposez les cacahuètes dans le blender, et ajoutez-y éventuellement une pincée de sel marin. **2.** Mixez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Cela peut prendre un peu de temps. Les cacahuètes vont d'abord être réduites en poudre avant de former une pâte.

**Attention :** pour éviter de mixer trop longtemps, ne remplissez pas entièrement le blender. Si besoin, laissez l'appareil refroidir un instant avant de poursuivre.

**Astuce :** utilisez la fonction Auto clean après utilisation.

## ERDNUSSBUTTER

### ZUTATEN

200 g geschälte Erdnüsse | Meersalz (nach Wunsch)

### ZUBEREITUNG

**1.** Alle Erdnüsse in den Standmixer füllen und evtl. eine Prise Salz hinzufügen. **2.** Fein mahlen, bis eine glatte Paste entstanden ist. Dies kann etwas länger dauern. Die Nüsse zerbröseln zunächst, und danach entsteht eine Paste.

**Achtung:** Standmixer nicht zu voll machen, damit das Mixen nicht zu lange dauert. Standmixer falls erforderlich kurz abkühlen lassen und danach weitermixen.

**Tip:** Anschließend die automatische Reinigungsfunktion verwenden.

## PEANUT BUTTER

### INGREDIENTS

200 g shelled peanuts | sea salt (optional)

### PREPARATION

**1.** Put all the peanuts in a blender and add a dash of sea salt if desired. **2.** Blend until a smooth paste is obtained. This may take some time. The nuts will crumble before turning into a paste.

**Important:** Do not overfill the blender or it will take too long to blend. If necessary, give the blender a break to cool down and then continue blending.

**Tip:** Use the auto clean function after use.



## DESSERTGLAASJE MET CHOCOLADE EN FRAMBOOS - VOOR 4 PERSONEN

NL

### INGREDIËNTEN

300 g frambozen | 40 g suiker | 200 g zure room | 125 g pure chocolade | 100 ml opgeklopte room

**Garnering:** framboosjes | cacao-poeder

### BEREIDING

**1.** Doe de frambozen, zure room en suiker in de blender en mix fijn. **2.** Klop de room op met een handmixer. Smelt de chocolade en schep deze rustig door de opgeklopte slagroom. **3.** Schep een laagje chocolademousse in een glaasje. Schep een laagje frambozencrème erbovenop. **4.** Laat de glaasjes minstens 30 minuten opstijven in de koelkast. **5.** Garneer de glaasjes net voor het serveren met wat frambozen en cacao-poeder.

---

## VERRINE AU CHOCOLAT AU CHOCOLAT ET À LA FRAMBOISE - POUR 4 PERSONNES

FR

### INGRÉDIENTS

300 g de framboises | 40 g de sucre | 200 g de crème épaisse | 125 g de chocolat noir | 100 ml de crème à fouetter

**Garniture :** framboises | cacao

### PRÉPARATION

**1.** Dans le blender, mixez les framboises avec la crème épaisse et le sucre. **2.** À l'aide d'un mixeur batteur, fouettez la crème. Faites fondre le chocolat, puis incorporez-le délicatement à la crème fouettée. **3.** Versez un peu de mousse au chocolat dans un verre. Recouvrez d'une couche de crème à la framboise. **4.** Placez les verres min. 30 minutes au réfrigérateur afin que la préparation prenne. **5.** Juste avant de servir, garnissez les verres de framboises et de cacao.

---

## DESSERTGLÄSER MIT SCHOKOLADE UND HIMBEEREN - FÜR 4 PERSONEN

DU

### ZUTATEN

300 g Himbeeren | 40 g Zucker | 200 g Sauerrahm | 125 g Zartbitterschokolade | 100 ml Sahne, geschlagen

**Zum Garnieren:** Himbeeren | Kakao

### ZUBEREITUNG

**1.** Himbeeren, Sauerrahm und Zucker in den Standmixer füllen und fein mixen. **2.** Sahne mit einem Handmixer schlagen. Schokolade schmelzen und vorsichtig unter die geschlagen Sahne heben. **3.** Eine Schicht Schokoladenmousse in ein Glas füllen. Eine Schicht Himbeercreme darauf geben. **4.** Gläser mind. 30 Minuten lang im Kühlschrank fest werden lassen. **5.** Gläser vor dem Servieren mit Himbeeren und Kakao garnieren.

---

## DESSERT WITH CHOCOLATE MOUSSE AND RASPBERRIES - FOR 4 PERSONS

EN

### INGREDIENTS

300 g raspberries | 40 g sugar | 200 g sour cream | 125 g dark chocolate | 100 ml whipped cream

**Garnish:** raspberries | cocoa powder

### PREPARATION

**1.** Combine the raspberries, sour cream and sugar in a blender and blend until smooth. **2.** Beat the cream with a hand mixer. Melt the chocolate and fold it into the whipped cream. **3.** Scoop a layer of chocolate mousse into the ramekins. Top with a layer of the raspberry cream. **4.** Refrigerate the ramekins for at least 30 minutes until set. **5.** Garnish with fresh raspberries and cocoa powder just before serving.

# DOMO

*A party at home!*

LINEA 2000 BV

Dompel 9 - 2200 Herentals

Tel. +32 14 21 71 91 - Fax +32 14 21 54 63

linea@linea2000.be - [www.domo-elektro.be](http://www.domo-elektro.be)