Ajerkoniak

6 żółtek 200 g cukru 1 cukier waniliowy 200 ml mleka zagęszczonego 50 ml mleka 3,2 % 250 ml czystego alkoholu	Wykonanie: Do naczynia miksującego włożyć żółtka, cukier, cukier waniliowy, mleko i mleko zagęszczone, zaprogramować czas 10 min, temp. 70°C, prędkość 3. Po 5 minutach wlać przez otwór w pokrywie alkohol. Warianty: Zamiast cukru można dodać 200 g cukierków kukułek, zmiksowanych przez 20 s, z prędkością 10.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
6 żółtek 200 g cukru 1 cukier waniliowy 200 ml mleka zagęszczonego 50 ml mleka 3,2 % Po 5 min przez otwór w pokrywie wlać 250 ml czystego alkoholu	10 min	70°C	3



Drink arbuzowy

300 g oczyszczonego miąższu z arbuza 3 ł/s rumu 5 ł/s cukru sok z jednej cytryny kilka kostek lodu 2½ MK białego wytrawnego wina 2½ MK półsłodkiego wina musującego	Wykonanie: Do naczynia miksującego włożyć arbuza, dodać rum, cukier, sok z cytryny, kostki lodu, miksować przez 30 s, z prędkością 8. Dodać wino i mieszać przez 30 s, z prędkością 6.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
300 g oczyszczonego miąższu z arbuza 3 ł/s rumu 5 ł/s cukru sok z jednej cytryny kilka kostek lodu	30 s		8
2½ MK białego wytrawnego wina 2½ MK półsłodkiego wina musującego	30 s		6

Grog

2 ½ MK ciemnego rumu
600 g wody
sok z 1 cytryny
3ł/s cukru
4 goździki
niewielki kawałek laseczki cynamonu

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wlać wodę, dodać goździki, cynamon i cukier, ustawić czas 10 min, temp. 100°C, prędkość 3. Po 8 min gotowania przez otwór w pokrywie wlać rum, sok z cytryn. Podawać gorący.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
600 g wody 3ł/s cukru 4 goździki niewielki kawałek laseczki cynamonu Po 8 min przez otwór w pokrywie dodać 2 ½ MK ciemnego rumu sok z 1 cytryny	10 min	100°C	3



Koktajl brzoskwiniowy z alkoholem

1 MK rumu
150 g kostek lodu
60 g brzoskwiń z puszki
30 ml syropu z brzoskwiń
40 ml soku z cytryny

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć lód i brzoskwinie, zaprogramować czas 15 s, prędkość 10. Dodać pozostałe składniki, mieszać przez 20 s, z prędkością 6.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
150 g kostek lodu 60 g brzoskwiń z puszki	15 s		10
1 MK rumu 30 ml syropu z brzoskwiń 40 ml soku z cytryny	20 s		6



Krwawa Mary

6 kostek lodu
2 MK wódki
2 MK soku pomidorowego
pieprz i sól

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki, miksować przez 15 s, z prędkością 10.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
6 kostek lodu 2 MK wódki 2 MK soku pomidorowego pieprz i sól	15 s		10



Krem czekoladowo-kawowy

6 żółtek
250 g cukru
1 cukier waniliowy
300 ml mleka zagęszczonego
3 MK czystego alkoholu
2 ł/s kakao
1 ł/s kawy rozpuszczalnej

Wykonanie:
Założyć motylek. Do naczynia miksującego włożyć żółtka, cukier, cukier waniliowy, dodać mleko zagęszczone, kakao, kawę, zaprogramować czas 10 min, temp. 70°C, prędkość 3. Po 5 minutach wlać przez otwór w pokrywie alkohol.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek 6 żółtek 250 g cukru 1 cukier waniliowy 1 ł/s kawy rozpuszczalnej 2 ł/s kakao 300 ml mleka zagęszczonego Po 5 min przez otwór w pokrywie dodać 3 MK czystego alkoholu	10 min	70°C	3

Miodówka grzana

500 ml koniaku lub wódki 150 g miodu sok z 2 cytryn sok z ¼ różowego grejpfruta	Wykonanie: Do naczynia miksującego wlać alkohol i miód, podgrzewać przez 10 min, w temp. 50°C, z prędkością 3. Po 6 minutach podgrzewania na pokrywę zamkniętą miarką wycisnąć sok z cytryny i grejpfruta.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
500 ml koniaku lub wódki 150 g miodu Po 6 min wylać na pokrywę sok z 2 cytryn sok z ¼ różowego grejpfruta	10 min	50°C	3



Miodówka z lodem

1 torebka kostek lodu 250 ml czystej wódki 1½ MK soku z cytryny 1 MK miodu	Wykonanie: Do naczynia miksującego włożyć składniki w podanej kolejności, miksować przez 15 s, z prędkością 8.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1 torebka kostek lodu 250 ml czystej wódki 1½ MK soku z cytryny 1 MK miodu	15 s		8



Wino grzane

1 pomarańcza
1 cytryna
1 MK wody
¾ l wina czerwonego (słodkie lub półsłodkie)
1 MK rumu
3-4 ziarenka goździków
szczypta cynamonu
2 ł/s cukru (opcjonalnie)

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć wypestkowane owoce, wlać wodę, miksować przez 8 s, z prędkością 8. Przecedzić przez sito. Do naczynia miksującego wlać sok z owoców, dodać pozostałe składniki, podgrzewać przez 10 min, w temp. 80°C, z prędkością 3.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1 pomarańcza 1 cytryna 1 MK wody	8 s		8
Przecedzić przez sito			
sok ze zmiksowanych owoców ¾ l wina czerwonego (słodkie lub półsłodkie) 1 MK rumu 3-4 ziarenka goździków szczypta cynamonu 2 ł/s cukru (opcjonalnie)	10 min	80°C	3

Zabajone

350 g białego półsłodkiego wina
80 g cukru
3-4 żółtka

Wykonanie:
Założyć motylek, do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki, zaprogramować czas 6 min, temp. 70°C, prędkość 5.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek 350 g białego półsłodkiego wina 80 g cukru 3-4 żółtka	6 min	70°C	5

