

## Schokolade-Rahm

🕒 5 Min. 🌿 glutenfrei

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

**4 dl Bio-Vollrahm**  
**60 g Schokoladepulver**

**50 g dunkle Schokolade**  
(z. B. Toblerone)

**1.** Rahm und Schokoladepulver in den Behälter füllen.

**2.** Mischer aufsetzen, am Knauf ca. 60 Sek. bis zum Anschlag auf und ab bewegen, Masse in die Gläser verteilen (siehe Anwendung).

**3.** Schokolade in feine Späne schneiden, darüberstreuen.

**Tipp:** Statt Schokoladepulver 2 TL Zimt und 2 EL Puderzucker verwenden.

**Portion (%)**:  
455 kcal, F 40 g, Kh 20 g, E 3 g

## Crème chocolat

🕒 5 min 🌿 sans gluten

Pour 4 verrines d'env. 2 dl

**4 dl de crème entière bio**  
**60 g de chocolat en poudre**

**50 g de chocolat noir**  
(p. ex. Toblerone)

**1.** Verser la crème et le chocolat en poudre dans le gobelet.

**2.** Mettre en place le mélangeur, actionner le bouton de haut en bas env. 60 s jusqu'à la butée, dresser la masse dans les verrines (voir mode d'emploi).

**3.** Tailler le chocolat en fins copeaux, parsemer.

**Suggestion:** remplacer le chocolat en poudre par 2 c. c. de cannelle et 2 c. s. de sucre glace.

**Portion (%)**:  
455 kcal, lip 40 g, glu 20 g, pro 3 g



## Tiramisu

🕒 10 Min. + 15 Min. kühl stellen

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

**½ dl starker Kaffee, heiss**  
**1 TL Puderzucker**

**50 g Löffelbiskuits**  
**300 g Rahmquark**  
**250 g Mascarpone**  
**60 g Puderzucker**  
**1 EL Wasser**

**Kakaopulver**  
zum Bestäuben

**1.** Kaffee mit dem Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, auskühlen.

**2.** Löffelbiskuits grob zerbröckeln, in die Gläser verteilen. Kaffee darübergießen. Quark und Mascarpone in den Behälter füllen. Zucker und Wasser mischen, begeben.

**3.** Mischer aufsetzen, am Knauf ca. 30 Sek. bis zum Anschlag auf und ab bewegen, Masse in die Gläser verteilen (siehe Anwendung), zugedeckt ca. 15 Min. kühl stellen.

**4.** Tiramisu mit Kakaopulver bestäuben.

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

**Portion (%)**:  
531 kcal, F 42 g, Kh 27 g, E 10 g

## Tiramisu

🕒 10 min + 15 min au frais

Pour 4 verrines d'env. 2 dl

**½ dl de café fort, très chaud**  
**1 c. c. de sucre glace**

**50 g de biscuits à la cuiller**  
**300 g de séré à la crème**  
**250 g de mascarpone**  
**60 g de sucre glace**  
**1 c. s. d'eau**

**cacao en poudre**  
pour le décor

**1.** Mélanger le café avec le sucre glace jusqu'à ce que celui-ci ait fondu, laisser refroidir.

**2.** Émietter grossièrement les biscuits à la cuiller, répartir dans les verrines. Arroser de café. Verser le séré et le mascarpone dans le gobelet. Mélanger le sucre glace et l'eau, ajouter.

**3.** Mettre en place le mélangeur, actionner le bouton de haut en bas env. 30 s jusqu'à la butée, dresser la masse dans les verrines (voir mode d'emploi). Mettre env. 15 min à couvert au frais.

**4.** Poudrer le tiramisu de cacao.

**Suggestion:** peler une orange, la couper en petits dés, répartir entre les couches de crème.

**Portion (%)**:  
531 kcal, lip 42 g, glu 27 g, pro 10 g

## Anwendung

**1. Masse einfüllen**  
Arme aufklappen, Mischer aus dem Behälter herausziehen. Standfuss gut festschrauben, Masse in den Behälter einfüllen (Bild 1).

**2.** Mischer auf den Behälter setzen, Arme nach unten klappen und beim Standfuss einrasten.

**3. Masse mischen/aufschlagen**  
Masse wie im Rezept beschrieben mischen oder aufschlagen. Dazu Knauf schwungvoll bis zum Anschlag auf und ab bewegen (Bild 2).

**4. Masse dekorativ ausbringen**  
Standfuss abschrauben, Tülle aufschrauben. Knauf ganz nach oben ziehen. Arme unten entriegeln, nach oben klappen und unter dem Knauf einrasten (Bild 3).

**5.** Knauf mit Mischer nach unten drücken, Masse ausbringen (Bild 4).



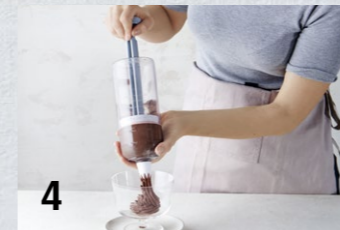
1



2



3



4

## Mode d'emploi

**1. Remplir le gobelet**  
Ouvrir les bras, retirer le mélangeur du gobelet. Visser fermement le pied, verser la masse dans le gobelet (photo 1).

**2.** Poser le mélangeur sur le gobelet, rabattre les bras vers le bas et les encastrer dans le pied.

**3. Mélanger/fouetter la masse**  
Mélanger ou fouetter la masse selon les indications de la recette. Pour ce faire, actionner énergiquement le bouton de haut en bas jusqu'à la butée (photo 2).

**4. Dresser la masse**  
Dévisser le pied, visser la douille. Tirer le bouton jusqu'en haut. Déverrouiller les bras, les relever entièrement et les encastrer sous le bouton (photo 3).

**5.** Dresser la masse en enfonçant le bouton avec le mélangeur (photo 4).

## Reinigung

Alle Teile sind spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Der Mischer kann zur einfachen Reinigung wie folgt in seine Bauteile zerlegt werden:

- Rosa Schlagscheibe von der Metallstange abschrauben.
  - Knauf mit Metallstange herausziehen.
  - Rosa Silikonkappe vom Deckel abziehen.
- Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge.

Dessert-Blitz (Art.-Nr. 25698).

## Nettoyage

Toutes les pièces passent au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Pour faciliter le nettoyage, le mélangeur peut être désassemblé comme suit:

- Dévisser le disque à fouetter rose de la tige métallique.
  - Retirer le bouton avec la tige métallique.
  - Ôter le bouchon en silicone rose du couvercle.
- Procéder dans l'ordre inverse pour réassembler les pièces.

Mélangeur à desserts éclair (n° d'art. 25698).



# Blitzschnelle Creme-Desserts

## Desserts éclair, vite faits



## Caramel-Creme

🕒 5 Min. 🚫 glutenfrei  
Für 4 Gläser von je ca. 1½ dl

|   |
|---|
| <b>2 dl Bio-Vollrahm</b>                    |
| <b>180 g Caramel-Joghurt</b><br>(stichfest) |
| <b>30 g weiche Rahmtäfel</b>                |

1. Rahm in den Behälter füllen.

2. Mischer aufsetzen, am Knauf ca. 60 Sek. bis zum Anschlag auf und ab bewegen (siehe Anwendung). Mischer öffnen, Joghurt begeben, Mischer schliessen, ca. 5 Sek. fertig schlagen, in die Gläser verteilen.

3. Rahmtäfel fein hacken, darüberstreuen.

**Tipp:** Statt Caramel-Joghurt 200 g Schokoladeflan verwenden.

**Hinweis:** Bio-Vollrahm lässt sich am schnellsten im Dessert-Blitz schlagen.

**Portion** (¼):  
254 kcal, F 20g, Kh 16g, E 2g

## Crème caramel

🕒 5 min 🚫 sans gluten  
Pour 4 verrines d'enu. 1½ dl

|   |
|---|
| <b>2 dl de crème entière bio</b>              |
| <b>180 g de yogourt au caramel</b><br>(ferme) |
| <b>30 g de caramels mous à la crème</b>       |

1. Verser la crème dans le gobelet.

2. Mettre en place le mélangeur, actionner le bouton de haut en bas env. 60 s jusqu'à la butée (voir mode d'emploi). Ouvrir le mélangeur, ajouter le yogourt, refermer et fouetter encore env. 5 s, dresser dans les verrines.

3. Hacher finement les caramels mous, parsemer.

**Suggestion:** remplacer le yogourt au caramel par 200 g de flan au chocolat.

**Remarque:** la crème entière bio est plus rapide à fouetter dans le mélangeur à desserts éclair.

**Portion** (¼):  
254 kcal, lip 20g, glu 16g, pro 2g



## Vanille-Türmli

🕒 10 Min.  
Ergibt 4 Stück

|   |
|---|
| <b>2½ dl Milch</b>                                  |
| <b>1 TL Vanillepaste</b>                            |
| <b>1 Beutel Crème Pâtissière</b><br>(siehe Hinweis) |
| <b>8 Guetzli</b> (z. B. Bretzeli)                   |
| <b>150 g Himbeeren</b>                              |
| <b>2 Zweiglein Pfefferminze</b>                     |

1. Milch, Vanillepaste und Crème Pâtissière in den Behälter füllen.

2. Mischer aufsetzen, am Knauf ca. 60 Sek. bis zum Anschlag auf und ab bewegen (siehe Anwendung).

3. Ein Guetzli auf einen Teller legen, wenig Creme darauf und Himbeeren darauf verteilen. Zweites Guetzli darauflegen, leicht andrücken, wenig Creme und Himbeeren darauf verteilen, mit Minze dekorieren. Restliche Türmli gleich zubereiten.

**Hinweis:** Crème Pâtissière (mit 2½ dl Milch zubereiten) ist in grösseren Coop Supermärkten erhältlich.

**Tipp:** Statt Himbeeren Brombeeren verwenden.

**Stück:** 272 kcal, F 10g, Kh 38g, E 6g

## Tourelles à la vanille

🕒 10 min  
Pour 4 pièces

|  |
|--|
| <b>2½ dl de lait</b>                                   |
| <b>1 c. c. de pâte de vanille</b>                      |
| <b>1 sachet de crème pâtissière</b><br>(voir Remarque) |

|                                      |
|--------------------------------------|
| <b>8 biscuits</b> (p. ex. bricelets) |
| <b>150 g de framboises</b>           |
| <b>2 brins de menthe</b>             |

1. Verser lait, pâte de vanille et crème pâtissière dans le gobelet.

2. Mettre en place le mélangeur, actionner le bouton de haut en bas env. 60 s jusqu'à la butée (voir mode d'emploi).

3. Déposer un biscuit sur une assiette, dresser un peu de crème et quelques framboises dessus. Couvrir avec un deuxième biscuit, appuyer un peu, dresser un peu de crème et quelques framboises dessus, décorer de menthe. Procéder de même avec autres tourelles.

**Remarque:** le mélange pour crème pâtissière (à préparer avec 2½ dl de lait) est en vente dans les grands supermarchés Coop.

**Suggestion:** remplacer les framboises par des mûres.

**Pièce:** 272 kcal, lip 10g, glu 38g, pro 6g

## Cheesecake

🕒 10 Min.  
Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

|  |
|--|
| <b>60 g Guetzli</b> (z. B. Sablés)                         |
| <b>250 g Magerquark</b>                                    |
| <b>200 g Doppelrahm-Frischkäse</b><br>(z. B. Philadelphia) |
| <b>40 g Puderzucker</b>                                    |
| <b>1 EL Wasser</b>   |

|                                 |
|---------------------------------|
| <b>50 g Zwetschgenkonfitüre</b> |
| <b>4 Zwetschgen</b>             |

1. Guetzli grob zerbröckeln, in die Gläser verteilen. Quark und Frischkäse in den Behälter füllen. Zucker und Wasser mischen, begeben.

2. Mischer aufsetzen, am Knauf ca. 60 Sek. bis zum Anschlag auf und ab bewegen, Masse in die Gläser verteilen (siehe Anwendung).

3. Konfitüre auf der Masse verteilen. Zwetschgen in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden, auf die Cheesecakes verteilen.

**Portion** (¼):  
316 kcal, F 16g, Kh 31g, E 11g

## Cheesecake

🕒 10 min  
Pour 4 verrines d'enu. 2 dl

|   |
|---|
| <b>60 g de biscuits</b> (p. ex. sablés)                             |
| <b>250 g de séré maigre</b>   |
| <b>200 g de fromage frais double crème</b><br>(p. ex. Philadelphia) |
| <b>40 g de sucre glace</b>  |
| <b>1 c. s. d'eau</b>  |

|                                     |
|-------------------------------------|
| <b>50 g de confiture de pruneau</b> |
| <b>4 pruneaux</b>                   |

1. Émietter grossièrement les biscuits, répartir dans les verrines. Verser le séré et le fromage frais dans le gobelet. Mélanger le sucre glace et l'eau, ajouter.

2. Mettre en place le mélangeur, actionner le bouton de haut en bas env. 60 s jusqu'à la butée, dresser la masse dans les verrines (voir mode d'emploi).

3. Répartir la confiture sur la masse. Couper les pruneaux en tranches d'env. 2 mm d'épaisseur, répartir sur les cheesecakes.

**Portion** (¼):  
316 kcal, lip 16g, glu 31g, pro 11g



## Blaubeer-Törtchen

🕒 15 Min.  
Ergibt 6 Stück

|  |
|--|
| <b>250 g Ricotta</b>                                       |
| <b>200 g Doppelrahm-Frischkäse</b><br>(z. B. Philadelphia) |
| <b>1 TL Vanillepaste</b>                                   |
| <b>2 EL Puderzucker</b>                                    |
| <b>1 TL Zitronensaft</b>                                   |

|  |
|--|
| <b>6 Dessert-Bödeli</b><br>(Tartelettes, ca. 90 g) |
|--|

**200 g Blaubeeren Puderzucker**  
zum Bestäuben

1. Ricotta, Frischkäse, Vanillepaste, Zucker und Zitronensaft in den Behälter füllen.

2. Mischer aufsetzen, am Knauf ca. 60 Sek. bis zum Anschlag auf und ab bewegen, Masse in die Bödeli verteilen (siehe Anwendung).

3. Blaubeeren darauf verteilen, mit wenig Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Statt Blaubeeren Erdbeeren vierteln und auf die Törtchen verteilen.

**Stück:** 261 kcal, F 18g, Kh 18g, E 7g

## Tartelettes aux myrtilles

🕒 15 min  
Pour 6 pièces

|   |
|---|
| <b>250 g de ricotta</b>   |
| <b>200 g de fromage frais double crème</b><br>(p. ex. Philadelphia) |
| <b>1 c. c. de pâte de vanille</b>                                   |
| <b>2 c. s. de sucre glace</b>                                       |
| <b>1 c. c. de jus de citron</b>                                     |

|  |
|--|
| <b>6 fonds de tartelettes</b><br>(env. 90 g) |
|--|

**200 g de myrtilles sucre glace**  
pour le décor

1. Verser ricotta, fromage frais, pâte de vanille, sucre glace et jus de citron dans le gobelet.

2. Mettre en place le mélangeur, actionner le bouton de haut en bas env. 60 s jusqu'à la butée, dresser la masse dans les fonds de tartelettes (voir mode d'emploi).

3. Répartir les myrtilles dessus, poudrer d'un peu de sucre glace.

**Suggestion:** remplacer les myrtilles par des fraises, les couper en quatre et les répartir sur les tartelettes.

**Pièce:** 261 kcal, lip 18g, glu 18g, pro 7g