

SLATKI USKRŠNJI DAROVİ

*Electrolux vam daruje
svim srcem*

Ovog Uskrsa uživajte u slatkim darovima
Electroluxa i Podravke. Kupnjom malog
kućanskog aparata na akciji darujemo vam
Podravkin proizvod i knjižicu recepata.

**Akcija traje od 21.03. do 20.06. ili
do isteka zaliha.**

Thinking of you
Electrolux



PODRAVKA

**PROIZVOD I
KNJIŽICA
RECEPATA
GRATIS**



DORUČAK

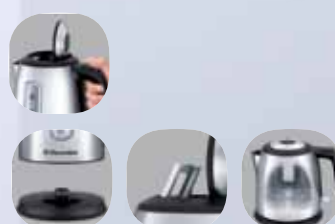
Svečani početak dana

Uskršnji doručak pravo je zadovoljstvo za cijelu obitelj. Za tu posebnu priliku ništa ne treba prepustiti slučaju. Od pripreme jela do dekorativnih detalja na stolu sve mora biti izvrsno. Naš pekač kruha, toster ili kuhalo vode pomoći će vam da ostvarite željenu kulinarsku izvrsnost. Neka vam uz Electrolux dan počne u svečanom tonu, baš kako dolikuje.



Pekač kruha EBM8000

- snaga 680 W
- dodatna posuda za kolače (270 g)
- kućište od plemenitog čelika, odvojivi poklopac radi lakšeg čišćenja
- 5 programa + 3 specijalna / brzi program za pečenje kruha
- lopatice koje se mogu spustiti
- ventilator za hrskavu koricu
- 3 veličine (500/750/1000 g)
- 3 stupnja zapečenosti
- 12 h odgođen start
- zvučni signal
- odvojiv poklopac radi lakšeg čišćenja
- LCD ekran



Kuhalo vode EEWA5200

- 2400 W
- zapremnina spremnika 1 l
- rotacija posude 360°
- zaštita od rada bez vode
- otvaranje poklopca jednom rukom
- odvojiv filter kamenca
- indikator napunjenosti
- skriveni grijač od nehrđajućeg čelika
- trostruko samoisključivanje
- brzo zagrijavanje
- spremnik kabela

Prhka torta sa sirom i čokoladom



Sastojci

- 200 g glatkog brašna Podravka
- 20 g kakaa
- 80 g šećera
- 80 g maslaca
- 5 žlica mlijeka
- 1 žličica praška za pecivo Dolcela
- 2 žumanjka
- 50 g šećera u prahu
- 1 puding od vanilije Dolcela
- 400 g svježeg sira
- 200 ml mlijeka
- Fino naribana korica 1 limuna
- 80 g čokoladnih kapljica ili komadića čokolade
- 200 ml šlaga 5+ Dolcela

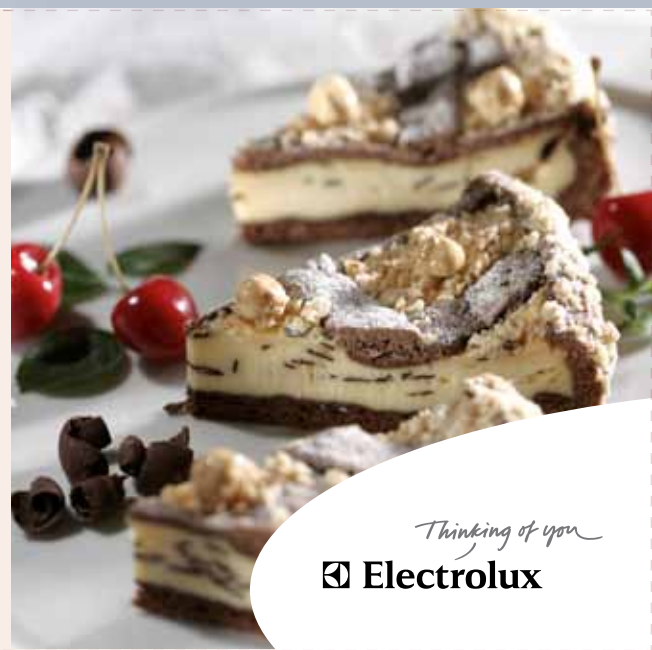
Priprema

Pomiješajte brašno i kakao te prosijte. Dodajte prašak za pecivo, šećer, maslac i pomoću mlijeka zamijesite tijesto. Tijesto (3/4) razvaljajte i obložite oko kalupa za torte (ø 24 cm).

Za nadjev uz pomoć Electroluxovog električnog miksera pjenasto izmiješajte žumanjke sa šećerom, dodajte prašak za puding, razrađeni sir, mlijeko i koricu limuna. Na kraju umiješajte čokoladne kapljice ili komadiće i izlijte preko tijesta u kalupu.

Preostalo tijesto razvaljajte i izrežite trakice kojima prekrijte površinu kolača u obliku rešetke. Pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C 15 minuta, a zatim smanjite temperaturu na 180°C i pecite još 40 minuta.

Kolač ohladite i poslužite s tučenim šlagom 5+.





Kuhalo vode EEWA5120

- 2400 W
- zapremnina spremnika 1,5 l
- rotacija posude 360°
- zaštita od rada bez vode
- otvaranje poklopca jednom rukom
- odvojiv filter kamenca
- obostrani indikator napunjenosti
- skriveni grijač od nehrđajućeg čelika
- trostruko samoisključivanje
- brzo zagrijavanje
- nehrđajući čelik iznutra
- podešavanje temperature
- spremnik kabela



Kuhalo vode EEWA5100

- 2400 W
- zapremnina spremnika 1 l
- rotacija posude 360°
- zaštita od rada bez vode
- otvaranje poklopca jednom rukom
- odvojiv filter kamenca
- indikator napunjenosti
- skriveni grijač od nehrđajućeg čelika
- trostruko samoisključivanje
- brzo zagrijavanje
- spremnik kabela

Kolač s kokosom



Sastojci

Biskvitno tijesto

- 6 jaja
- 300 g oštrog brašna Podravka
- 300 g šećera
- 100 ml ulja
- 40 g kokosova brašna
- 1 prašak za pecivo Dolcela
- 1 vanilin šećer Dolcela
- 25 g kakaa
- 2 žlice ruma

Nadjev

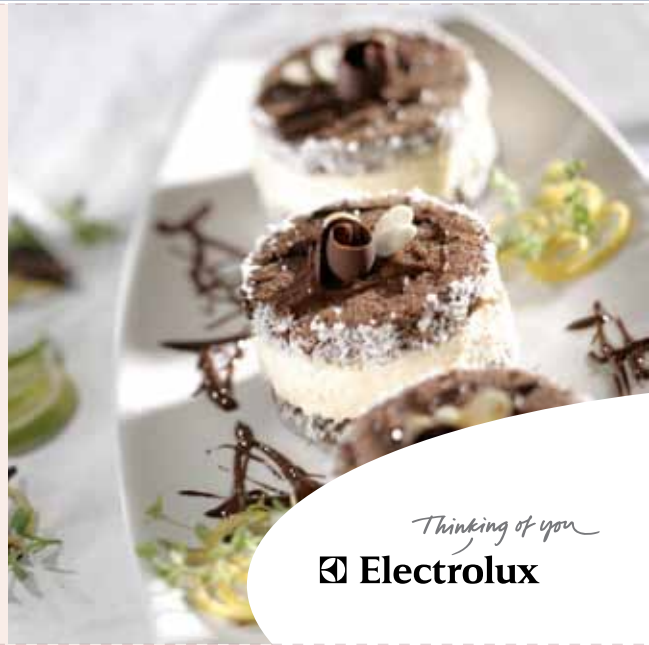
- 600 ml mlijeka
- 2 pudinga vanilin Dolcela
- 80 g šećera
- 50 g kokosova brašna
- 3 žlice ruma
- 1/2 žličice cimeta u prahu
- 1 vanilin šećer Dolcela

Glazura

- 150 - 200 g čokolade za kuhanje
- Oko 70 g maslaca
- 3-4 žlice kokosova brašna (za valjanje kolačića)
- 70 g listića badema

Priprema

Jaja pjenasto izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom uz pomoć Electroluxovog štapnog miksera. Dodajte kokosovo brašno, brašno pomiješano s praškom za pecivo, kakao, rum i postepeno umiješajte ulje. Smjesu stavite na pleh vel. 33x38 cm prethodno obložen papirom za pečenje i pecite na 180°C oko 15 minuta. Pečeni biskvit ohladite. Okruglim kalupom vadite oblike promjera 5 cm. Sadržaj vrećica pudinga pomiješajte sa šećerom i 100 ml mlijeka. Preostalo mlijeko zakipite i umiješajte razmućeni puding. Kuhajte ga na laganoj vatri 15 sekundi. Zatim umiješajte kokosovo brašno, cimet i rum. Electroluxovim štapnim mikserom pjenasto izmiksajte margarin i postepeno mu dodajte ohlađeni puding. Izrezane oblike prerežite po širini na pola. Na polovicu stavite 1-2 žličice pripremljene kreme i poklopite drugom. Stranice kolačića uvaljajte u kokosovo brašno ili listiće badema. Čokoladu otopite na pari, dodajte maslac narezan na listiće i izmiješajte u jednoličnu smjesu. Kolačiće prelijte čokoladnom glazurom, ohladite i poslužite.





Kuhalo vode EEWA5210

- 2400 W
- zapremina spremnika 1,5 l
- rotacija posude 360°
- zaštita od rada bez vode
- otvaranje poklopca jednom rukom
- odvojiv filter kamenca
- obostrani indikator napunjenosti
- skriveni grijač od nehrđajućeg čelika
- trostruko samoisključivanje
- brzo zagrijavanje
- nehrđajući čelik iznutra
- spremnik kabela



Kuhalo vode EEWA5110

- 2400 W
- zapremina spremnika 1,5 l
- rotacija posude 360°
- zaštita od rada bez vode
- otvaranje poklopca jednom rukom
- odvojiv filter kamenca
- obostrani indikator napunjenosti
- skriveni grijač od nehrđajućeg čelika
- trostruko samoisključivanje
- brzo zagrijavanje
- nehrđajući čelik iznutra

Rum čaj

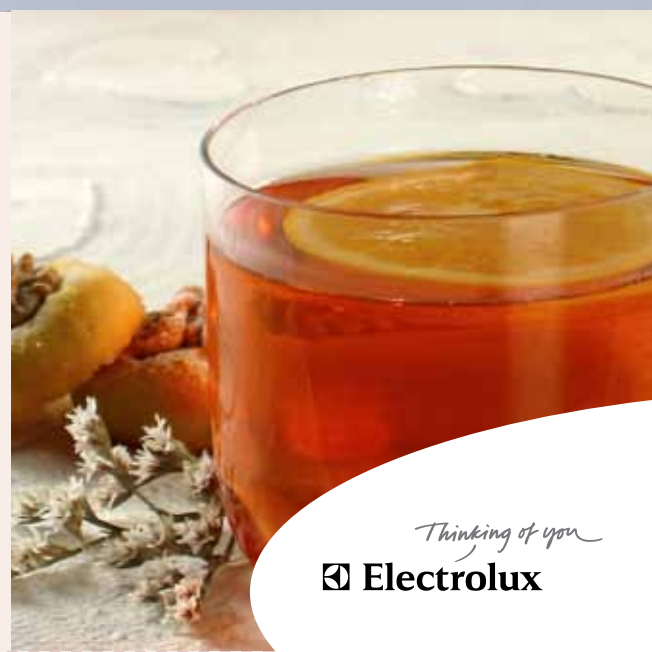


Sastojci (za 2 osobe)

- 2 filter vrećice čaja aronija crni ribiz Podravka
- 400 ml vode
- 1 rum šećer Dolceta
- 3-4 žlice narančina soka
- 2 ploške naranče za ukrašavanje

Priprema

Zavrije vodu u Electroluxovom kuhalu vode. Njom prelijte filter vrećice čaja, poklopite i ostavite 3-4 minute. Nakon toga izvadite vrećice. Dodajte narančin sok iscijeđen citrusetom Electroluxovog multipraktika. Također dodajte rum šećer i čaj poslužite ukrašen ploškama naranče.





RUČAK

U krugu obitelji

Najljepše je vrijeme provedeno u krugu obitelji i prijatelja. Još kada se za blagdane svi okupe za stolom i kušaju vješto pripremljena jela, užitek je potpun. Od predjela do deserta očarajte ih sjajnim specijalitetima čiju će pripremu olakšati neki od naših multipraktika i miksera. Osmislite gastronomske poslastice koje ćete lako ostvariti uz pomoć Electroluxovih malih kućanskih aparata.



Multipraktik EFP4400

- 800 W
- linearna regulacija
- funkcija pulsnog rada
- sve-u-jednom spremnik
- citruseta
- kapacitet posude 2 l
- 6 noževa za obradu hrane
- sigurnosno zaključavanje
- gumene podloge
- kapacitet blendera 1,5 l
- staklena posuda blendera

Orahnjača



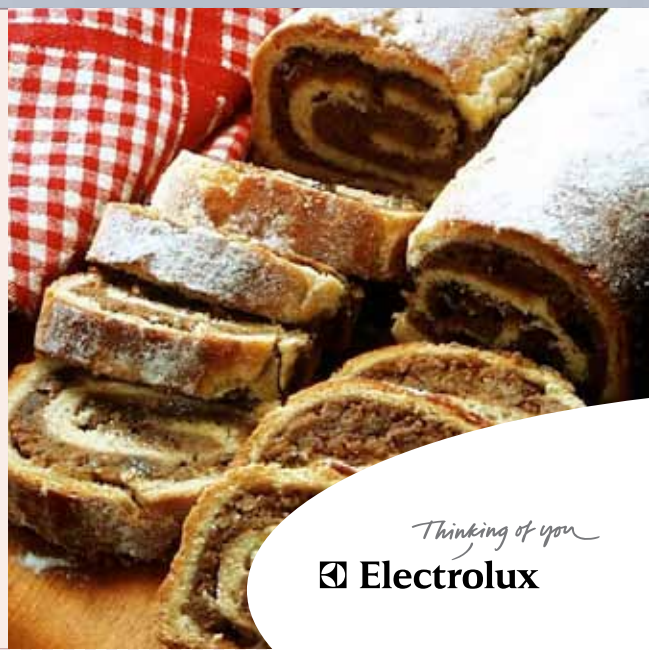
Sastojci

- Tijesto**
- 3 dag svježeg kvasca
 - 1 dag šećera
 - 1/2 dl mlijeka
 - 30 g brašna za dizana tijesta Podravka
 - 350 g brašna za dizana tijesta Podravka
 - 50 g maslaca
 - 30 g šećera
 - 2 žumanjka
 - 1 jaje
 - 2-3 dl mlijeka
 - 1 žlica vrhnja
 - limunova korica
 - rum
 - sol
 - jaje za premazivanje

- Nadjev**
- 40 dag oraha
 - 15 dag šećera
 - 10 dag grožđica
 - 2 dl mlijeka
 - 2 žlice Cvjetni med Podravka
 - limunova korica
 - cimet
 - 1 Vanilin šećer Dolcela

Priprema

U mlakoj vodi otopite šećer, dodajte brašno, mlijeko i izmrvljeni kvasac. Lončić pokrijte i ostavite da se diže. U toplu zdjelu stavite brašno, posolite, dodajte žumanjke i jaje razmućene s mlijekom, rastopljeni maslac, naribanu limunovu koricu, vrhnje, rum i dignuti kvasac. Dobro izmiješajte u Electroluxovom multipraktiku multipraktiku ili uz pomoć ručnog miksera dok se ne pojave mjehurići. Zdjelu pospite brašnom, stavite tijesto, pokrijte i ostavite da se diže dok ne udvostruči volumen. U međuvremenu izmiješajte nadjev. Orahe sameljite i prelijte kipućim mlijekom, a grožđice operite i namočite u rum. Pomiješajte orahe, grožđice, šećer, med, vanilin šećer, cimet i ribanu limunovu koricu i dobro izmiješajte. Dignuto tijesto razdijelite u dva dijela. Svaki razvaljajte u pravokutnik, namažite nadjevkom, pa savijte. Svitke tijesta stavite u namazan pleh, pokrijte i ostavite da se opet diže. Dignute savijače stavite peći u zagrijanu pećnicu i pecite 40 - 50 minuta na temperaturi od 200°C. Pred kraj pečenja premažite ih razmućenim jajem.





Multipraktik EFP4200

- 700 W
- 5 brzina rada
- funkcija pulsnog rada
- sve-u-jednom spremnik
- citruseta
- kapacitet posude 2 l
- 5 noževa za obradu hrane
- sigurnosno zaključavanje
- gumene podloge
- kapacitet blendera 1,5 l

Lagani kolač s kremom



Sastojci

Biskvitno tijesto

- 3 jaja
- 120 g šećera
- 100 g glatkog brašna Podravka
- 20 g škrobnog brašna Gussnela
- ½ praška za pecivo Dolceta
- 2 žlice vode
- 2 žlice limunova soka
- 2 žlice naribane korice limuna

Krema

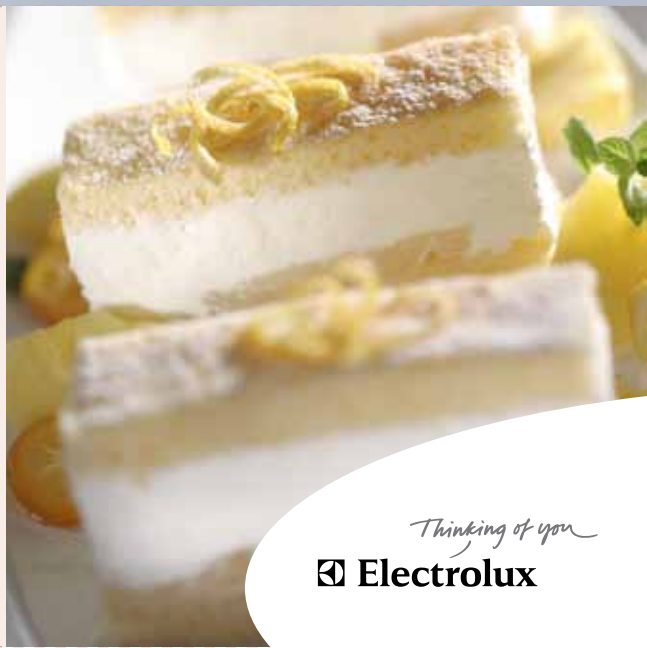
- 200 ml šlaga 5+ Dolceta
- 150 g sirnog namaza
- 1 vanilin šećer Dolceta
- 250 g kolutova ananasa iz kompota Podravka
- šećer u prahu za posipanje
- limunova korica za ukrašavanje

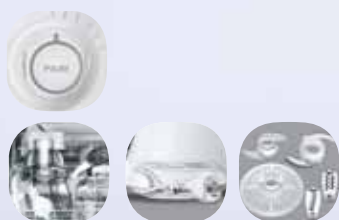
Priprema

U Electroluxovom multipraktiku pjenasto izmiješajte žumanjke i šećer. Dodajte vodu, limunov sok i koricu, a zatim brašno pomiješano sa škrobnim brašnom i praškom za pecivo, dodajte zajedno sa snijegom od bjelanjaka. Lagano promiješajte. Smjesu izlijte u plitvicu (38x22 cm) obloženu papirom za pečenje i pecite u pećnici zagrijanoj na 190°C oko 15 minuta. Ohlađeni biskvit okomito prerežite tako da dobijete 2 duga komada.

Šlag 5+ miješajte u multipraktiku dok ne dobijete željenu čvrstoću, a zatim umiješajte sir i vanilin šećer. Na jedan komad biskvita posložite polovice kolutova ananasa, premažite pripremljenom kremom i prekriti drugim dijelom biskvita. Kolač hladite sat vremena u hladnjaku.

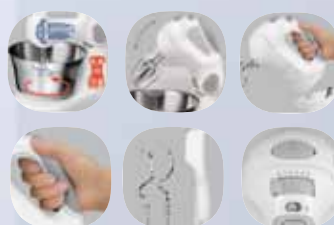
Prije posluživanja kolač narežite na ploške, pospite šećerom u prahu i ukrasite sitno narezanim traticama limunove korice.





Multipraktik EFP4100

- 700 W
- 5 brzina rada
- funkcija pulsno rada
- spremnik dodataka
- kapacitet posude 2 l
- plastični nož
- 2 oštrice od nehrđajućeg čelika
- spremnik za nožiče
- dijelovi perivi u perilici (osim nožića blendera)
- gumene podloge



Mikser sa posudom ASM450

- 380 W
- zasebni motor za rotaciju posude
- 2 x 5 stupnjeva brzine rada za mlatilice i nastavke za dizano tijesto
- 2 metlice za miješanje od nehrđajućeg čelika
- 2 kukice za gnječenje
- impulsni rad
- inox posuda kapaciteta 3 l s pokrovom
- lopatica za jednostavno vađenje sadržaja

Dvobojna kremšnita



Sastojci

Tijesto

- pakiranje lisnatog tijesta (500 g)

Krema

- 2 kreme za kremšnite Dolceta
- 10 dl hladne vode
- 10 dag čokolade za kuhanje
- šećer u prahu za posipanje

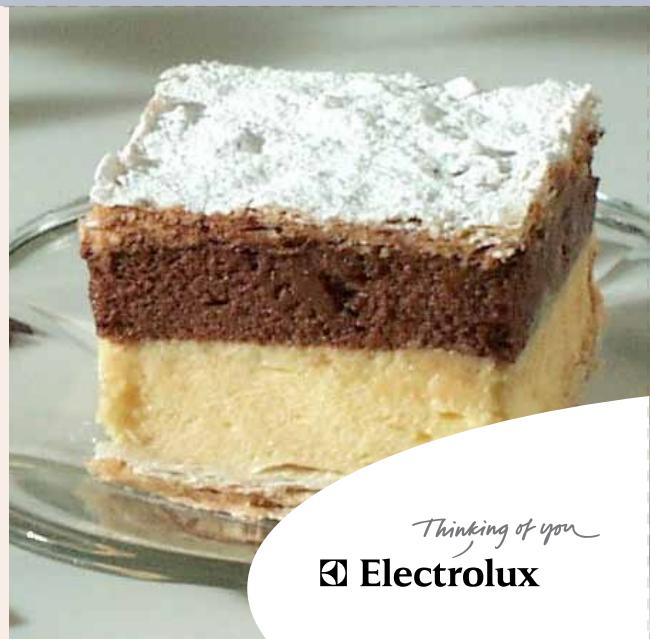
Priprema

Zamrznuto lisnato tijesto odmrznite, tanko razvaljajte i pecite na 180°C oko 15 minuta.

Odvojite posudu od Electroluxovog miksera i u nju ulijte 5,5 dl hladne vode do 15°C. U vodu uspite sadržaj vrećice kreme za kremšnite i promiješajte. Masu miješajte električnim mikserom srednjom brzinom 5-6 minuta. Postupak ponovite i s drugom kutijom kreme za kremšnite, a na kraju u nju umiješajte toplu, rastoplenu čokoladu da dobijete tamnu kremu.

U pliticu (vel. 38x22 cm) stavite list lisnatog tijesta, premažite ga svijetlom kremom, na nju nanosite tamnu kremu i poklopite drugim listom tijesta koji ste prethodno narezali na kocke.

Pripremljene kremšnite stavite u hladnjak oko 2 sata i prije posluživanja ih pospite šećerom u prahu.





Ručni mikser EHM4600

- EasyCompact kromirani
- 5 brzina rada
- blagi početak rada u prvoj brzini
- pulsni gumb za najveću brzinu
- kukice za gnječenje od nehrđajućeg čelika
- metlice za miješanje od nehrđajućeg čelika
- gumb za lagano izbacivanje nastavaka
- duljina kabela 1,5 m
- 400 W



Ručni mikser EHM4400

- "Easy storage" – nosač nastavaka i miksera s mogućnosti montaže na zid
- 300 W
- 2 x 5 brzina
- 2 metlice + 2 kukice za gnječenje perive u perilici posuđa
- cordfix sistem namatanja kabela
- duljina kabela 1,5 m
- blagi početak rada bez prskanja

Tiramisu kocke



Sastojci

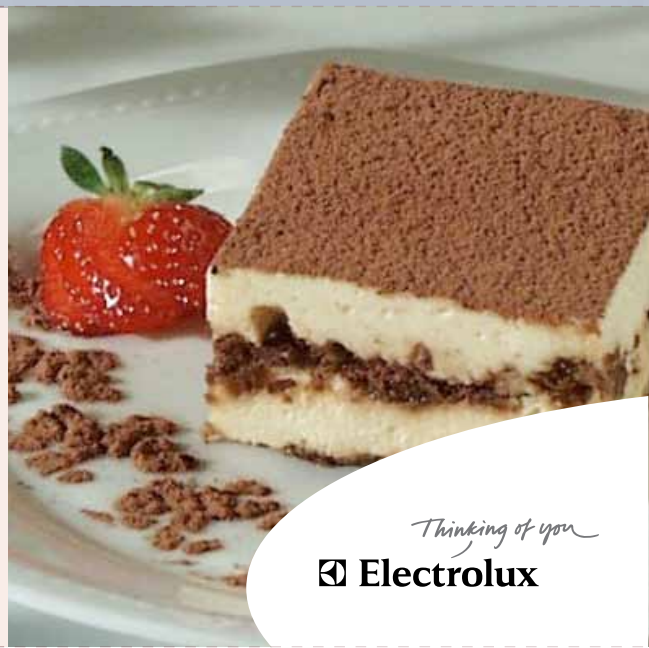
- 2 tiramisu kreme Dolceta
- 6 dl mlijeka
- 3 dl kave
- 2 žlice ruma
- 10 dag čokolade za kuhanje
- 1 kutija piškota (200 g)
- kakao u prahu za posipanje

Priprema

U visoku posudu ulijte prokuhano hladno mlijeko, dodajte sadržaj vrećica Tiramisu kreme i promiješajte. Masu miješajte Electroluxovim ručnim mikserom srednjom brzinom 4-5 minuta.

U plitvicu (vel. 30x20 cm) složite pola količine piškota izlomljenih na manje dijelove. Natopite ih mješavinom kave i ruma, a zatim rasporedite pola količine pripremljene tiramisu kreme. Kremu prekritje preostalim izlomljenim piškotama koje također natopite mješavinom kave i ruma, pospite grubo narezanom čokoladom. Preko toga ravnomjerno rasporedite preostalu tiramisu kremu.

Kolač stavite u hladnjak oko 2 sata i prije posluživanja pospite kakaom u prahu.





Ručni mikser EHM4200

- "Easy storage" - nosač nastavaka i miksera s mogućnosti montaže na zid
- 300 W
- 2 x 5 brzina
- 2 metlice + 2 kukice za gnječenje perive u perilici posuđa
- cordfix sistem namatanja kabela
- duljina kabela 1 m
- blagi početak rada bez prskanja



Ručni mikser EHM4100

- 300 W
- 3 brzine rada
- pulsni gumb za najveću brzinu
- kukice za gnječenje od nehrđajućeg čelika
- metlice za miješanje od nehrđajućeg čelika
- gumb za lagano izbacivanje nastavaka
- duljina kabela 1 m
- blagi početak rada bez prskanja

Pita s aromatičnom kremom



Sastojci

- Biskvit**
- 200 g glatkog brašna Podravka
 - 100 g maslaca
 - 2 žumanjka
 - 1-2 žlice kiselog vrhnja
 - 1 žličica praška za pecivo Dolceta
 - 1 vanilin šećer Dolceta

Krema

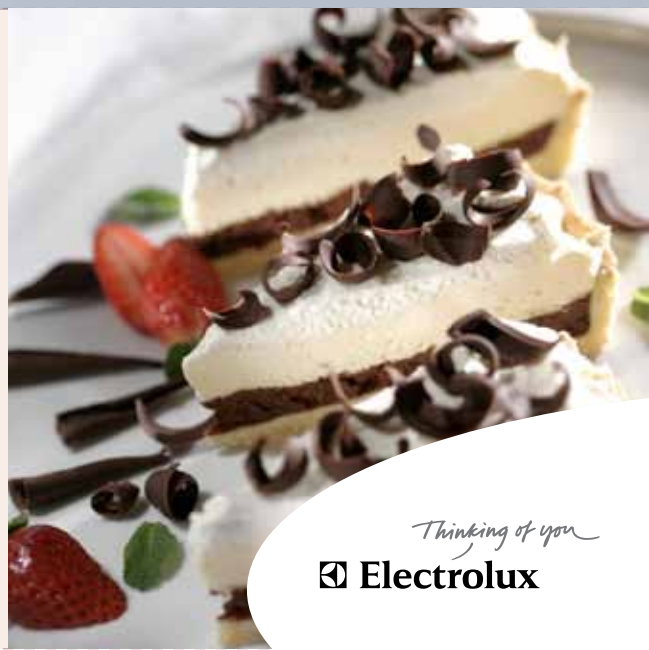
- 1 krema za torte Dolceta
- 350 ml hladnog mlijeka
- 150 g čokolade
- 2 žlice likera (maraskina)
- 200 ml slatkog vrhnja za šlag
- 100 g čokoladnih ostružaka

Priprema

Brašnu dodajte prašak za pecivo, vanilin šećer, žumanjke, maslac sobne temperature i kiselo vrhnje te zamijesite tijesto koristeći kukice za gnječenje Electroluxovog ručnog miksera. Tijesto razvaljajte i prenesite u posudu za pite (ø 22 cm) tako da obložite i rubove. Pripremljeno tijesto ostavite u hladnjaku 30 minuta. Tijesto zatim nabodite vilicom, prekritje papirom, po papiru rasporedite suhi grah, te pecite 10 minuta u pećnici zagrijanoj na 190°C. Papir s grahom skinite i pecite još 10 minuta. Pečeno tijesto ohladite.

U hladno mlijeko dodajte prašak za kremu i miješajte Electroluxovim ručnim mikserom (najvećom brzinom) oko 5 minuta dok ne dobijete kremu. Odvojite 1/3 kreme, u nju umiješajte otopljenu čokoladu pa premažite prhko tijesto. U preostalu kremu umiješajte liker i premažite je preko čokoladne kreme. Slatko vrhnje miksajte dok ne dobijete šlag i premažite preko kreme.

Obilno pospite čokoladnim ostružcima i poslužite dobro ohlađeno.

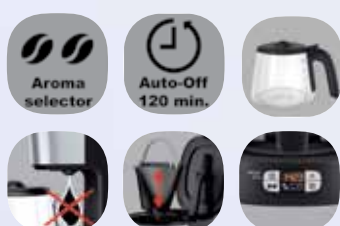


UŽINA

Okus radosnih trenutaka

U danu uvijek dođe trenutak kada se poželimo okrijepiti i udovoljiti potrebi za ukusnim, slatkim zalogajima koji će kod svih pobuditi radost. Pripremite ih brzo i jednostavno koristeći naše štapne mikserne i aparate za kavu. Neka vaše slatke zalogaje na zadovoljstvo svih pomognu pripremiti Electroluxovi mali kućanski aparati.





Filter aparat za kavu EKF5220

- 1100 W
- staklena posuda za 10-15 šalica
- aroma izbornik za optimalan okus i aromu
- sigurnosno isključivanje nakon 120 min
- sustav protiv kapanja
- odvojiva košara filtera 1 x 4
- indikator razine vode i doza kave
- obostrani indikator napunjenosti
- ON/OFF svjetlosni indikator
- grijača podloga
- spremnik kabela



Filter aparat za kavu EKF5210

- 1100 W
- staklena posuda za 10-15 šalica
- aroma izbornik za optimalan okus i aromu
- sigurnosno isključivanje nakon 120 min
- sustav protiv kapanja
- odvojiva košara filtera 1 x 4
- indikator razine vode i doza kave
- obostrani indikator napunjenosti
- ON/OFF svjetlosni indikator
- grijača podloga
- spremnik kabela

Voćna salata



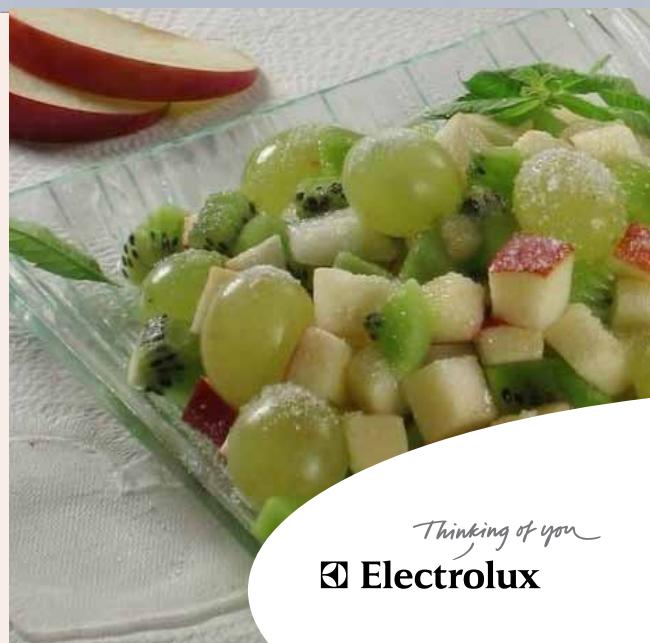
Sastojci

- 500 g jabuka
- 500 g krušaka
- 500 g grožđa
- 200 g naranči
- 100 g kivija
- 50 ml limunova soka
- 60 g šećera u prahu
- 3 rum šećera Dolcela
- 1 žlica svježeg mente

Priprema

Jabuke, kruške, naranče i kivi ogulite, narežite na kocke i nakapajte limunovim sokom iscijeđenim u citruseti Electroluxovog multipraktika. Oprano grožđe očistite od peteljki i dodajte narezanom voću. Pospite šećerom u prahu, rum šećerom i sve zajedno izmiješajte. Voćnu salatu dobro ohladite.

Poslužite sa šlagom pripremljenom prema uputi na ambalaži i listićima svježeg mente.





Filter aparat za kavu EKF5110

- 1100 W
- staklena posuda za 10-15 šalica
- aroma izbornik za optimalan okus i aromu
- sigurnosno isključivanje nakon 120 min
- sustav protiv kapanja
- odvojiva košara filtera 1 x 4
- indikator razine vode i doza kave
- obostrani indikator napunjenosti
- ON/OFF svjetlosni indikator
- grijača podloga
- spremnik kabela



Štapni mikser ESTM4600

- 500 W
- nož od oplemenjenog čelika za sjeckanje i drobljenje leda
- patent protiv prskanja
- 2 brzine + turbo funkcija
- sistem protiv prskanja hrane
- 800 ml posuda s graduacijom i gumenim dnom protiv klizanja
- sjeckalica s gumenim dnom i pjenjača od nehrđajućeg čelika;
- naprava za montažu na zid i namatanje kabela
- gumene kukice za vješanje
- duljina kabela 1,8 m

Finii kolač s ananasom



Sastojci

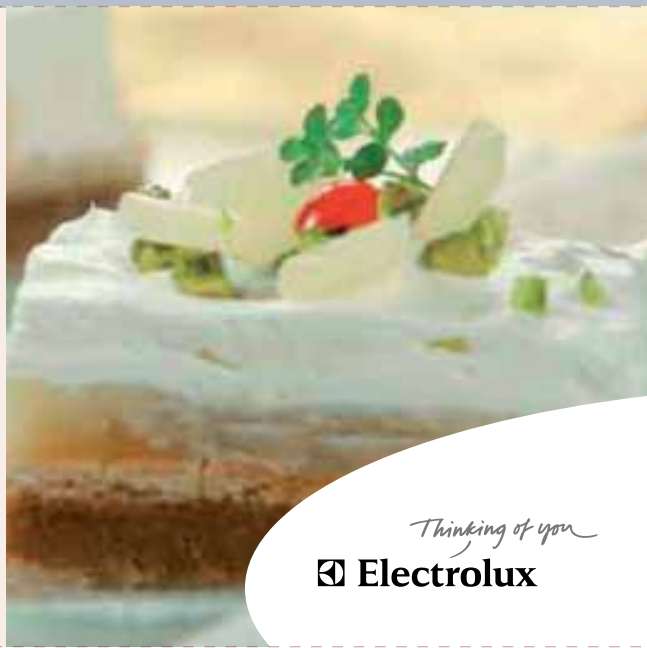
- 140 g maslaca
- 140 g šećera
- 4 jaja
- 100 g mljevenih oraha
- 20 kom. Petit kekisa (160 g)
- 1 kompot od ananasa Podravka
- 400 ml proizvoda Šlag 5+

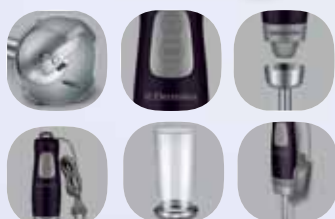
Priprema

Žumanjke, šećer i maslac pjenasto izmiješajte Electroluxovim štapnim mikserom. Dodajte mljevene orahe i snijeg od bjelanjaka te lagano promiješajte. Smjesu izlijte u plitvicu za pečenje (20x32 cm) koju ste obložili papirom za pečenje i pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C 25 minuta. Pečeni biskvit izvadite i ohladite.

Na biskvit položite kekse namočene u sirup iz kompotu ananasa. Zatim ananas iz kompotu narežite na kockice i složite po keklima tako da popunite sve praznine. Šlag 5+ tucite Electroluxovim štapnim mikserom do željene čvrstoće i premažite preko pripremljenog kolača.

Kolač dobro ohladite i poslužite.





Štapni mikser ESTM4400

- 500 W
- nož od oplemenjenog čelika za sjeckanje i drobljenje leda
- patent protiv prskanja
- 2 brzine + turbo funkcija
- sistem protiv prskanja hrane
- 800 ml posuda s graduacijom i gumenim dnom protiv klizanja
- naprava za montažu na zid i namatanje kabela
- štapno miješanje sa zaključavanjem
- gumene kukice za vješanje
- duljina kabela 1,8 m



Štapni mikser ESTM4200

- 400 W
- nož od oplemenjenog čelika za sjeckanje i drobljenje leda
- 2 brzine + turbo funkcija
- temperaturno postojan plastični štap za miješanje
- sistem protiv prskanja hrane
- 800 ml posuda s graduacijom i gumenim dnom protiv klizanja
- naprava za montažu na zid i namatanje kabela
- štapno miješanje sa zaključavanjem
- gumene kukice za vješanje
- duljina kabela 1,8 m

Orahovi pišingeri



Sastojci

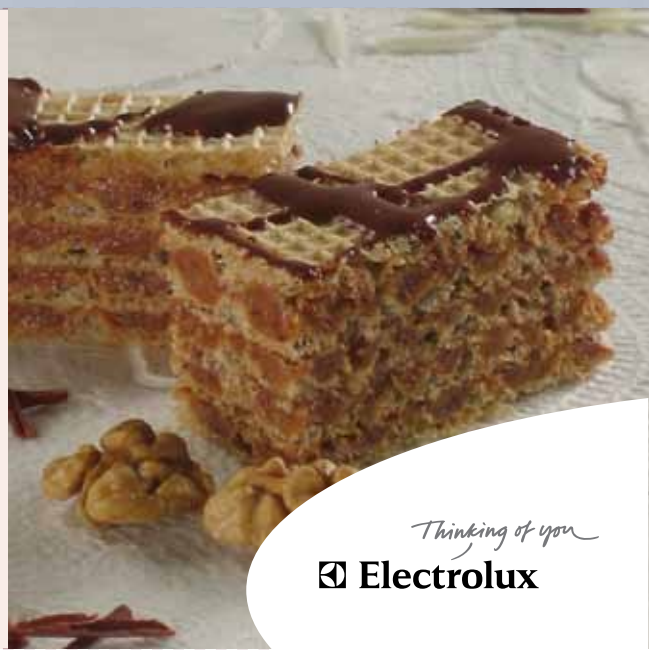
- 300 g maslaca
- 200 g mljevenih oraha
- 100 g šećera u prahu
- 50 ml jake crne kave
- 3 rum šećera Dolceta
- 60 g čokolade za kuhanje
- 1 pakiranje oblatna

Priprema

Electroluxovim štapnim mikserom pjenasto izmiješajte omekšali maslac sa šećerom u prahu i rum šećerom. Dodajte mljevene orahe, crnu kavu, otopljenu čokoladu i sve dobro izmiješajte.

Pripremljenom kremom premazujte oblatne veličine 21x28 cm i složite jednu na drugu. Kada ste potrošili kremu, dobro pritisnite gornju oblatnu.

Kolač pod opterećenjem stavite na hladno mjesto nekoliko sati. Ohlađeni kolač po želji prelijte čokoladnom glazurom i poslužite.





VEČERA

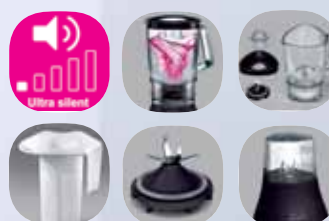
Obrok po vašem guštu

Vrijeme je da svečani dan privedete kraju. Opustite se i uživajte u pripremanju večere po svom guštu. Još bolje, najveći dio pripreme namirnica prepustite nekom drugom. Našim blenderima to ide od ruke. Što god da odlučite pripremiti, pomoć će vam pružiti Electroluxovi mali kućanski aparati.



Blender ASB2600

- 600 W
- odvojivo sječivo s 6 nožića
- 3 brzine
- pulsna funkcija (Ice crush system)
- staklena posuda kapaciteta 1,5 l
- poklopac s dozerom
- zaštita od neželjenog uključivanja
- spremnik kabela
- maksimalna brzina: 18 500 okr/min
- posuda periva u perilici posuđa



Blender ESB4600

SILENT BLENDER, super tihi rad, vrhunske performanse!

- 600 W
- odvojivo sječivo s 6 nožića
- 5 stupnjeva rada
- pulsna funkcija (Ice crush system)
- staklena posuda trokutastog oblika za bolju izvedbu miksiranja (vrtoložni efekt) kapaciteta 1,5 l
- mala sjeckalica
- zaštita od neželjenog uključivanja
- spremnik kabela
- brzina okretaja: 5000 - 10 000 okr/min
- filter za cijedenje soka

Koktel košarice



Sastojci

Tijesto

- 350 g oštrog brašna Podravka
- 2 jaja
- 1 žumanjak
- 100 g maslaca
- 120 g šećera
- 1 vanilin šećer Dolcela
- 2 žlice kakaa
- 1-2 žlice ruma
- 1 žličica naribane korice limuna
- 150 g kuhanih oguljenih kestena
- 3 žlice limunova soka

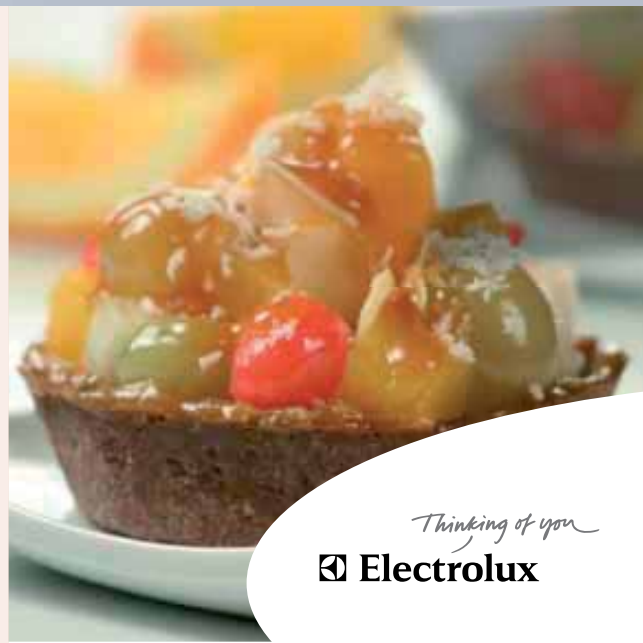
Karamel

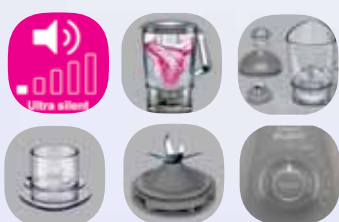
- 100 g šećera
- 80 – 100 ml slatkog vrhnja
- 1-2 žlice limunova soka
- 1 kompot voćni koktel Podravka
- Kokos i listići badema za ukrašavanje

Priprema

Brašno pomiješajte sa kakaom, dodajte maslac narezan na listiće i sve zajedno rukama izmrvite. Mješavini dodajte šećer, vanilin šećer, rum, naribanu koricu limuna, razmućena jaja i žumanjak. Umijesite glatko tijesto i ostavite ga stajati na hladnom mjestu oko sat vremena. Tijestom obložite kalupice (za pripremu košarica) i pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C 15-20 minuta.

Pečene košarice još tople izvadite iz kalupića i ohladite. Kuhani kesten usitnite Electroluxovim blenderom i pomiješajte s limunovim sokom iscijeđenim u citruseti multipraktika. Kompot iz limenke dobro ocijedite. Karamel pripremite tako da u posudu sa širim dnom stavite šećer, a zatim na laganoj vatri otopite do svijetlo smeđe boje. Dodajte vrhnje, limunov sok i nastavite kuhati na laganoj vatri da se karamel otopi. U svaku košaricu stavite 1-2 žličice pripremljenog kestena, na to stavite žlicu ocijeđenog voća i prelijte toplim karamelom. Košarice pospite kokosom, listićima badema i poslužite.





Blender ESB4400

SILENT BLENDER, super tihi rad, vrhunske performanse!

- 600 W
- odvojivo sječivo s 4 nožića
- 5 stupnjeva rada
- pulsna funkcija (Ice crush system)
- staklena posuda trokutastog oblika za bolju izvedbu miksiranja (vrtložni efekt) kapaciteta 1,5 l
- poklopac s dozerom
- zaštita od neželjenog uključivanja
- spremnik kabela
- brzina okretaja: 5000 - 10 000 okr/min



Blender ESB1100

ULTRAKOMPAKTAN BLENDER

- 250 W
- robusno i dugotrajno odvojivo sječivo od titana
- 2 brzine rada
- posuda trokutastog oblika za bolju izvedbu miksiranja (vrtložni efekt) kapaciteta 0,65 l
- poklopac s otvorom
- automatsko isključivanje
- spremnik kabela
- dodatna oprema: sjeckalica i filter za cijedenje soka

Dukati

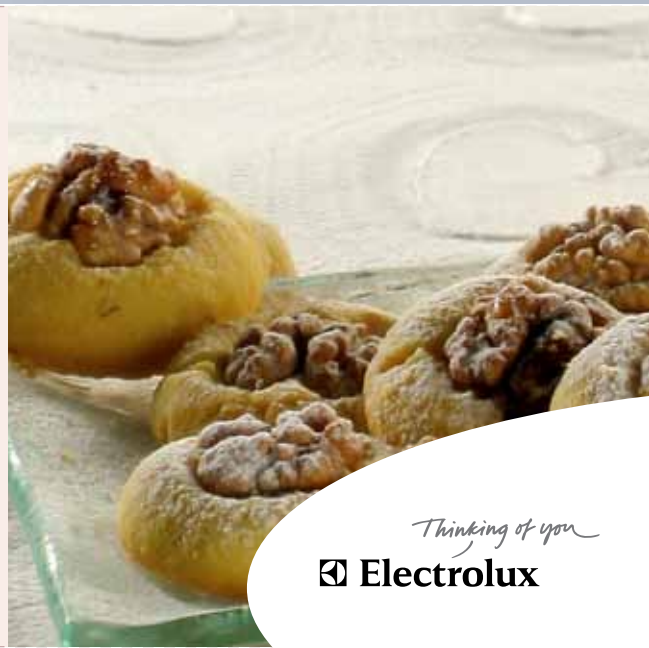


Sastojci

- 250 g glatkog brašna Podravka
- 1 prašak za pecivo Dolceta
- 100 g šećera
- prstohvat anisa
- 150 g maslaca
- 3 žumanjka
- 3 rum šećera Dolceta
- 100 g jezgre oraha

Priprema

Brašno pomiješajte sa praškom za pecivo. Dodajte šećer, rum šećer, anis, žumanjke i maslac narezan na listiće. Electroluxovim ručnim mikserom ili mikserom s posudom umijesite prhko tijesto i ostavite stajati na hladnom mjestu sat vremena. Od tijesta oblikujte valjke, izrežite komade veličine oraha pa oblikujte kuglice. Na sredinu svake kuglice pritisakom stavite jezgru oraha, pospite aromatiziranim šećerom i pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C oko 15 minuta.





Automatski toster EAT5110

- 1000 W
- 2 široka i duboka pretinca za sve vrste kruha
- integrirani grijač
- velike upravljačke tipke za lakše rukovanje
- 8 stupnjeva jačine pečenja
- automatsko zaustavljanje
- svjetlosni indikator rada
- samocentrirajuće komore za ravnomjerno pečenje
- odvojivi pretinac za čišćenje mrvica
- spremnik kabela
- funkcija odmrzavanja i podgrijavanja

Kuglice od lješnjaka

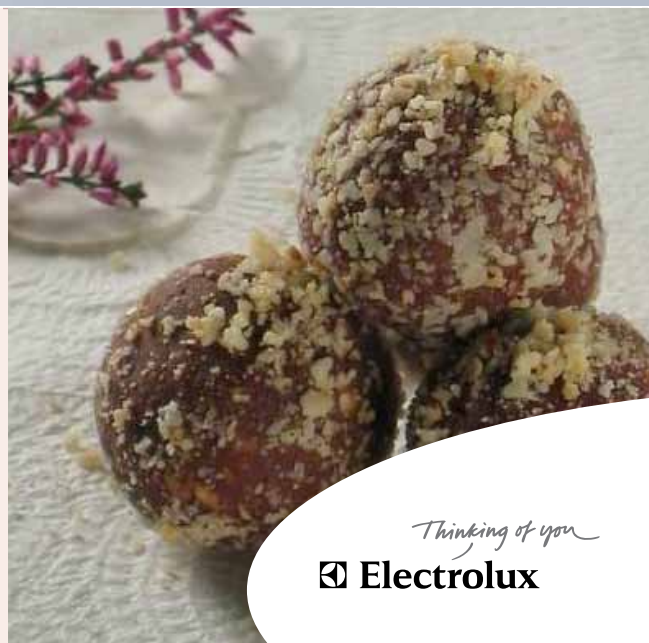


Sastojci

- 80 g šećera u prahu
- 100 g čokolade za kuhanje
- 120 g poprženih, oguljenih i mljevenih lješnjaka
- 60 g maslaca
- 50 ml slatkog vrhnja
- 2 rum šećera Dolcela

Priprema

U zdjelu Electroluxovog miksera s posudom uspite šećer u prahu, rum šećer, omekšanu čokoladu i maslac. Usitnite lješnjake u Electroluxovom blenderu. 100 g lješnjaka i vrhnje dodajte smjesi. Sve dobro izmiješajte, oblikujte kuglice, uvaljajte ih u preostale mljevene lješnjake i ostavite ih sušiti nekoliko sati.



Electrolux d.o.o.
Slavonska avenija 3
10000 Zagreb

Telefon: 01 6323 333
Telefax: 01 6323 300

E-mail adresa: info.croatia@electrolux.com

Zadržavamo pravo promjene tehničkih karakteristika bez prethodne najave.

Zbog tehničkog razvoja tijekom godine, moguće su manje promjene u asortimanu i funkcijama.

Promišljen inovator dizajna

Sjećate li se kada ste zadnji puta otvorili poklon koji vas je natjerao da kažete "Oh! Kako si znao? To je upravo ono što želim!" To je osjećaj koji Electroluxovi dizajneri nastoje pobuditi u svakome tko odabere ili koristi neki od naših uređaja. Posvećujemo mnogo vremena, znanja i promišljanja predviđanju i kreiranju uređaja koje naši korisnici uistinu trebaju i žele. Ova vrsta promišljene brige predstavlja inoviranje s uvidom u razumijevanje potreba kupaca. Ne dizajn koji je svrha sam sebi, već dizajn radi korisnika. Za nas promišljeni dizajn znači uređaj učiniti lakšim za korištenje, a izvršavanje zadataka ugodnijim, oslobađajući naše kupce za to krajnje iskustvo 21. stoljeća, bezbrižnost. Naš je cilj učiniti ovu bezbrižnost dostupnom što većem broju ljudi u što više segmenata njihovih života, posvuda u svijetu.

Electrolux. Thinking of you.

Naša razmišljanja dijelimo s vama na www.electrolux.hr



Ovaj katalog pripremljen je prema informacijama dostupnim Electroluxu Hrvatska d.o.o. u trenutku tiskanja. Ukoliko uočimo pogrešne navode ili druge greške vezane uz specifikacije ili opis proizvoda, korekcije će biti dostupne na našoj web stranici www.electrolux.hr, koja uvijek sadrži najvažnije podatke vezane uz proizvode iz ovog kataloga. Ovaj katalog napravljen je u našoj najboljoj namjeri, ali zasigurno sadržava pogreške. Ukoliko uočite neku pogrešku, molimo vas da nas o tome obavijestite. Najtočnije specifikacije prema našim saznanjima naći ćete na našoj web stranici www.electrolux.hr.