



ELIKSIR WIEDZMY (THERMOMIX® TM6, TM5, TM31)

🕒 5 min. ⌚ 10 min. 🍴 Łatwy ➡ 6 szklanek 🍹 na 1 szklankę: Wartość kaloryczna 1109 kJ, Wartość kaloryczna 265 kcal, Białko 2 g, Węglowodany 45 g, Sód 16 mg

SKŁADNIKI

200 g kostek lodu
1 limonka, ekologiczna, bez pestek i białych błonek, pokrojona na kawałki
½ cytryny, ekologicznej, bez pestek i białych błonek, pokrojonej na kawałki
6 łyżek syropu barmańskiego Blue Curaçao
12 żelków, w kształcie gałek ocznych
200 g białego rumu
500 g soku ananasowego
1 galaretka owocowa, agrestową, stężałą, pokrojoną na kawałki (patrz wskazówka)
6 kulek suchego lodu, w granulkach

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

kieliszków do margarity, szczypcy kuczenne

Przygotowanie

1. Do naczynia miksującego włożyć lód, limonkę i cytrynę, zmiksować **1 min/obr. 10**. W tym czasie, do kieliszków do margarity wlać po 1 łyżce syropu barmańskiego Blue Curaçao, włożyć po 2 żelki w kształcie gałek ocznych.
2. Do naczynia miksującego dodać rum, sok ananasowy i galaretkę, wymieszać **2 s/obr. 4**. Ostrożnie przelać zawartość naczynia miksującego równomiernie do kieliszków. Za pomocą szczypców kuchennych do każdego kieliszka włożyć 1 kulkę suchego lodu (patrz wskazówka). Odczekać aż suchy lód całkowicie się rozpuści.
3. Drink Eliksir wiedźmy podawać bezpośrednio po przygotowaniu.

WSKAZÓWKA

- Z uwagi na bardzo niską temperaturę suchego lodu (-78,5°C) należy ostrożnie dodawać suchy lód do drinków i nie dotykać go bezpośrednio dłońmi, najlepiej użyć szczypców kuchennych. Suchy lód składa się z dwutlenku węgla. Jego niewielka ilość szybko schładza drinki, nie zmieniając ich smaku i nie rozwadniając ich, jednak przed spożyciem należy upewnić się, że drobinka suchego lodu uległa całkowitemu rozpuszczeniu, aby nie dostał się do przełyku. Suchy lód dodaje niesamowitego efektu wizualnego i świetnie sprawdza się na imprezach. Suchy lód można kupić w sklepach internetowych oraz stacjonarnych. Do drinków najlepiej zakupić suchy lód w kawałkach (Ø 16 mm).
- Żelki w kształcie gałek ocznych mają charakter dekoracyjny i nie wpływają na smak końcowy drinka. Żelki są dostępne w sklepach w okresie Halloween lub przez cały rok w sklepach internetowych.
- Przed przystąpieniem do przygotowywania przepisu należy przygotować galaretkę zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Aby wzmocnić kolor galaretki, do płynu przed stężeniem można dodać 1-2 krople zielonego barwnika spożywczego, dostępnego zarówno w sklepach stacjonarnych jak i internetowych.