



LETNIE PRZEPISY NA KOKTAJLE I DESERY



15

PRZEPISÓW

SPIS TREŚCI

MANGO MISU DESER	3
SMOOTHIE BUBBLE MANGO	4
RAJSKI DESER Z CHIA I MANGO	5
TRUSKAWKOWY KOKTAJL Z WODĄ KOKOSOWĄ	6
ZIEŁONE SMOOTHIE Z WODĄ KOKOSOWĄ	7
KOKTAJL Z MARAKUJĄ I WODĄ KOKOSOWĄ	8
LEMONIADA RABARBAROWA Z WODĄ KOKOSOWĄ	9
LEMONIADA ARBUZOWA Z WODĄ KOKOSOWĄ	10
LEMONIADA OGÓRKOWA Z WODĄ KOKOSOWĄ	11
MANGO LASSI Z MLECZKIEM KOKOSOWYM	12
PINA COLADA Z MLECZKIEM KOKOSOWYM	13
KAWA MROŻONA Z MLECZKIEM KOKOSOWYM I TAPIOKĄ	14
MANGO MARGARITA Z MARAKUJĄ I SOKIEM Z LIMONKI	15
LODY MANGO Z SOKIEM Z LIMONKI	16
ARBUZOWA LEMONIADA Z TAPIOKĄ	17





ZDROWY I KOLOROWY

MANGO MISU DESER



6 porcji



15 minut

SKŁADNIKI

- 450 ml **Pulpy z mango Alphonso** QF
- 400 ml **Kreму kokosowego do ubijania** QF
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 limonka lub cytryna
- 15 podłużnych biszkoptów
- 2 garści płatków migdałów
- 1 świeże mango lub inne owoce do dekoracji
- Świeże listki mięty do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

- Krem kokosowy ubij z dodatkiem cukru pudru.
- Na suchej patelni upraż płatki migdałów i odstaw do ostygnięcia.
- Świeże mango obierz i pokrój na cienkie plasterki - posłużą do dekoracji.
- Przygotuj 6 małych pucharków. Do każdego wóź po ok. 1 – 2 połamanych na kawałki biszkoptów i skrop je sokiem z limonki. Następnie wlej warstwę pulpy z mango i warstwę ubitego kremu kokosowego. Powtórz czynność zaczynając od biszkoptów i kończąc na warstwie kremu.
- Każdy deser udekoruj uprażonymi płatkami migdałów, kawałkami świeżego mango i listkiem mięty.





PYSZNY I ZASKAKUJĄCY

BUBBLE MANGO SMOOTHIE



4 porcje



20 minut

SKŁADNIKI

- 450 ml **Pulpy z mango Alphonso QF**
- 100 g **Perł tapioki QF**
- 300 ml napoju roślinnego np. owsianego
- 1/2 limonki
- Świeże owoce do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

1. Ugotuj perły tapioki wg. instrukcji na opakowaniu, a następnie przepłucz je dokładnie pod bieżącą, zimną wodą.
2. Wlej do dzbanka przepłukane perły tapioki, dodaj pulpę mango, napój roślinny i sok wyciśnięty z limonki. Całość wymieszaj dokładnie.
3. Koktajl rozlej do 4 szklanek i udekoruj wedle uznania świeżymi owocami i miętą.





SYCĄCY I PYSZNY

RAJSKI DESER Z CHIA I MANGO



3 porcje



10 minut
+ 2-4 godz.
chłodzenia

PRZEPIS OD:



MONIKA WACHOWIAK
@JAKJALUBIEJESC

SKŁADNIKI

- 50 g **Nasion chia** QF
- 400 ml **Mleczka kokosowego** 5-7% House of Asia
- 450 ml **Pulpy mango** Alphonso QF
- 400 ml **Kreму kokosowego do ubijania** QF
- 1/2 łyżeczki wanilii w proszku lub olejku waniliowego
- Owoce sezonowe

PRZYGOTOWANIE

1. Ziarna chia wsyp do naczynia, zalej wstrząśniętym mleczkiem kokosowym, dodaj wanilię, wymieszaj i odstaw do lodówki do napęcznienia (2-4 h, ale im dłużej, tym lepiej).
2. Gotową masę przełóż do kieliszków, wypełniając je do połowy. Pozostałą masę wymieszaj z połową pulpy mango i nałóż kolejną warstwę deseru.
3. Na wierzch wyłóż samą pulpę mango, wyrównaj i udekoruj owocami, a także ubitym kremem kokosowym. Desery należy przechowywać w lodówce.





NIEZASTĄPIONY W SEZONIE

TRUSKAWKOWY KOKTAJL Z WODĄ KOKOSOWĄ Z LICZI



4 porcje



10 minut

SKŁADNIKI

- 1 puszka **Wody kokosowej z liczi** QF
- 25 g **Nasion chia** QF
- 400 g truskawek
- 30 ml soku z cytryny
- 10 g cukru
- Kilka gałązek mięty
- Kilka kostek lodu

PRZYGOTOWANIE

1. Truskawki, miętę, nasiona chia oraz cukier przełóż do wysokiego naczynia i zmiksuj, następnie dodaj sok z cytryny, lód i wlej wodę kokosową. Całość wymieszaj i przelej do dzbanka.





SYCĄCE I POŻYWNE

ZIELONE SMOOTHIE Z WODĄ KOKOSOWĄ Z WITAMINĄ C



4 porcje



10 minut

SKŁADNIKI

- 1 puszka **Wody kokosowej z witaminą C** QF
- 1 łyżeczka **Pasty z imbiru** House of Asia lub 10 g obranego korzenia imbiru
- 100 g szpinaku
- 1 awokado odmiany Hass
- 200 g gruszki pokrojonej na kawałki
- 40 ml soku z cytryny
- Kilka kostek lodu

PRZYGOTOWANIE

1. Szpinak, awokado, gruszkę, imbir oraz sok z cytryny przełóż do wysokiego naczynia, zmiksuj, pod koniec dolej wodę kokosową, wymieszaj, przelej do dzbanka i dodaj kostki lodu.





EGZOTYCZNY I WYJĄTKOWY

KOKTAJL Z MARAKUJĄ I WODĄ KOKOSOWĄ Z ACAI



4 porcje



5 minut

SKŁADNIKI

- 350 g **Pulpy z marakui** QF
- 200 ml **Wody kokosowej z Acai** QF
- 1 łyżeczka **Pasty z imbiru** House of Asia lub 10 g obranego korzenia imbiru
- 10-15 g cukru
- 1 limonka pokrojona w cząstki
- Kilka kostek lodu
- Do dekoracji kilka listków mięty

PRZYGOTOWANIE

1. Zmiksuj lub utrzyj ze sobą cząstki limonki, cukier, miętę i imbir, następnie dodaj pulpę z marakui, lód, wlej wodę kokosową, całość wymieszaj i przelej do dzbanka. Koktajl udekoruj świeżą miętą.





SEZONOWY IDEAŁ

LEMONIADA RABARBAROWA Z WODĄ KOKOSOWĄ Z GUARANĄ



4 porcje



30 minut

SKŁADNIKI

- 2 puszki **Wody kokosowej z guaraną** QF
- 350 g rabarbaru pokrojonego na kawałki
- 150 g truskawek
- 50 g cukru
- 10 g liści mięty
- 20 ml soku z cytryny
- Kilka kostek lodu
- Do dekoracji kilka listków mięty

PRZYGOTOWANIE

1. Rabarbar, truskawki, cukier, mięta i sok z cytryny przełóż do wysokiego naczynia, zmiksuj, pod koniec dolej wodę kokosową. Lemoniadę przelej przez drobne sito lub gazę i wstaw do lodówki.
2. Lemoniadę podawaj z mięta i kostkami lodu.





SEZONOWY MUST HAVE

LEMONIADA ARBUZOWA Z WODĄ KOKOSOWĄ Z KOFEINĄ



4 porcje



35 minut

SKŁADNIKI

- 1 puszka **Wody kokosowej z kofeiną QF**
- 600 g arbuza
- 100 g truskawek
- 60 ml soku z cytryny
- 20 g cukru
- Kilka gałązek mięty
- Kilka kostek lodu

PRZYGOTOWANIE

1. Arbuza pokrój na małe kawałki, usuń z niego pestki i przełóż do wysokiego naczynia.
2. Następnie dodaj truskawki, miętę, cukier, sok z cytryny i całość zmixuj, a pod koniec dodaj wodę kokosową.
3. Lemoniadę przelej przez gazę lub drobne sitko, podawaj z kostkami lodu i listkami mięty.





IDEALNA NA LETNIĄ IMPREZĘ

LEMONIADA OGÓRKOWA Z WODĄ KOKOSOWĄ Z LICZI



4 porcje



10 minut

SKŁADNIKI

- 2 puszki **Wody kokosowe z liczi** QF
- 2-3 średniej wielkości ogórki pokrojone w plastry
- 1 cytryna pokrojona w plastry
- Sok z jednej limonki
- 10-15 g cukru
- Kilka gałązek mięty drobno pokrojonej

PRZYGOTOWANIE

1. Plastry ogórków i cytryny przełóż do dzbanka, dodaj miętę, sok z limonki, cukier, całość dokładnie wymieszaj i dociśnij, tak aby ogórki puściły sok.
2. Dolej wodę kokosową i wstaw lemoniadę do lodówki na 30 minut, aby smaki dobrze się przegryzły.





SMAKOWITE I AROMATYCZNE

MANGO LASSI Z MLECZKIEM KOKOSOWYM



4 porcji



10 minut

SKŁADNIKI

- 800 g **Pulpy z mango Alphonso** QF
- 200 g **Mleczka kokosowego 16-19%** Kara
- 330 ml **Wody kokosowej z kofeiną** QF
- 30 ml **Soku z limonki** House of Asia
- Szczypta mielonego kardamonu
- Kostki lodu

PRZYGOTOWANIE

1. Wszystkie składniki przełóż do wysokiego naczynia, zmiksuj na gładką masę i przelej do dzbanka. Wstaw do lodówki na kilka minut lub dodaj kostki lodu.





ZASKAKUJĄCO PRZEPYSZNA

PINA COLADA

Z MLECZKIEM KOKOSOWYM



4 porcji



5 minut

SKŁADNIKI

- 200 ml **Wody kokosowej z witaminą C QF**
- 200 ml **Mleczka kokosowego 17-19% House of Asia**
- 40 ml **Soku z limonki House of Asia**
- 500 ml soku z ananasa
- Kilka kostek lodu

PRZYGOTOWANIE

1. Wymieszaj w dzbanku wszystkie składniki koktajlu, a następnie rozlej do szklanek z lodem.

TIP:

W wersji z alkoholem, dodaj 160 ml Malibu.





NIEZASTĄPIONA W GORĄCE DNI

KAWA MROŻONA Z MLECZKIEM KOKOSOWYM I TAPIOKĄ



2 porcje



10 minut

SKŁADNIKI

- 200 ml **Mleczka kokosowego skondensowanego** QF
- 1/2 puszki **Kremu kokosowego do ubijania** QF
- 100 g **Perł tapioki** QF
- 3 czubate łyżeczki kawy rozpuszczalnej lub 2 łyżeczki podwójnego espresso
- 300 ml wrzątku
- Kostki lodu

PRZYGOTOWANIE

1. Zaparz kawę i pozostaw ją do wystudzenia. Puskę z mlekiem skondensowanym włóż do ciepłej wody.
2. Ugotuj tapiokę według wskazówek na opakowaniu.
3. Przy użyciu miksera ubij krem kokosowy na puszystą masę.
4. Do szklanek wsyp po kilka kostek lodu, a następnie powolnym strumieniem wlej mleko, dodaj perły tapioki, kawę i całość udekoruj bitą śmietaną.





ZASKAKUJĄCO PRZEPYSZNE

MANGO MARGARITA Z MARAKUJĄ I SOKIEM Z LIMONKI



4 porcje



5 minut

SKŁADNIKI

- 170 g **Pulpy z marakui** QF
- 1 puszka **Wody kokosowej z kofeiną** QF
- 100 g **Pulpy z mango Alphonso** QF
- 30 ml soku z limonki
- 10 g cukru
- 2 świeże marakuje do dekoracji
- Kilka kostek lodu

PRZYGOTOWANIE

1. W dzbanku wymieszaj pulpy, dodaj 3/4 podanej ilości cukru, sok z limonki, wodę kokosową i całość dokładnie wymieszaj.
2. Ranty szklanek zwilż pozostałą z wyciśnięcia soku limonką, obtocz w pozostałym cukrze, następnie dodaj kostki lodu i rozlej do nich gotowy koktajl. Udekoruj marakują.

TIP:

W wersji z alkoholem, dodaj 160 ml białego rumu.





SŁODKO-KWAŚNE

LODY MANGO Z SOKIEM Z LIMONKI



6 porcji



10 minut
+ 3 godz.
chłodzenia

PRZEPIS OD:



KINGA KURCOŃ
@KUCHENNYKODEKS

SKŁADNIKI

- 400 ml **Kremu kokosowego do ubijania** QF
- 100 ml **Mleczka kokosowego skondensowanego** QF
- 3-4 łyżki **Soku z limonki** House of Asia
- 450 ml **Pulpy mango** QF
- mięta do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

1. Krem kokosowy ubijaj przez 5-7 min, aż stanie się puszysty. Następnie dodaj skondensowane mleczko kokosowe, cały czas miksując. Nie przerywając miksowania, wlej sok z limonki i pulpę mango.
2. Gdy składniki dokładnie się połączą, przelej je do formy. Od góry zabezpiecz formę folią lub zamknięciem i wstaw do zamrażarki na minimum 3 godz.
3. Gotowe lody udekoruj świeżą, posiekaną miętą.





ORZEŹWIAJĄCA I NIETUZINKOWA

ARBUZOWA LEMONIADA Z TAPIOKĄ



8 porcji



15 minut

SKŁADNIKI

- 100 g **Perłę tapioki** QF
- 1 duży arbuza ok 3,5 kg
- 500 ml wody
- 2 limonki
- 2 łyżki cukru / ksylitolu lub miodu
- Kilka gałązek mięty
- Kilka kostek lodu

PRZYGOTOWANIE

1. Perły tapioki ugotuj wg. przepisu na opakowaniu i pozostaw do ostygnięcia.
2. Arbuza obierz, pokrój na kawałeczki i usuń większe pestki. Następnie zmiksuj w blenderze.
3. Przecedź arbuza przez drobne sitko. Jeśli chcesz mieć klarowną lemoniadę – przecedź całość jeszcze raz przez gazę.
4. W dużym naczyniu o pojemności min. 2,5 l wymieszaj przecedzonego arbuza, cukier i wodę. Wyciśnij i dodaj sok z 1,5 limonki.
5. Ostudzone perły tapioki przepłucz pod bieżącą, zimną wodą i dodaj do lemoniady.
6. Na koniec dodaj listki mięty, pokrój pozostałą połowę limonki w plasterki i dodaj je do lemoniady.
7. Lemoniadę podawaj schłodzoną z kostkami lodu.



SKLEPY

NASZE PRODUKTY ZNAJDZIESZ W NAJWIĘKSZYCH SIECIACH
W POLSCE ORAZ SKLEPACH ONLINE

