



# Zmrzlina z Lidl



Správna voľba

**Na čo máš chuť?**



**Pochúťka?**



**Ovocie?**



**Osvieženie?**

**Kornútik?**



**Klasika?**

Nanuk?



Čokoláda?  
Orechy?

Pralinky?  
Snack?



Celá  
vanička  
či pohár?



...alebo  
zmrzlina  
s proteínom?



Tak neváhaj a vyber si  
z našej širokej ponuky chladených  
pochúťok! Zaručene ulahodíme  
každému!



**BALLINO**

*Gelatelli*

Ach tie **sorbety** plné ovocia,  
to je hudba pre chuťové bunky!



mango  
a marakuja



červené  
bobuľové  
ovocie

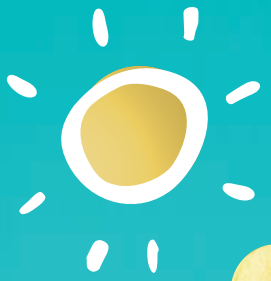
červené  
bobuľové  
ovocie

červené  
bobuľové ovocie  
s jahodovou  
polevou



4

*malina*



**BALLINO**

*jahoda*



*mango*



**5**

Sorbet na paličke?  
Viac príchutí v jednom!

Gelatelli



broskyne  
a maliny



jahody  
a čučoriedky



jahoda

BALLINO



6



červený  
melón, jablko  
a čokoládové  
kúsky

Gelatelli

Ovocné  
osvieženie  
letí ku  
vám!



ananás,  
pomaranč  
a maliny



citrón,  
pomaranč  
a limetka

7

  
**BALLINO**



**BON  
Gelati**



*pomaranč*

*cola*



*so zníženým  
podielom  
cukru*

*jahoda*



**8**





**Gelatelli**

*vanilka  
a lesné ovocie*



*vanilka  
a exotické ovocie*



# Letná klasika

  
**BALLINO**

vanilka

jahoda

karamel

lieskový  
oriešok

čokoláda



**Gelatelli**  
**PLOMBIR**  
S KARAMELOVOU  
NÁPLNÍ

karamel

**Gelatelli**  
**PLOMBIR**  
S NÁPLNÍ  
Z LESNÍHO OVOCE

lesné  
ovocie



karamelový  
popcorn

**Gelatelli**  
MRAZENÝ KRÉM  
S PRÍCHUŤOU  
KARAMELIZOVANÉHO  
POPCORNU

NUTRI-SCORE  
A B C D E

150 ml/90 g

10

jahoda a vanilka  
čokoláda a vanilka



Gelatelli

pistácia  
a čokoláda



tri druhy  
čokolády



11

BON  
Gelati

vanilka, čokoláda  
a lieskovce



*l'adová posila  
zo severu*

*kokos*

*vanilka*

BALLINO

Severáček  
s kokosovou  
příchutí

BALLINO

ICE CREAM  
vanilla



NUTRI-SCORE  
ABCDE

10 x 45 ml



**NOVINKA**  
*pralínkové  
nanuky*

**Gelatelli**  
*kokos  
a mandle*

*mliečna  
čokoláda  
a lieskovce*



*horká  
čokoláda  
a lieskovce*



# Nanuky do ruky

biela  
čokoláda  
a mandľa

Gelatelli  
WHITE  
CHOCOLATE  
ALMOND

Gelatelli  
ALMOND

čokoláda  
a mandľa

Gelatelli

Gelatelli  
CLASSIC

vanilka  
a  
čokoláda

Gelatelli  
STRAWBERRY  
CRISP

Gelatelli  
CHOCO  
CRISP

chrumkavé  
nanuky

čokoláda

jahoda

14

NUTRI-SCORE  
ABCDE



Cocoa

**BALLINO**

*vanilka,  
čokoláda a arašidy*

*vanilka  
a čokoláda*



*vanilka*

**15**

*Ked' jeden nanuk nestačí ...  
... je tu balenie s viacerými kusmi!*

*jahoda*      **BON Gelati**      *čokoláda*



*mandľa v čokoláde*

*mandľa v bielej čokoláde*

*mandľa*

*biela čokoláda*

*klasik*



**16**



biela  
čokoláda

mandľa

horká  
čokoláda

čokoláda

Balenie s 10, 12, aj 16 nanukmi!



karamel, sušienky  
a čokoláda



čokoláda



vanilka



BALLINO

17

# Zabalená zmrzlina ako snack do ruky!

**BALLINO**



vanilka a oblátka



vanilková zmrzlina v trubičke s čokoládou

proteínová zmrzlinová tyčinka

5x



čokoláda



sušienky

18



5x



*Potešenie  
v pohári*

*Gelatelli*



*čokoládový koláč*



*karamel*



*mandle*



*čokoládový  
koláč*

**19**



*pistácia*

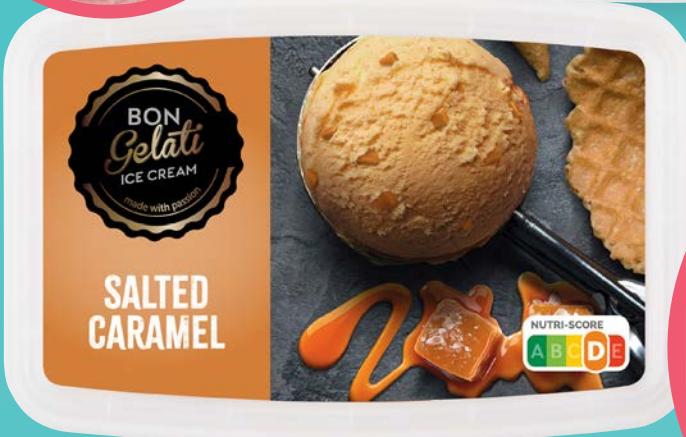


*jahoda*



BON  
*Gelati*

*slaný karamel*



*čokoláda*

*vanilka*



BON  
Gelati

Keď jedna príchuť  
nestačí!

jahoda,  
vanilka  
a čokoláda



BALLINO

čokoláda  
a vanilka



višne  
a vanilka





jahoda  
a jogurt

banán

BON  
Gelati



višňa



karamel  
a pekanové  
orechy



22

# Niečo krémové chutné aj pre vegánov

## VEMONDO

arašidové maslo  
a sušienky



kúsky  
banánov



čokoládový  
koláč



Inšpirujte sa našimi  
jednoduchými letnými RECEPTAMI  
z Kuchyne Lidla, pri ktorých  
použijete aj našu  
zmrzlinu.

23

# Retro POHÁR s ovocím



## Suroviny

- zmrzlina Bon Gelati, ľubovoľná príchuť
- ovocie čerstvé, sterilizované, mrazené alebo kompót
- šľahačka v spreji alebo vyšľahaná smotana
- nasekané oriešky alebo dezertné ozdoby
- čerešňa (dezertná, čerstvá alebo mrazená)
- čokoláda



## Postup

### Pohár

Do spodnej časti pohára vložíme ovocie. Pridáme guľôčku zmrzliny, ktorú zasypeme ovocím. Opäť pridáme zmrzlinu, ktorú polejeme čokoládovou polevou. Na vrch spravíme peknú ružičku šľahačky, podľa chuti posypeme orieškami, dezertnou ozdobou alebo postrúhanou čokoládou a korunujeme čerešňou.

### Čokoládová poleva na zmrzlinu

Vo vodnom kúpeli nechajte roztopiť nalámanú čokoládu. Prilejte trocha mlieka (podľa toho ako hustú chcete mať polevu. Dobre rozmiešajte.



# Nepečený CHEESECAKE s Baileys

⌚ 30 min.    🍴 8 porcií



## Suroviny

### Sušienkový základ

- 1 balenie kakaových sušienok s krémovou náplňou Sondey
- 50 g masla Pilos

### Krém

- 250 g mascarpone Lovilio
- 60 ml likéru Baileys
- 150 g bielej čokolády s celými praženými lieskovými orieškami Fin Carré
- 100 ml smotany na šľahanie Pilos (33 %)

### Servírovanie

- 100 g mrazených višní
- 60 ml likéru Baileys
- zmrzlina Bon Gelati, príchuť Amarena

## Postup

Sušienky rozdrvíme, pridáme roztopené maslo a vidličkou premiešame. Sušienkový základ vysypeme na dno formy a povrch zarovnáme.

Mascarpone, Baileys likér a bielu čokoládu roztopenú vo vodnom kúpeli spolu vymiešame na hladký krém. Zo smotany vyšľaháme šľahačku, ktorú stierkou zamiešame do krému. Hotový krém vylejeme na sušienkový základ a povrch opäť zarovnáme. Dáme stuhnúť do chladničky na minimálne 5 hodín.

Na panvici uvaríme višne s Baileys likérom. Koláč prelejeme horúcimi višňami a ozdobíme menšími kopčekmi zmrzliny.

# L'adová KÁVA so zmrzlinou

⌚ 15 min.    🍴 1 porcia



## Suroviny

- 200 ml kávy Bellarom
- 2 kopčeky zmrzliny Bon Gelati, príchuť podľa chuti (vanilka, čokoláda, oriešok)
- 20 ml vaječného likéru Alliance
- šľahačka Pilos
- kakao Belbake



## Postup

Najprv uvaríme kávu a necháme ju vychladnúť. Potom ju nalejeme do vysokého pohára, pridáme zmrzlinu a vaječný likér. Na záver ozdobíme šľahačkou a posypeme kakaom.



26

# Zmrzlinový NEO SHAKE



⌚ 5 min.

🍴 1 porcia

## Postup

V mixéri zmiešame zmrzlinu, sušienky a mlieko podľa potreby a nalejeme do vysokého pohára. Ozdobíme šľahačkou a kúskami sušienok.

## Suroviny

- 3 kopčky zmrzlina Bon Gelati Premium, príchuť Stracciatella
- zopár sušienok Neo Sondey
- mlieko Pilos - toľko, aby ste dosiahli ideálne hustú konzistenciu
- šľahačka Pilos



# Grilované BATÁTY s pekanovými orechami a javorovým sirupom



🕒 70 min. 🍴 6 porcií

## Suroviny

- 6 batátov
- 80 g pekanových orechov Alesto
- 60 g jemných ovsených vločiek Crownfield
- 60 g mletých mandlí Belbake
- štipka soli Kania
- ½ lyžičky mletej škorice Kania
- 50 ml javorového sirupu Maribel
- mangový sorbet Ballino alebo iná zmrzlina podľa chuti



dezert môže byť  
bezlaktózový alebo vegánsky  
ak použijeme  
bezlaktózový sorbet alebo  
vegánsku zmrzlinu

## Postup

Batáty v šupke dôkladne umyjeme, poprepichujeme vidličkou a zabalíme do alobalu. Grilujeme v zatvorenom grile približne hodinu domäkka.

**Tip: Batáty môžeme pripraviť aj v rúre alebo pahrebe.**

V miske zmiešame nahrubo nasekané pekanové orechy, ovsené vločky, mleté mandle, štipku soli a škoricu. Zalejeme sirupom a premiešame.

Mrveničku nasypeme do grilovacej tácky a grilujeme približne 10 minút dozlatista.

**Tip: Ak sa mrvenička peče rýchlo, môžeme ju počas grilovania premiešať.**

## Servírovanie

Ugrilované, mierne vychladnuté batáty pozdĺžne narežeme do tvaru loďky. Opatrne ich roztvoríme a dužinu roztlačíme vidličkou. Do vnútra nasypeme pekanovú posýpku, pridáme kopček sorbetu a opäť posypeme. Na záver podľa chuti prelejeme javorovým sirupom.

# CROSTATA

## s broskyňami a malinami

⌚ 2 hod.    🍴 6 porcií



### Náplň

- 6 dlhých piškót Savoiardi Sondey
- 6 broskýň
- 125 g malín
- 50 g trstinového cukru Belbake
- 50 g studeného masla Pilos
- 1 vajce
- štipka soli Kania

### Postup

#### Cesto

Zo sypkých surovín a studeného masla vypracujeme mrveničku. Pridáme celé vajce, žĺtok a zľahka miešame do spojenia.

**Tip: Podľa potreby môžeme pridávať po lyžiciach studenú vodu.**

Cesto zabalíme do fólie a necháme hodinu odležať v chladničke alebo ho pripravíme deň vopred. Odstáte ho rozvalkáme na pomúčenej pracovnej doske do tvaru kruhu. Pomocou okrúhlej formy alebo nožika vyrežeme z cesta kruh, ktorý preniesieme na grilovaciu platňu.

#### Náplň

Do stredu cesta namrvíme piškóty, vďaka ktorým sa cesto počas pečenia nerozmočí. Na ne uložíme broskyne nakrájané na mesiačiky a maliny tak, aby okraje ostali voľné. Ovocie posypeme 30 g cukru alebo podľa chuti. Okraje zahneť na ovocie, aby šťava z neho počas pečenia nevytekla.

Na ovocie položíme plátky masla. Okraje cesta najprv potrieme vajčkom rozmiešaným so štipkou soli a potom posypeme zvyšným cukrom.

Pod pokrievkou grilujeme dozlatista asi 30 minút.

**Tip: Doba grilovania závisí od typu grilu.**

#### Servírovanie

Crostatu podávame so zmrzlinou.

### Suroviny

#### Cesto

- 300 g hladkej múky Belbake
- 1 lyžica trstinového cukru Belbake
- štipka soli Kania
- 160 g masla Pilos nakrájaného na kocky a zmrazeného
- 1 vajce
- 1 žĺtok
- studená voda podľa potreby

#### Servírovanie

zmrzlina Bon Gelati,  
príchuť vanilka

# Grilované DONUTY so zmrzlinou a ananásom

⌚ 30 min. 🍴 6 porcií



## Suroviny

### Marinovaný ananás

- 50 g kokosového oleja
- 100 g medu
- ½ lyžičky mletej škorice Kania
- ½ lyžičky soli Kania
- kôra a šťava z 1 citróna
- 1 ananás

### Karamelová omáčka

- 60 g medu
- 100 g trstinového cukru Belbake
- 160 ml smotany na šľahanie Pilos (33 %)
- 50 g masla Pilos
- štipka soli Kania

## Postup

### Marinovaný ananás

Všetky suroviny okrem ananásu zmiešame v miske. Očistený ananás nakrájame na plátky hrubé asi 1 cm, zbavíme vlásočnatého stredy, prelejeme pripravenou marinádou a necháme chvíľu odstáť.

**Tip: Ananás dozrieva pri izbovej teplote. Nikdy ho neskladujeme v chladničke.**

### Karamelová omáčka

Všetky suroviny zmiešame v ohňuvzdornom kastrole a dáme variť na rozpálený gril približne na 15 minút. Ananás grilujeme za občasného otáčania asi 10 minút a donuty približne 5 minút.

**Tip: Čas potrebný na grilovanie je len orientačný. Vždy závisí od typu grilu.**

### Servírovanie

Ešte teplé donuty servírujeme s plátkom ananásu a kopčekom zmrzliny, preliate karamelovou omáčkou.



### Ešte potrebujeme

- 6 cukrových donutov (bez polevy, bez plnky)
- 1/2 vaničky zmrzliny Bon Gelati, ľubovoľná príchuť

30

# Grilované HRUŠKY na víne s crumble a so zmrzlinou

⌚ 50 min.    🍴 4 porcie



## Servírovanie

- 1 vanička zmrzliny Bon Gelati, ľubovoľná príchuť

## Postup

### Grilované hrušky

Umyté a osušené hrušky pozdĺžne prepolíme, vyberieme jadrovníky a necháme marinovať v zmesi vína, medu a škoricie ideálne cez noc v chladničke. Na druhý deň hrušky položíme reznou stranou na rozpálený rošt grilu a grilujeme domäkka.

### Crumble

V miske zmiešaním všetkých surovín vypracujeme mrveničku. Nasypeme ju do grilovacej tácky vystlanej papierom na pečenie. Grilujeme ju pod pokrievkou približne 20 minút dozlatista a potom necháme vychladnúť.

**Tip:** Čas potrebný na grilovanie je len orientačný. Vždy závisí od typu grilu.

## Servírovanie

Grilované hrušky podávame ešte teplé posypané rozmrveným crumble s kopečkom zmrzliny.

## Suroviny

### Crumble

- 80 g trstinového cukru Belbake
- 80 g polohrubej múky Belbake
- 80 g ovsených jemných vločiek Crownfield
- ½ lyžičky sódy bikarbóny
- ½ lyžičky prášku do pečiva Belbake
- štipka soli Kania
- 60 g nahrubo nasekaných pekanových orechov Alesto
- 130 g studeného masla Pilos

### Grilované hrušky

- 4 hrušky
- 200 ml bieleho suchého vína
- 60 g medu
- ½ lyžičky mletej škoricie Kania

# Ovocné CRUMBLE na grile so zmrzlinou

⌚ 40 min. 🍴 6 porcií

## Suroviny

- 500 g sliviek alebo ringlôt
- 50 g zmäknutého masla Pilos
- 100 g trstinového cukru Belbake
- 70 g polohrubej múky Belbake
- 60 g mletého maku Belbake
- 70 g mletých ovsených vločiek Crownfield
- štipka soli Kania
- kôra z 1 citróna
- 160 g vychladnutého masla Pilos
- zmrzlina Bon Gelati, ľubovoľná príchuť



## Potrebuje

- celoliatinú panvicu alebo grilovacie misky
- gril s pokrievkou

## Postup

Umyté a osušené ovocie rozpolíme, odkôstkujeme a nakrájame na mesiačky. Nádobu vhodnú na gril vymastíme zmäknutým maslom a na dno poukladáme pripravené ovocie. V miske zmiešame trstinový cukor, múku, mletý mak, mleté ovsené vločky, štipku soli a nastrúhanú kôru z umytého a osušeného citróna. Pridáme vychladnuté maslo a rukou vymiesime crumble (mrveničku). Crumble rozmrvíme na ovocie a grilujeme na rozohriatom grile približne 20 – 30 minút pod pokloпом.

## Servírovanie

Upečené crumble servírujeme s kopčekom zmrzliny.



# TARTE TATIN

s grilovanými  
broskyňami  
a vanilkovou  
zmrzlinou



⌚ 70 min. 🍴 8 porcií

## Suroviny

- 60 g masla Pilos
- 80 g kryštálového cukru Belbake
- ½ lyžičky mletej škorice Kania
- 4 – 5 broskýň
- 1 lístkové cesto Chef Select & You

## Potrebuje

- grilovací panvicu s Ø cca 22 cm
- okrúhlu formu/ring s Ø cca 24 cm

## Servírovanie

- zmrzlina Bon Gelati, ľubovoľná príchuť
- čerstvé bylinky (mäta/tymián/bazalka)

## Postup

Do panvice dáme polovicu masla nakrájaného na kocky, polovicu cukru a mletú škoricu. Umyté broskyne prepolíme a vykôstkujeme. Uložíme ich do panvice tesne vedľa seba reznou stranou nadol. Na rozpálenom zatvorenom grile ich takto karamelizujeme približne 5 minút. Potom necháme mierne vychladnúť.

Medzitým lístkové cesto rozprestrieme a pomocou formy z neho vyrežeme kruh, ktorého priemer musí byť o trochu väčší ako je priemer panvice. Broskyne potrieme zvyšným maslom a posypeme zvyšným cukrom. Prikryjeme ich cestom, ktoré povtláčame až ku okrajom panvice. Povrch poprepichujeme vidličkou a grilujeme v zatvorenom grile približne 15 – 20 minút.

Upečený koláč necháme najprv mierne vychladnúť a potom ho preklopíme na tanier.

## Servírovanie

Tarte Tatin servírujeme s kopčekom zmrzliny dozdobený čerstvými bylinkami.

# Zázvorové COOKIES s vanilkovou zmrzlinou

⌚ 45 min. 🍴 22 porcií



## Suroviny

### Cookies

- 75 g zmäknutého masla Pilos
- 200 g trstinového cukru Belbake
- štipka soli Kania
- 1 vajce
- 10 ml octu
- 80 g medu
- 260 g polohrubej múky Belbake
- 5 g sódy bikarbóny
- 5 g mletej škorice Kania
- 50 g ošúpaného čerstvého zázvoru
- ½ vaničky zmrzliny Bon Gelati, príchuť vanilka

## Postup

### Cookies

Maslo vyšľaháme s cukrom do peny. Postupne zašľaháme najprv soľ a vajce, potom ocot a med, ďalej preosiatu múku so sódou bikarbónou a škoricom a nakoniec ošúpaný a najemno nastrúhaný zázvor. Cesto zabalíme do fólie a necháme 30 minút odležať v chladničke. Z odstátého cesta vyformujeme guľôčky s priemerom cca 3 cm. Guľôčky ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie v dostatočných rozstupoch (pri pečení sa roztečú). Pečieme v rúre vyhriatej na 180 °C približne 10 minút. Upečené a vychladnuté cookies naplníme zmrzlinou.

**Tip:** Aby cookies zmäkli, necháme ich odstáť cez noc v mrazničke.

### Karamelová poleva

Hrušky ošúpeme, zbavíme jadierok a nakrájame na drobné kúsky. Ošúpaný zázvor nastrúhame najemno. Z ostatných surovín uvaríme v hrnci karamel.

Keď karamel spení, pridáme nastrúhaný zázvor a nakrájané hrušky a ešte chvíľu povaríme.



### • Karamelová poleva

- 2 hrušky
- 2 cm ošúpaného čerstvého zázvoru
- 60 g masla Pilos
- 60 g medu
- 100 g trstinového cukru Belbake
- 160 ml smotany na šľahanie Pilos (33 %)
- štipka soli Kania

34

### Servírovanie

Cookies podávame priamo z mrazničky s lahodnou karamelovou polevou.

# Broskyňové CRUMBLE



⌚ 1 hod.

🍴 6 porcií



## Suroviny

### Crumble

- 150 g trstinového cukru Belbake
- 150 g kryštálového cukru Belbake
- 125 g polohrubej múky Belbake
- 1 lyžička soli Kania
- 1 lyžička mletej škorice Kania
- 20 g zázvoru
- 125 g studeného masla Pilos

### Ešte potrebujeme

- 6 - 8 čerstvých broskyň
- ½ vaničky zmrzliny  
Bon Gelati,  
ľubovoľná príchuť

### Karamel

- 100 g kryštálového cukru Belbake
- 25 g medu
- 120 ml smotany na šľahanie Pilos (33 %)
- štipka soli Kania

## Postup

### Crumble

V robote s nadstavcom lopatka vypracujeme crumble (mrveničku) zmiešaním oboch cukrov, múky, soli, škorice, nastrúhaného zázvoru a na menšie kúsky nakrájaného studeného masla. Crumble necháme aspoň 30 minút stuhnúť v chladničke.

### Karamel

Cukor s medom necháme v panvici skaramelizovať. Za stáleho miešania postupne prilievame horúcu smotanu. Dochutíme soľou. Karamel nalejeme na dná zapekacích misiek. Umyté broskyne nakrájame na mesiačky a uložíme na karamel. Navrch rozmrvíme stuhnuté crumble. Pečieme v rúre rozohriatej na 180 °C približne 20 minút.

### Servírovanie

Dozlatista upečené crumble podávame ešte teplé s kopčekom zmrzliny.

# BON Gelati





**Sleduj**  
**www.lidl.sk,**  
**aby ti neušli zľavy**  
**na zmrzliny**  
**a ďalšie**  
**skvelé produkty!**