

## Brokkoli krémleves

### Hozzávalók:

- **150 ml Magik főző habkészítmény UHT**
- 70 g olívaolaj
- 1 vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 720 ml zöldség alaplé
- 1 fej brokkoli
- só
- bors

### Elkészítés:

1. Egy nagy lábasban közepes lángon melegítse fel az olívaolajat és dinsztelje meg a hagymát és a fokhagymát.
2. Adja hozzá az alaplevet, a brokkolit, a sót és a borsot. Fedje le és forralja fel. Lefedve, időnként megkeverve főzze addig, amíg a brokkoli puha nem lesz.
3. Botmixerrel turmixolja le és adja hozzá a **Magik főzőtejszínt**. Rövid ideig forralja, és ízesítse sóval és borssal.



## Répatorta

### Torta

#### Hozzávalók:

- 40 dkg sárgarépa
- 30 dkg cukor
- 2 dl olaj
- 4 db tojás
- 25 dkg liszt
- 10 dkg dió durvára vágva
- 1 csipet só
- 1 csomag sütőpor
- 1 kk. fahéj
- opcionális vaj és liszt a forma kikenéséhez

### Krém

#### Hozzávalók:

- 200 g mascarpone
- **100 g Magic növényi habkészítmény UHT**
- 40 g cukor
- vaníliakivonat
- lime lé és héja

### Elkészítés:

1. Először durvára daraboljuk a diót, megtisztítjuk a répákat, és lereszeljük.
2. Összekeverjük a száraz hozzávalókat, majd hozzáadjuk az olajat és a tojásokat. Alaposan elkeverjük.
3. Belekeverjük a reszelt répát is.
4. A tortaformánkat, ha szükséges, kivajazzuk-lisztezzük, és beletöltjük a masszát, majd 170 fokon kisütjük.



## Egzotikus panna cotta

### Panna cotta

#### Hozzávalók:

- 500 g Magik növényi hab UHT
- 60 g kristálycukor
- 8 g lapzselatin
- 1/2 vaníliarúd
- 300 g mangó-maracuja töltelék

#### Elkészítés:

1. Melegítse fel a **Magik növényi habot** és a cukrot egy lábasban.
2. Adja hozzá a hideg vízben előzőleg beáztatott zselatint, majd kézi habverővel alaposan keverje össze.
3. Poharakba töltve hűtőben dermedtjük, ezután a tetejére ráadagoljuk az egzotikus tölteléket.

