

# SHARP

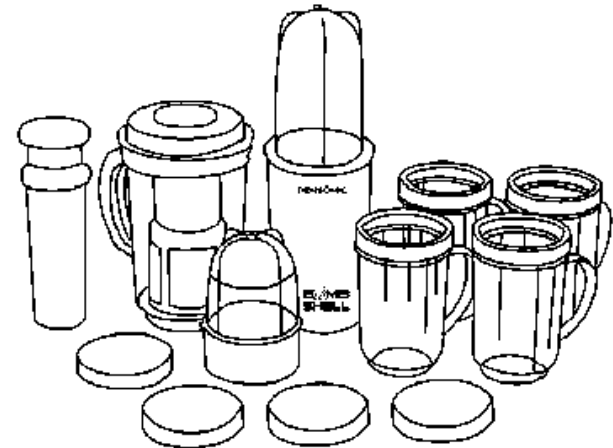
## BLENDER

### SB-TW 101P

## PETUNJUK PEMAKAIAN

# SHARP

Diproduksi oleh:  
PT. SHARP ELECTRONICS INDONESIA  
Jl. Swadaya IV Kel. Rawaterate  
Telp. (021) 4603925 Fax (021) 46826046  
Jakarta 13920  
INDONESIA



Sebelum mengoperasikan peralatan ini, mohon baca petunjuk ini dengan seksama

No. Reg. 3/DJ-ILMEA/MG/1/2000

## ***Perlindungan Keamanan Penting***

Untuk mengurangi resiko cedera tersengat aliran listrik, saat menggunakan peralatan listrik, perlu diperhatikan perlindungan keamanan dasar berikut, yang mencakup:

### ***Untuk Keselamatan Anda***

*Baca seluruh petunjuk dengan teliti, meskipun anda sudah terbiasa mengenal peralatan ini.*

- Untuk mencegah terjadinya sengatan listrik, JANGAN MEMBENAMKAN kabel listrik peralatan ini atau steker alat ini di dalam air atau cairan apapun.
- Peralatan ini tidak ditujukan untuk digunakan oleh anak-anak atau orang yang lemah kecuali mereka diawasi oleh orang yang bertanggungjawab.
- Anak-anak harus diawasi agar mereka tidak bermain-main menggunakan peralatan ini.
- Matikan dan cabut kabel listrik ketika membersihkan peralatan atau ketika sedang tidak menggunakannya.
- Jangan memasang kabel listrik peralatan ini pada steker yang rusak; jangan menggunakan peralatan ini jika tidak berfungsi; atau jika jatuh atau rusak dengan cara apapun.
- Jangan menggantung kabel di pinggir meja atau menyentuh permukaan yang panas.
- Jangan menggunakan atau menempatkan peralatan ini pada atau di dekat kompor gas atau listrik, atau oven yang sedang menyala.
- Peralatan atau aksesoris yang tidak disarankan atau dijual oleh pembuat dapat menyebabkan cedera karena sengatan listrik.
- Gunakan peralatan pada permukaan yang datar dan kering; bak cuci, rak piring atau permukaan yang tidak rata dilarang untuk dipergunakan.
- Jangan menggunakan peralatan untuk segala hal selain ditujukan untuk penggunaannya. Peralatan ini ditujukan hanya digunakan untuk keperluan rumah tangga saja.
- Peralatan ini hanya ditujukan untuk disambungkan dengan daya listrik standar perumahan.
- Jangan digunakan di luar ruangan.

- Jangan salah menggunakan kabel. Dilarang membawa peralatan dengan cara menarik kabelnya atau menarik kabel untuk memaatkannya. Sebaiknya, pegang steker dan tarik untuk mencabutnya.
- Jangan membawa peralatan dengan cara menarik kabelnya.
- Jangan mencoba untuk memperbaiki atau membongkar peralatan. Tidak ada suku cadang yang dapat diperbaiki oleh pengguna.
- Berhati-hatilah jika membawa sembarang peralatan yang berisi cairan panas.
- Berhati-hatilah ketika menggunakan pisau pemotong, khususnya ketika memindahkan pisau dari mangkuk, mengosongkan mangkuk dan selama membersihkannya.
- Tunggu sampai peralatan dimatikan sebelum memindahkan Twister.
- Jangan memasukan mangkuk ke dalam microwave dengan bilah pisau masih melekat. Lepaskan bilah pisau dan putar bagian atas shaker (pengocok)/streamer (pengukus).
- Ketika memasak dengan microwave, hati-hati dengan uap dan gunakan sarung tangan oven untuk memindahkan mangkuk panas dari microwave.
- Jangan menggunakan mangkuk penampung di dalam microwave.
- Jangan membiarkan pisau berputar lebih dari satu menit.

***KELALAIAN DALAM MEMATUHI PERINGATAN INI DAPAT MENYEBABKAN PERALATAN RUSAK***

### ***Peringatan Wajib***

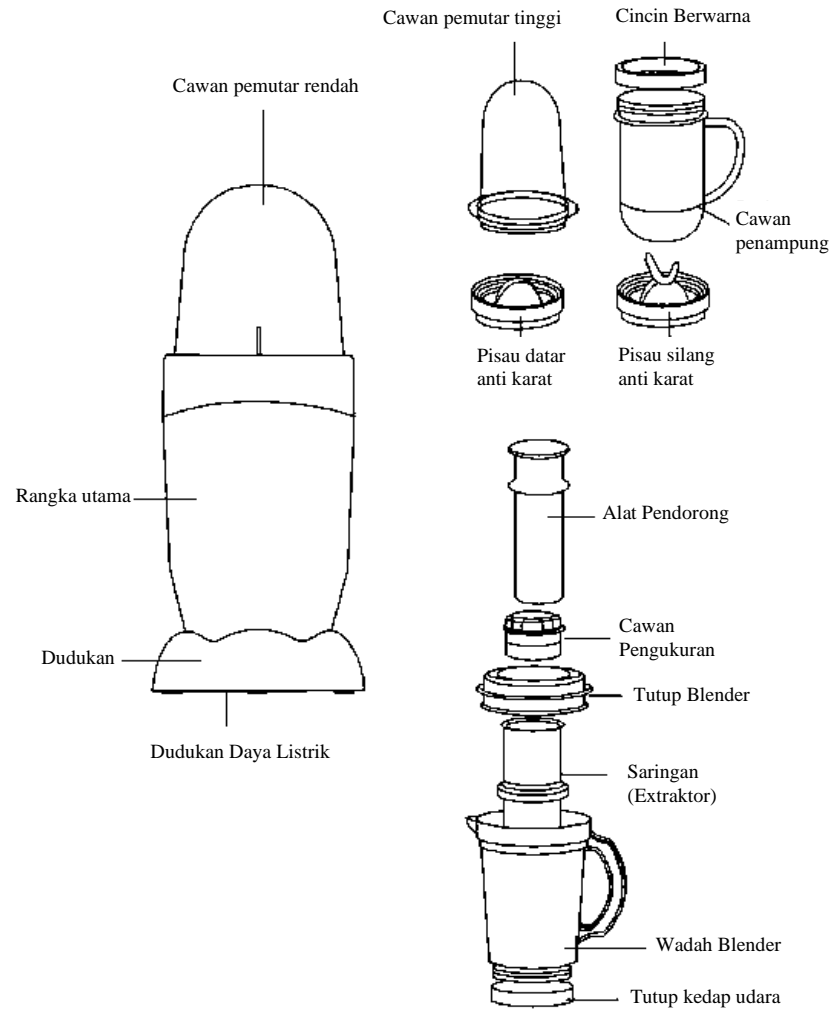
Jika kabel listrik rusak, kabel tersebut harus diganti oleh pembuat, bagian pelayanan atau petugas yang mempunyai kualifikasi untuk menghindari resiko bahaya.

Produk ini tidak dirancang untuk digunakan selain dari yang telah ditentukan di dalam petunjuk pemakaian.

### ***Simpan Petunjuk Ini***

## Bagian-Bagian Twister

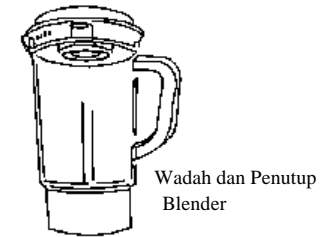
Kombinasi cawan pemutar pendek atau tinggi



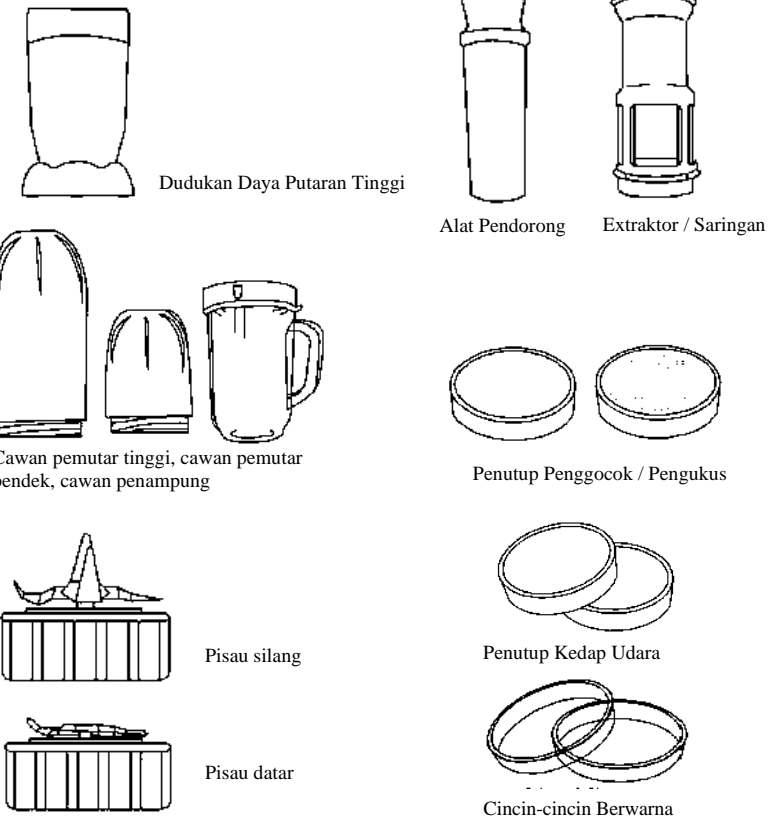
## Mengenal Twister Anda

Kami ucapkan selamat atas pembelian Twister baru anda

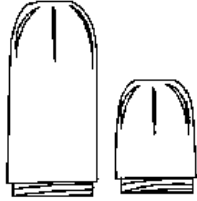
Twister adalah blender multi-guna ideal yang dapat digunakan untuk memotong, mencampurkan, atau mengaduk. Blender ini mempunyai banyak manfaat dibandingkan dengan ukurannya; blender ini dapat digunakan sepanjang tahun.



### Komponen-Komponen Twister Anda

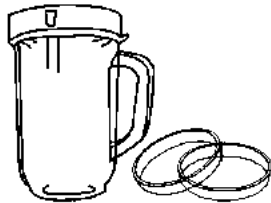


### Cawan Pemutar Tinggi dan Cawan Pemutar Pendek



Kedua cawan ini digunakan untuk mencampur, memasak dan menyimpan bahan masakan anda. Cawan ini dapat dicuci di mesin pencuci (hanya di rak bagian atas saja) dan aman digunakan di dalam microwave.

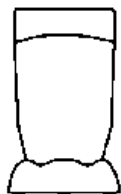
### Empat Cawan Penampung dengan Cincin Warna



Cawan penampung ini akan mengubah Twister anda menjadi Mesin Penampung Hebat. Anda dapat membuat dan menyajikan minuman dingin menggunakan cawan yang sama. Keragaman warna-warna lingkaran membantu anda mengenali cawan milik anda.

**\* Cawan penampung tidak aman digunakan di microwave.**

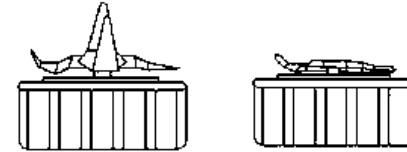
### Dudukan Daya



Dudukan berdaya listrik merupakan inti dari Twister. Letakkan salah satu cawan pemutar atau cawan penampung di atas mesin pemutar ini dan tinggal tekan. Tidak ada yang lebih mudah dari ini.

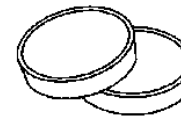
**Peringatan: Jangan memasukkan dudukan daya dalam air dan cabutlah sebelum membersihkannya.**

### Pisau Silang dan Pisau Datar



Twister dilengkapi dengan bilah pisau gandeng, Bilah Pisau Silang untuk mencacah, memarut dan mengaduk bahan masakan seperti bawang bombay, keju, daging dan minuman beku, dan Bilah Pisau Datar untuk mengocok krim dan menggiling bahan masakan keras seperti biji kopi dan rempah-rempah. Kedua bilah pisau dapat dicuci di dalam mesin pencuci. Pada dasar bilah pisau, terdapat gasket plastik yang kedudukannya pas dan kedap udara di dalam mangkuk Twister. Setelah mencuci bilah pisau, pastikan gasket plastik tersebut masih terpasang karena panas dari beberapa mesin cuci dapat menyebabkan gasket tersebut terlepas.

### Penutup Kedap Udara



Dengan Twister – pribadi anda, anda dapat melakukan apa saja, menyiapkan, memasak dan menyimpan masakan anda pada tempat yang sama. Tidak diperlukan bungkus plastik atau wadah penyimpanan apapun untuk membuat sisa masakan anda tetap segar, karena Twister yang anda miliki ini dilengkapi dengan dua penutup yang dapat dilepas yang dapat mempertahankan kesegaran makanan yang dapat menutup erat, baik untuk cawan pemutar tinggi maupun cawan pemutar rendah, dan juga Cawan Penampung untuk mempertahankan sisa masakan anda tetap segar untuk beberapa hari.

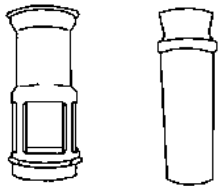
**\* Gunakan penutup Shaker/Steamer hanya ketika memanaskan makanan di microwave.**

### Blender Twister dan Penutup



Blender berukuran penuh mempunyai semua daya dan kapasitas dari sebuah blender konvensional yang berharga mahal, tetapi versi Twister ini hanya menghabiskan ruang seukuran mug kopi. Gunakan Twister blender anda setiap kali anda ingin membuat minuman yang menjadi kesukaan banyak orang seperti milkshake, pancake balter atau saat anda ingin membuat koktail kesukaan anda dalam jumlah yang banyak. Tutup blender dilengkapi dengan bagian yang dapat dilepas yang dapat digunakan untuk memasukkan bahan-bahan saat mesin sudah bekerja.

### Peralatan Pembuat Jus Twister



Dua bagian ini, Ekstraktor dan Penumbuk, mengubah Twister anda menjadi Twister Pembuat Jus yang mempunyai kegunaan yang sama dengan pembuat jus besar yang mahal. Tetapi tidak seperti pembuat jus besar, Pembuat Jus Twiste dapat dibersihkan hanya dalam beberapa detik saja! Dan semua bagian dapat dicuci dengan menggunakan mesin pencuci piring!

### Tutup Pengocok/Pemarut



Twister anda dilengkapi dengan dua Pengocok / Pemarut yang sangat berguna yang digunakan untuk memarut seperti yang ditemukan pada microwave atau sebagai tutup pengocok. Tutup Pengocok/Pemarut dengan lubang yang besar digunakan untuk bahan-bahan berbentuk butiran seperti keju Parmesan, sedangkan yang lainnya digunakan untuk rempah-rempah yang ditumbuk halus seperti kayu manis atau pala.

### Sebelum Menggunakan Untuk Pertama Kali

Sebelum menggunakan Twister anda untuk pertama kalinya, penting bagi anda untuk membaca dan mengikuti instruksi dalam petunjuk pemakaian ini, meskipun anda merasa sangat mengetahui cara menggunakannya.

Perhatian besar harus diberikan pada bagian yang membahas mengenai TINDAKAN KEAMANAN YANG PENTING. Cari tempat yang aman dan baik untuk menyimpan petunjuk pemakaian ini agar dapat digunakan di kemudian hari. Alat ini telah dirancang untuk dapat bekerja pada steker listrik standar yang ada di rumah-rumah. Alat ini tidak dirancang untuk digunakan dalam bidang industri atau komersial. Keluarkan Twister secara hati-hati. Lepaskan semua pembungkus dan buang atau simpan untuk digunakan kembali.

Pastikan bahwa voltase daya listrik anda sama dengan yang ditunjukkan pada label rating di alat ini (220-240V). Lepaskan semua komponen plastik dan cuci dengan air sabun yang hangat. Keringkan seluruhnya dan pasang kembali. Lap bagian luar *casing* dengan busa atau kain yang lembab. Jangan gunakan pembersih yang bersifat abrasif.

### Cara Menggunakan Twister Anda

#### Memilih Pisau yang Tepat

Ujung Twister terdiri dari dua bilah pisau

#### Instruksi penggunaan pisau

Anda harus berhati-hati saat menggunakan pisau pemotong, terutama saat melepaskan pisau dari mangkuk, mengosongkan mangkuk, dan saat membersihkan pisau.



#### Pisau Silang

Pisau silang Twister digunakan untuk.....

**Memotong-** jenis makanan seperti bawang, bawang putih, dan wortel. Dan untuk membuat saus seperti saus salsa atau kacang.

**Mencampur-** Pisau-Silang digunakan untuk memarut es untuk digunakan pada smoothies, koktail dingin, dan milkshake.

**Mencampur** – Adonan kue dadar, muffin dan roti dapat dicampur dengan cepat.

**Memarut** – Bahan makanan seperti keju dan coklat batangan dan lembut dapat diparut dengan cepat.

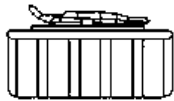
**Membuat sup kental** – Makanan seperti pasta, segala sup alami, dan makanan bayi dapat dilembutkan secara cepat.

**Mengiris es dan buah beku** – Untuk makanan kaya rasa seperti es krim salju dan sorbet buah.

**Menggiling daging** – Salad atau kepala ayam dan daging dapat dibuat dengan cepat.

### Bilah Pisau Datar

Bilah pisau datar digunakan untuk:



**Menggiling dan memotong bahan makanan yang keras seperti:**

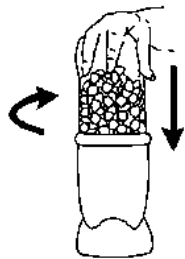
Biji kopi  
Kacang  
Tangkai kayu manis  
Buah kering

**Atau mengocok makanan seperti:**

Krim kocok buatan sendiri  
Keju krim  
Mentega

### Teknik Twister

Teknik “pulse”



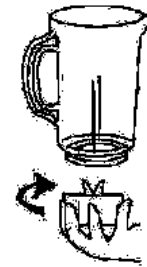
Makanan menjadi terlalu halus atau menjadi bubur, jika anda tidak memperhatikan peralatan ini dengan baik, karena motor Twister sangat kuat. Jadi teknik *pulse* sangat berguna apabila anda ingin membuat masakan seperti *chunky salsa* atau memerlukan potongan bawang yang kasar.

Teknik ini membutuhkan sedikit waktu agar terbiasa, namun ketika anda sudah menguasainya, anda akan terasa akan menjadi seorang pakar dibidangnya.

Teknik *pulse* dapat dilakukan dengan cara menekan cawan secara cepat dan melepaskan tekanan secara cepat pula. Untuk makanan yang akan dipotong secara kasar, dibutuhkan sebuah hentakan yang cepat. Lalu biarkan bilah pisau berhenti dan hentakkan sekali lagi sampai anda mendapatkan kecepatan konsistensi yang diinginkan.

Jika anda ingin mengocok beberapa makanan sekaligus seperti kue dadar, milk shake, atau minuman dingin, Twister Blender memiliki kemampuan untuk melakukannya, sekaligus seperti yang dapat dilakukan banyak peralatan memasak lainnya. Penutup blender memiliki dua celah penuang, satu untuk menyaring dan yang lainnya untuk menuang dan penutup lepas, jadi anda dapat menambahkan bahan makanan ketika sedang mengaduk dengan blender. Ditambah, segala hal pada blender ini dapat dicuci di dalam mesin cuci (hanya di rak paling atas), jadi

### Memasang Twister Blender



Hanya.....memutar Bilah Pisau Silang pada dasar cawan blender.

Kemudian..... pasang blender tersebut pada mesin pemutar.

### Menggunakan Twister Sebagai Blender.

Blender Twister dapat digunakan seperti blender biasa.

1. Pasang Blender yang telah dirangkai di atas dudukan daya.
2. Tekan blender dan putar searah jarum jam hingga blender mengunci pada bibir bagian dudukan daya.
3. Pasang tutup blender dan mulailah memblender.

**Jangan menjalankan Twister lebih dari satu menit untuk satu kali pemakaian.** Karena pemakaian seperti ini dapat merusakkan mesin secara permanen. Jika mesin tidak bekerja cabut kabel daya dan biarkan blender mendingin untuk beberapa jam sebelum anda mencoba memakai Twister lagi.

### Pemasangan Juicer Twister



Peringatan: Saat menggunakan cangkir penyaring, jangan pasang pisau datar di bagian bawah blender.

1. Pasang pisau silang di bawah wadah blender
2. Pasang ekstraktor di bawah bagian tengah blender dan pastikan untuk mengencangkan tiga alur yang segaris dengan tiga bingkai pada bagian dalam wadah blender.
3. Pasang tutup pada wadah blender dan pastikan penutup dikunci untuk mengunci bagian saringan pada tempatnya.
4. Pasang blender yang sudah terangkai pada dudukan blender.

### Menggunakan Twister Sebagai Pembuat Jus

Sebelum anda memulai, pilih bahan-bahan untuk jus anda dan pastikan bahwa bahan-bahan tersebut dapat dimasukkan ke dalam ekstraktor.

1. Pindahkan bagian atas yang dapat dilepas dari tutup **Blender**. Pasang **Pembuat Jus** Twister pada **Dudukan Daya**.
2. Tekan dan putar blender searah jarum jam hingga blender dalam Mode mengunci. Untuk mencegah macetnya pisau, yang dapat menyebabkan kerusakan pada mesin, pastikan bahwa mesin bekerja SEBELUM anda memasukkan bahan-bahan ke dalam pembuat jus.

### Cara Merawat Twister Anda

Perhatian: Selalu cabut kabel daya pada saat membersihkan atau memasang Twister

#### Mencuci Komponen-Komponen Twister

Komponen-komponen twister seperti cangkir pengukur atau blender dapat diletakkan di rak bagian atas mesin pencuci piring atau dicuci dengan menggunakan air sabun yang hangat kemudian dibersihkan, sedangkan tutup atau ekstraktor hanya boleh dicuci dengan tangan menggunakan air sabun yang hangat dan kemudian dibersihkan.

Selalu pastikan bahwa segel karet masih ada setelah mencuci. Panas dari sebagian mesin pencuci piring dapat menyebabkan segel karet menjadi longgar dan terlepas.

#### Membersihkan Dudukan Daya Twister

1. Perlu diingat agar mencabut kabel listrik sebelum membersihkan Dudukan Daya.
2. Gunakan kain basah untuk membersihkan bagian dalam dan luar Dudukan Daya.
3. Gunakan kain basah dan lembut untuk menghilangkan kotoran di sekitar tombol aktivator seraya menaik-turunkan tombol tersebut hingga dapat bergerak lancar kembali.

**JANGAN MERENDAM DUDUKAN DAYA DALAM AIR ATAU KE DALAM MESIN CUCI**

Jangan memasukan tangan anda atau peralatan apapun ke dekat bilah pisau yang berputar dan jangan menggunakan tangan anda atau peralatan apapun untuk menekan tombol aktivator ketika mesin pemutar menyala.

## **Resep-Resep Untuk Twister**

### **Guacamole (Alpukat tumbuk)**

Untuk 1 mangkuk

- 1 alpukat masak, dikupas dan dipotong secara kasar.
- 2 sendok teh jus lemon
- 1/4-1/2 cabe merah kecil, dipotong secara halus.
- 2 sendok teh daun coriander segar.
- 1-2 tetes saus Tabasco.
- Garam dan merica, untuk penambah rasa
- 1/2 tomat Roma, dipotong secara kasar

1. Masukkan seluruh bahan, kecuali tomat ke dalam mangkuk penggiling tinggi, dengan urutan yang disebutkan di atas. Putar bilah pisau bersilang.
2. Aduk di dalam blender, dengan menggunakan teknik denyut, 4-5 kali atau sampai campuran lembut (kocok jika diperlukan).
3. Cabut pisau dan masukkan tomat Roma. Ganti pisau dan aduk di dalam blender dengan 1-2 denyutan lagi, atau sampai tomat terpotong-potong, namun tidak menjadi bubur.
4. Biarkan dingin, sajikan dengan keripik jagung atau *nachos*.

### **Basil Pesto (Pasta Basil)**

Untuk 3/4 mangkuk

- 1 1/2 mangkuk daun basil segar
- 2 bawang putih, dikupas
- 2 sendok makan kacang tanah panggang
- 2 sendok makan keju parmesan iris.
- 1/4 cangkir minyak zaitun
- Garam dan merica, untuk penambah rasa

1. Masukkan seluruh bahan ke dalam mangkuk tinggi, dengan urutan yang telah disebutkan di atas. Putar bilah pisau bersilang.
2. Aduk dalam blender, dengan teknik denyut, sampai seluruh bahan tercampur dan tidak ada potongan besar yang tersisa. Jangan mengaduk terlalu lama, pesto harus sedikit menggumpal, dengan tekstur butiran.
3. Gunakan sebagai pelapis makanan, atau panaskan di dalam mangkuk (menggunakan penutup Steamer) dan sajikan dengan menuangkannya pada pasta kesukaan anda yang telah dimasak.

### **Sup Sayur Hangat**

Untuk 6 orang

- 1 sendok makan minyak zaitun
  - 2 siung bawang putih, dikupas
  - 600 gram labu siam, dikupas dan dipotong besar-besar
  - 2 kentang Roma ukuran besar, dipotong menjadi empat
  - 1 bawang merah besar, dipotong kecil-kecil
  - 1 kentang manis kecil, dikupas dan dipotong besar-besar
  - 1 sendok makan rosemary segar
  - 4-5 cangkir kaldu ayam
  - Garam dan lada sesuai selera
  - 1/2 cangkir krim untuk penyajian, jika diinginkan
1. Letakkan sayuran pada Mangkuk penghangat besar, sirami dengan minyak zaitun dan taburi dengan rosemary. Masak pada suhu 180°C selama 1 ½ jam atau hingga sayuran menjadi lembek.
  2. Pindahkan sayuran ke panci besar, tambahkan kaldu ayam dan didihkan. Kurangi panas dan jaga agar sup tidak terlalu mendidih, tutupi selama 10 menit.
  3. Biarkan sup menjadi hangat, tuangkan ke dalam blender dalam 2 giliran.
  4. Panaskan kembali, tambahkan bumbu sesuai selera dan sajikan dengan krim atau rosemary jika ingin.

### **Pikelet Pisang Pala**

Untuk 10 orang

- 1/2 cangkir tepung yang dapat mengembang sendiri
  - 2 sendok teh gula jarak
  - Satu jumpat pala
  - 1 butir telur
  - 1/2 potong pisang, dipotong besar-besar
  - 1/4 cangkir susu
  - 20 gram mentega untuk menggoreng
  - Gula kayumanis, untuk penyajian
1. Tempatkan semua bahan pada cangkir tinggi
  2. Blender, gunakan getaran selama 5-10 detik atau hingga adonan halus
  3. Cairkan mentega pada wajan dengan panas yang sedang saja. Tuangkan satu sendok makanan ke wajan, biarkan menyebar.
  4. Saat buih-buih kecil mulai timbul pada adonan, balikan pikelet dan masak selama 2-3 menit pada sisi sebaliknya.
  5. Sajikan segera, taburi dengan gula kayu manis jika diinginkan



### Speedy Mousse Coklat

Untuk 2 orang

3/4 krim kental  
2 sendok teh Krim Cair Bailey dari Irlandia  
1/4 cangkir Nutella

1. Tempatkan semua bahan pada cangkir tinggi sesuai dengan urutan di atas. Aduk dengan pisau datar.
2. Aduk selama 4-5 detik, hati-hati agar tidak terlalu lama mengaduk atau adonan akan menggumpal. Adonan harus dicampur secara seimbang, tetapi harus menjadi agak tipis setelah siap.
3. Tuangkan adonan pada Mangkuk saji dan masukkan ke lemari pendingin hingga siap.
4. Sajikan dengan berry sebagai pencuci mulut jika diinginkan, atau masukkan kedalam roti kecil atau biskuit Florentine dan taburi dengan coklat, sebagai hidangan pendamping kopi.

### Kue Keju Kismis dan Rum dengan Mascarpone

Siap saji untuk 6-5 orang

1/2 mangkok kismis tanpa biji, dicacah kasar  
2 sendok makan rum warna coklat  
1/2 sendok teh kayu manis  
1 mangkok remah biskuit manis  
50 gram mentega, dicairkan  
250 gram keju krim, dilelehkan  
250 gram keju mascarpone  
1/2 mangkok gula  
1 sendok teh sari vanila  
4 butir telur

Krim kocok, untuk penyajian

1. Campur kismis dengan rum dan kayu manis dan biarkan selama 2-3 jam.
2. Campurkan remahan biskuit dengan mentega yang telah dicairkan. Padatkan di dasar cetakan kue sepanjang 20 cm yang telah diolesi mentega.
3. Masukkan keju krim yang telah dilelehkan dan keju mascarpone ke dalam blender, kocok dengan blender sampai campuran merata dan lembut.
4. Tambahkan gula, sari vanila dan telur ke dalam blender dan kocok dengan cepat sampai lembut.
5. Masukkan campuran rum dan kismis.
6. Tuang bahan campuran tersebut ke dalam wadah yang berisi dasar biskuit dan mentega yang telah disiapkan sebelumnya. Bakar di dalam oven pada suhu 180C selama 11 1/4 jam, atau sampai matang. Biarkan campuran tersebut mendingin di dalam oven sampai kue keju tidak akan retak.
7. Dinginkan di lemari es selama 2-3 jam. Sajikan dengan krim kocok jika diinginkan.

### Smoothie Yoghurt Beri

Siap saji untuk 1 orang

1/3-1/2 mangkok buah beri beku  
1/4 cangkir yoghurt rasa beri  
Sesendok es krim vanila atau yoghurt beku  
3/4 cangkir susu  
3-4 es batu kecil

1. Masukkan seluruh bahan ke dalam cangkir, dalam urutan yang ditentukan di atas. Aduk dengan bilah pisau bersilang blender.
2. Kocok, selama 10-20 detik atau sampai seluruh bahan tercampur dan batu es telah hancur.
3. Masukkan cincin berwarna ke dalam mangkok dan sajikan segera.

### Smoothie aprikot sarapan

Siap saji untuk 1 orang

2 sendok makan apricot kering yang dicacah kasar  
2 sendok makan air panas  
1/2 pisang kecil, yang dikupas dan dicacah kasar  
1/2 cangkir yoghurt rasa aprikot atau rasa buah tropis  
1/2-3/4 cangkir susu  
3-4 es batu kecil

1. Campur aprikot dan air panas dan biarkan selama 10 menit untuk melembutkan aprikot.
2. Keringkan aprikot dan masukan seluruh bahan ke dalam cangkir. Aduk dengan bilah pisau bersilang blender.
3. Aduk selama 10-20 detik, atau sampai semua bahan tercampur dan lembut.

### Margarita Raspberi Beku

Siap saji untuk 1 orang

30 ml Tequila  
30 ml Cointreau  
30 ml jus jeruk segar  
1/3 mangkok raspberi beku  
1/2-3/4 mangkok batu es kecil

1. Masukkan seluruh bahan ke dalam cangkir, dalam urutan yang telah disebutkan di atas. Aduk dengan bilah pisau bersilang blender.
2. Campur sampai lembut dengan blender, kocok untuk memasukan es.
3. Putar cincin berwarna pada mangkuk dan sajikan segera.