

Tisztítás

Tisztítsa meg a fémgyűrűket és az levételt megkönnyítő eszközt az első használat előtt és közvetlenül minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. Majd azonnal törölje őket szárazra, így nem lesznek foltosak. Az összes rész mosogatógépben is tisztítható.

Gesztenyés sajtorta datolyaszilva öntettel

4 darabhoz | Elkészítési idő: 40 perc | Hűtési idő: 3 óra

Szüksége lesz:

4 desszert-/előétel gyűrűre (7,5 cm Ø), sütőpapírra

Hozzávalók

A kekszes krockanthoz:

5 db. teljes kiőrlésű

vajas keksz

3 ek. cukor

45 g vaj

1 csipet só

A töltelékhez és a datolyaszilva öntethez:

125 g párolt, hámozott gesztenye
(szelídgesztenye, vákuumcsomagolt)

1 teljesen érett datolyaszilva

A sajtkrémhez:

1/3 vaníliarúd

1 1/2 ek. porcukor

100 g krémsajt

1/2 citrom leve

150 g crème double

(= dupla tejszín, magas zsírtartalmú tejszín)

Elkészítés

1. A krokanthoz szükséges kekszet tegye egy mélyhűtő zacskóba és sodrófával törje közepes nagyságúra. Karamellizálja a cukrot egy edényben, majd vegye le a főzőlapról, keverje hozzá a vaját és hagyja megolvadni. Keverje hozzá a kekszmorzsát és a sót. Oszlassa el a masszát kb. 1 cm vastagon a sütőpapíron és hagyja kihűlni.
 2. A sajtkrémhez hosszában vágja félbe a vanília rudat és kaparja ki a belsejét. Keverje össze a vanília belsejét a porcukorral, a sajtkrémmel és a citromlével. Verje fel a crème double-t habverővel vagy kézi mixerrel (közepes fokozaton) kb. 2 percig, és egy spatulával (ne habverővel!) keverje a sajtkrémhez.
 3. A töltelékhez darabolja fel a gesztenyét nagyobb darabokra. Vágja félbe a datolyaszilvát, nyomja ki a gyümölcshúst a héjából és passzírozza át egy szűrőn.
 4. Állítsa a desszert-/előétel gyűrűket egy sütőpapír ívre. Törje nagyobb darabokra a krokantot és a sütőpapíron törje össze egy sodrófával közepes nagyságúra. Oszsa el a krokant darabkákat a 4 gyűrűben és finoman nyomkodja le őket. Szórja a gyűrűkbe a feldarabolt gesztenyék negyedét. Öntse rá a sajtkrémet, simítsa le, oszlassa el rajta a datolyaszilva öntetet és azt is simítsa le. Tegye a tortácskákat lefedve, legalább 3 órára a hidegre.
 5. Vegye ki a tortácskákat a hűtőszekrényből és vegye le a fém gyűrűket. Ehhez csúsztasson egy kis kést függőlegesen a gyűrű belső oldalán egészen az aljáig, majd egyszer forgassa meg a gyűrűt. Óvatosan emelje le a fém gyűrűket, helyezze a lehűtött gesztenyés sajttortákat négy tányérra és azonnal tálalja.
-

Padlizsános piccata paprikás vinaigrette-tel és bazsalikomos olajjal

4 darabhoz | Elkészítési idő: 1 óra | Darabonként: 635 kcal

Szüksége lesz:

1 desszert-/előétel gyűrűre (7,5 cm Ø), konyhai papírtörlőre

Hozzávalók

A bazsalikomos olajhoz:

1 csokor bazsalikom

(kb. 6-8 szál)

1 gerezd fokhagyma

100 ml olívaolaj

só

A paprikás vinaigrette-hez:

2 piros paprika

300 ml zöldség alaplé

1 tk. keményítő

2 ek. hideg víz

1 sárga paprika

3 ek. olívaolaj

1 ek. fehér balsamecet

só

cayenne bors

A piccatához és a kuskuszhoz:

1 nagy padlizsán

só

100 g instant kuskusz

150 ml zöldség alaplé

1 tk. curry por

2 ek. vaj

50 g parmezán

2 tojás (M-es méret)

liszt a panírozáshoz

bors

300 ml olaj a kisütéshez

Elkészítés

1. A bazsalikomos olajhoz mossa meg a bazsalikomot és rázza le róla a vizet. Hámozza meg a fokhagymát, tépkedje le a bazsalikom leveleket és pürésítse az olajjal, valamint 1 csipet sóval a turmixgépben vagy egy botmixerrel.
 2. A paprikás vinaigrette-hez mossa meg a piros paprikákat, vágja félbe őket, tisztítsa meg és vágja nagy darabokra. Pürésítse a paprikadarabokat a zöldség alaplével a turmixgépben vagy egy botmixerrel. A paprikapürét nyomja át egy finom szűrőn és forralja be, míg kb. 100 ml-re redukálódik, közben időnként keverje meg. A beforrt paprikaszószot rántsa be 2 evőkanál hideg vízzel elkevert keményítővel.
 3. Mossa meg a sárga paprikát, vágja félbe, tisztítsa meg és aprítsa fel. Forrósítsa fel az olívaolajat. Pírítsa meg benne a paprikadarabokat, majd öntse fel balzsamecettel. Öntse hozzá a paprikaszószot. Fűszerezze a vinaigrette-et sóval és cayenne borssal, majd lefedve tartsa melegen.
 4. Mossa meg a padlizsánt a piccatához és vágja kb. 1 cm vastag szeletekre. Sózza meg a szeletek mindkét oldalát és pihentesse őket kb. 20 percig.
 5. Közben tegye a kuskuszt egy tálba. Főzze fel a zöldség alaplevet a curry porral és öntse rá. Hagyja a kuskuszt kb. 5 percig megduzzadni, ízesítse vajjal és fűszerezze sóval. Lefedve tartsa melegen.
 6. Reszelje le a parmezánt finomra, és keverje össze a tojásokkal egy leveses tányérban. A panírozáshoz szükséges lisztet is tegye egy tányérba. A sütéshez szükséges olajat hevítse fel egy nagy serpenyőben. Vágja félbe a padlizsán szeleteket, törölje szárazra, fűszerezze borssal és forgassa őket egy kevés lisztbe. Majd merítse a szeleteket a parmezános tojásba és a forró olajban süsse mindkét oldalukat aranybarnára. Konyhai papírtörőn hagyja őket lecsepegni.
-

7. Ossa el a kuszkuszt a desszert-/előétel gyűrűk segítségével 4 tányéron. A kuszkuszt lesz a „talapzat”. Helyezze rá a sült padlizsánt. A vinaigrette-et és a bazsalikomos olajat öntse a kuszkuszt köré. Ízlés szerint díszítse a padlizsános piccatát pirított bazsalikkal.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva
