



Termékismertető és receptek

Tisztítás

Tisztítsa meg a fém gyűrűket 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 sajttorta 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 krokantoz:

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 (szelídgeszte-
nye, 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 krokantoz szükséges kekszet tegye egy mélyhűtő zacskóba és sodrófával törje közepes nagyságúra. Karamellizálja a cukrot egy edényben, majd vegye le a főzőlapról, keverje hozzá a vajat 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 vaníliát a porcukorral, a sajtkrémmel és a citromlével. Verje fel a crème double-t habverővel vagy kézi mixerrel (közepes fokozaton) kb. 2 percre és egy spatulával (nem a 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. Ossa 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 csúszttasson 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 sajtortákat négy tányérra és azonnal tálalja.

Cikkszám: 369 390



www.tchibo.hu/utmutatok

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany

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 olivaolaj

só

A paprikás

vinaigrette-hez:

2 piros paprika

300 ml zöldség alaplé

1 tk keményítő

2 ek hideg víz

1 sárga paprika

3 ek olivaolaj

1 ek fehér balzsamecet

só

cayenne bors

A piccatahoz 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 mossza 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 mossza meg a piros paprikákat, vágja félbe őket, tisztítsa meg és vágja nagy darabokra. Pürésítse a paprikadarabokat a zöldség alaplével a turmixgépben vagy a mixerrúddal. A paprikapürét nyomja át egy szűrőn és forralja be, míg kb. 100 ml lesz belőle, közben időnként keverje

meg. A beforrt paprikaszószrt 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. Pirítsa meg benne a paprikadarabokat, majd öntse fel balzsamecettel. Öntse hozzá a paprikaszószrt. 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 percre.
5. Közben tegye a kuszkuszt egy tálba. Főzze fel a zöldség alaplevet a curry porral és öntse rá. Hagyja a kuszkuszt kb. 5 percre megduzzadni, ízesítse vajjal és fűszerezze sóval. Lefedve tartsa melegen.
6. Reszelje le a parmezánt és keverje össze a tojásokkal egy leveses tányérban. A megforgatáshoz szükséges lisztet is tegye egy tányérba. A sütéshez szükséges olajat forralja fel egy nagy serpenyőben. Vágja félbe a padlizsán szeleteket, óvatosan törölje őket 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 papírtörlőn hagyja őket lecsepegni.
7. Ossa el a kuszkuszt a desszert-/előétel gyűrűk segítségével 4 tányéron. A kuszkusz lesz a „talapzat”. Helyezze rá a sült padlizsánt. A vinaigrette-et és a bazsalikomos olajat öntse a kuszkusz köré. Ízlés szerint díszítse a padlizsános piccatát pirított bazsalikkal.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2018 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Minden jog fenntartva