

Tisztítás

Tisztítsa meg a fémformákat és a kivételt 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 sajttorta datolyaszilva öntettel

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

Szüksége lesz: 4 desszert-/előétel formára, sütőpapírra

Hozzávalók

A töltelékhez és a datolyaszilva öntethez:

125 g párolt, hámozott gesztenye (szelídgesztenye, vákuum csomagolt)

1 érett datolyaszilva

Az aljhoz:

10 db teljes kiőrlésű vajas keksz

45 g vaj

A sajtkrémhez:

1/3 vaníliarúd

1 1/2 ek. porcukor

100 g krémsajt

1/2 citrom leve

150 g tejszín

Esetleg: 1 cs. vaníliás cukor

A kekszes krokanthoz:

5 db teljes kiőrlésű vajas keksz

3 ek. cukor

45 g vaj

1 csipet só

Elkészítés

1. Az aljhoz tegye a kekszet egy mélyhűtő zacskóba, és sodrófával törje össze közepesen finomra. Olvassza meg a vajat, és egy tálban keverje hozzá a kekszmorzsát, amíg egységes masszát kap. Tegye az előétel-/desszertformákat egy ív sütőpapírra, töltsse bele a masszát, és simítsa el.
2. A krokanthoz tegye a kekszet egy mélyhűtő zacskóba, és sodrófával törje össze közepesen finomra. Karamellizálja meg a cukrot egy edényben, vegye le a tűzhelyről, keverje hozzá a vajat és olvassza meg. Keverje bele a kekszmorzsát és a sót. Kenje a masszát kb. 1 cm vastagon a sütőpapírra, és hagyja kihűlni.
3. A sajtkrémhez hosszában vágja félbe a vaníliarudat és kaparja ki a belsejét. Keverje össze a vanília belsejét a porcukorral, a sajtkrémmel és a citromlével (és esetleg a vaníliás cukorral). Verje fel a tejszínt habverővel vagy kézi mixerrel (közepes fokozaton) kb. 2 percre, és egy spatulával (ne habverővel!) keverje a sajtkrémhez. Darabolja fel a gesztenyét apróra és szintén keverje a sajtkrémhez. Tegye a krémet a hűtőbe.
4. Egy botmixerrel pürésítse a datolyaszilvát.
5. Töltsse a sajt-gesztenyekrém negyedét a négy formába a kekszalapra, és simítsa el.
6. Oszlassa el rajta a datolyaszilva pürét és azt is simítsa le.
7. Törje össze a krokantot kisebb darabokra, és tegye a datolyaszilva pürére.
8. Tegye a tortácskákat lefedve, legalább 3 órára a hidegre.
9. Vegye ki a tortácskákat a hűtőszekrényből és vegye ki a formákból. Ehhez melegítse meg a kivételt megkönnyítő eszközt forró víz alatt, és nyomja ki a tortácskákat a formából. Helyezze a lehűtött gesztenyesajttortákat négy tányérra és azonnal tálalja.

Recept: Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva

Pisztrángtartár

4 darabhoz | Elkészítési idő: 20 perc | Darabonként: 231 kcal

Szüksége lesz: 1 desszert-/előétel formára

Hozzávalók

1/2 salátauborka	1 tk. torma az üvegből
1/2 csokor metélőhagyma	fehérbors
1/2 csokor kapor	só
250 g füstölt pisztrángfilé	200 g fekete kenyér
2 tk. citromlé	(vagy 6 szelet)
3 ek. tejföl	

Elkészítés

1. Mossa meg az uborkát, hámozza meg, vágja félbe, egy teáskanál segítségével távolítsa el a magokat, majd vágja fel kb. 5 mm-es kockákra. Tisztítsa meg és mossa meg a metélőhagymát, majd vágja finom kari-kákra. Öblítse le a kaprot, szárítsa meg, távolítsa el a vastag szárakat, majd apróra vágja. A pisztrángfilét durvára vágja.
2. Keverje össze a citromlevet a tejföllel, a tormával és a kapor 2/3-ával. Ízlés szerint fűszerezze borssal és egy kevés sóval. Keverje hozzá a felaprított pisztrángfilét, az újhagymát és az uborkadarabokat. Vágjon ki 4 csillag alakú darabot a kenyérszeletekből egy előétel-/desszertformával. Helyezze az előétel-/desszertformát a csillag alakú szeletekre, és töltsse bele a pisztrángos masszát. Enyhén nyomja meg, majd az előétel-/desszertformát a kivételt megkönnyítő eszköz segítségével óvatosan húzza le. A megmaradt fekete kenyeret morzsálja szét és a maradék kaporral együtt szórja a pisztrángra díszítésként.