

## Čistenie

Pred prvým použitím a bezprostredne po každom použití vyčistíte kovové prstencové formy a pomôcky na uvoľnenie teplou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Následne ich ihneď osušte, aby sa nevytvorili škvrny. Všetky diely sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.

## Gaštanový syrový koláč s pyrė z hurmikaki

na 4 kusy | doba prípravy: 40 min. | doba na vychladnutie: 3 hod.

**Budete potrebovať:**

**4 prstencové formy na dezert/predjedlo (7,5 cm Ø), papier na pečenie**

### Prísady

na krokant so sušienkami:

5 celozrnných maslových sušienok

3 PL cukru

45 g masla

1 štipka soli

na plnku a pyrė z hurmikaki:

125 g uvarených, olúpaných  
gaštanov (jedlé gaštany, vákuovo  
balené)

1 úplne dozreté hurmikaki

na krém z čerstvého syra:

1/3 vanilkového struku

1 1/2 PL práškoveho cukru

100 g čerstvého syra

šťava z 1/2 citróna

150 g crème double

(smotana na šľahanie  
s min. 40 % tuku)

## Príprava

1. Na prípravu krokantu naplňte sušienky do vrečka na mrazené potraviny a rozdrvte ich valčekom na cesto na drobné kúsky. Nechajte v hrnci skaramelizovať cukor, vezmite hrniec zo sporáka, primiešajte maslo a nechajte ho roztopiť. Primiešajte rozdrvené sušienky a soľ. Natrite hmotu na papier na pečenie v hrúbke približne 1 cm a nechajte ju vychladnúť.
  2. Na prípravu krému z čerstvého syra rozrežte vanilkový struk po dĺžke a vyškriabte dreň. Zmiešajte vanilkovú dreň s práškovým cukrom, čerstvým syrom a citrónovou šťavou. Crème double (smotanu) šľahajte metličkami na sneh alebo ručným mixérom (stredný stupeň) približne 2 minúty a stierkou na cesto (nie metličkami na sneh!) ho primiešajte do krému z čerstvého syra.
  3. Na prípravu plnky nasekajte gaštany na hrubo. Rozpoľte hurmikaki, vytlačte dužinu zo šupy a prepasírujte ju cez sitko.
  4. Poukladajte prstencové formy na dezert/predjedlo na papier na pečenie. Nalámte krokant na hrubé kúsky a na papieri na pečenie ich rozdrvte valčekom na cesto na strednú jemnosť. Rozdeľte rozdrvený krokant do štyroch prstencových foriem a zľahka ho zatlačte. Na to nasypťte štvrtinu nasekaných gaštanov. Naplňte syrový krém, zarovnajete ho do hladka, na to rozotrite pyrė z hurmikaki a zarovnajete ho do hladka. Postavte zakryté tortičky na minimálne 3 hodiny do chladu.
  5. Vyberte tortičky z chladničky a uvoľnite ich z kovových prstencových foriem. Na to zapichnete malý nôž na vnútornej strane prstenca zhora až po dno a obkružte ním raz prstenec. Opatrne zdvihnite kovové prstencové formy, poukladajte gaštanové syrové koláče na štyri taniere a okamžite ich servírujte.
-

# Baklažánová piccata s paprikovým dresingom a bazalkovým olejom

na 4 kusy | doba prípravy: 1 hod. | na kus: 635 kcal

**Budete potrebovať:**

**1 prstencovú formu na dezert/predjedlo (7,5 cm Ø), kuchynský papier**

## Prísady

**na bazalkový olej:**

1 viazanička bazalky

(cca 6-8 stoniek)

1 strúčik cesnaku

100 ml olivového oleja

soľ

**na paprikový dresing:**

2 červené papriky

300 ml zeleninového vývaru

1 ČL jedlého škrobu

2 PL studenej vody

1 žltá paprika

3 PL olivového oleja

1 PL bieleho balzamikového octu

soľ

kajenské korenie

**na piccatu a kuskusu:**

1 veľký baklažán

soľ

100 g instantného kuskusu

150 ml zeleninového vývaru

1 ČL mletého karí

2 PL masla

50 g parmezánu

2 vajička (veľkosť M)

múka na obalovanie

čierne korenie

300 ml oleja na fritovanie

## Príprava

1. Na prípravu bazalkového oleja poumývajte bazalku a vytraste z nej vodu. Olúpte cesnak, otrhajte lístky bazalky a s olejom, cesnakom a 1 štipkou soli ich rozmixujte mixérom alebo mixovacou tyčou na jemné pyré.
  2. Na prípravu paprikového dresingu poumývajte obe červené papriky, očistite ich a nakrájajte na hrubé kúsky. Tieto kúsky rozmixujte so zeleninovým vývarom mixérom alebo mixovacou tyčou na veľmi jemné pyré. Paprikové pyré prepasírujte cez sitko a za občasného miešania ho nechajte vyvariť na cca 100 ml. Vyvarenú paprikovú omáčku zľahka zahustíte škrobom rozmiešaným v 2 PL studenej vody.
  3. Poumývajte žltú papriku, rozpoľte ju, očistite a nakrájajte na drobné kocky. Rozpáľte olivový olej. Opražte na ňom kocky papriky a zalejte ich balzamickým octom. Pridajte paprikovú omáčku. Dressing dochuťte soľou a kajenským korením a udržiavajte ho v teple.
  4. Na prípravu piccaty poumývajte baklažán a nakrájajte ho na plátky s hrúbkou cca 1 cm. Osolte plátky z oboch strán a nechajte ich odstať cca 20 min.
  5. Medzitým nasypťte do misky kuskus. Povarte zeleninový vývar s kari a nalejte ho naň. Nechajte kuskus napučať cca 5 minút, zjemnite ho maslom a dochuťte soľou. Udržiavajte ho zakrytý v teple.
  6. Nastrúhajte parmezán na jemno a v polievkovom tanieri ho zmiešajte s vajíčkami. Nasypťte do taniera múku na obalovanie. Rozpáľte olej na fritovanie vo veľkej panvici. Rozpoľte plátky baklažánu, osušte ich, posypťte čiernym korením a obaľte trochu múky. Následne obaľte plátky vajíčkovo-parmezánovou zmesou a opražte ich na rozpálenom oleji z oboch strán do zlatohneda. Nechajte ich odkvapkať na kuchynskom papieri.
-

7. Rozdeľte kuskus pomocou prstencovej formy na dezert/predjedlo na štyri taniere ako „základ“. Naň poukladajte opražený baklažán. Okolie kuskusu polejte dresingom a bazalkovým olejom. Podľa želania obložte baklažánovú piccatu fritovanou bazalkou.

Recepty:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené

---