



sk Informácia o výrobku
a recepty

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 fláky. 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, olúpa-
ných gaštanov (jedlé
gaštany, vákuovo balené)
1 úplne dozreté hurmikaki

**Na krém z čerstvého
syra:**

1/3 vanilkového struku
1 1/2 PL práškového 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 vyškrabte 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, zarovnajte ho do hladka, na to rozotrite pyré z hurmikaki a zarovnajte 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.

Číslo výrobku: 369 390



www.tchibo.sk/navody

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

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 balzamického octu
soľ
kajenské korenie

Na piccatu a kuskus:

1 veľký baklažán
soľ
100 g instantného kuskusu
150 ml zeleninového vývaru
1 ČL mletého kari
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 ob-

časného 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 balzamičným 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. Osolíte plátky z oboch strán a nechajte ich odstáť cca 20 min.
5. Medzitým nasypete do misky kuskus. Povarte zeleninový vývar s karí a nalejte ho naň. Nechajte kuskus napúčať cca 5 min., zjemnite ho maslom a dochuťte soľou. Udržiavajte ho zakrytý v teple.
6. Nastrúhajte parmezán na jemno a v polievkovom tanieri ho zmiešajte s vajíčkami. Nasypete do taniera múku na obalovanie. Rozpáľte olej na fritovanie vo veľkej panvici. Rozpoľte plátky baklažánu, osušte ich, posypte 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 dressingom a bazalkovým olejom. Podľa želania obložte baklažánovú piccatu fritovanou bazalkou.

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2018 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všetky práva vyhradené