

Čistenie

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

Syrovo-gaštanové tortičky s pyrė z hurmikaki

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

Budete potrebovať: 4 formy na dezert/predjedlo, papier na pečenie

Prísady

na plnku a pyrė z hurmikaki:

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

1 úplne dozreté hurmikaki

na dno tortičiek:

10 celozrnných maslových
sušienok

45 g masla

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 smotany na šľahanie

Podľa chuti: 1 bal. vanilkového cukru

na krokant so sušienkami:

5 celozrnných maslových sušienok

3 PL cukru

40 g masla

1 štipka soli

Príprava

1. Na prípravu dna tortičiek naplňte sušienky do vrecka na mrazené potraviny a rozdrvte ich valčekom na cesto na drobné kúsky. Nechajte roztopiť maslo a zmiešajte ho s rozdrvenými sušienkami v mise, kým nevznikne rovnomerná masa. Formy na dezert/predjedlo položte na hárok papiera na pečenie, naplňte masu a vyhladte.
2. Na prípravu krokantu naplňte sušienky do vrecka 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.
3. 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 (a podľa chuti s vanilkovým cukrom). Smotanu šľahajte metličkami na sneh alebo ručným mixérom (stredný stupeň) približne 2 minúty a stierkou na cesto (nie metličkami na sneh!) ju primiešajte do krému z čerstvého syra. Jemne nasekajte gaštany a tiež ich primiešajte do syrovej zmesi. Zmes odložte do chladu.
4. Hurmikaki rozmixujte pomocou tyčového mixéra.
5. Do foriem na sušienkové dno naplňte po jednej štvrtine krému zo syra a gaštanov a uhladte.
6. Na to rozotrite pyrė z hurmikaki a tiež uhladte.
7. Krokant rozlámte na malé kúsky a položte na pyrė z hurmikaki.
8. Tortičky prikryte a nechajte aspoň 3 hodiny vychladnúť.
9. Tortičky vyberte z chladničky a uvoľnite z foriem. Na to zohrejte pomôcku na uvoľnenie pod horúcou vodou a tortičky vytlačte z formy. Vychladnuté syrovo-gaštanové tortičky položte na štyri tanieri a ihneď servírujte.

Recept: Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené

Tatarák zo pstruha

na 4 kusy | doba prípravy: 20 min. | každý kus: 231 kcal

Budete potrebovať: 1 forma na dezert/predjedlo

Prísady

1/2 uhorka šalátová	1 ČL mletého chrenu z pohára
1/2 zväzku jarnej cibul'ky	biele korenie
1/2 zväzku kôpru	soľ
250 g údeného filé zo pstruha	200 g tmavého chleba
2 ČL citrónovej šťavy	(alebo 6 krajcov)
3 PL kyslej smotany	

Príprava

1. Uhorku umyte, olúpte, rozkrojte na polovicu, lyžičkou odstráňte semienka a nakrájajte na kocky veľké asi 5 mm.
Jarnú cibul'ku umyte, očistite a nakrájajte na jemné krúžky.
Kôpor opláchnite, osušte, odstráňte hrubé stonky a jemne nasekajte.
Filé z pstruha nahrubo nasekajte.
2. Zmiešajte citrónovú šťavu s kyslou smotanou, chrenom a 2/3 kôpru.
Dochuťte korením a trochou soli. Pridajte nakrájané filé zo pstruha, jarnú cibul'ku a kúsky uhorky.
3. Z krajcov chleba vyrežte pomocou formy na dezert/predjedlo 4 hviezdicovité kúsky. Formu na dezert/predjedlo nasadte na hviezdicovité krajce a naplňte ich zmesou zo pstruha.
Jemne pritlačte a formu na dezert/predjedlo opatrne stiahnite pomocou pomôcky na uvoľnenie. Zvyšný tmavý chlieb rozdrvte a spolu so zvyšným kôprom použite ako ozdobu na pstruhovú zmes.