

## Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem, a także bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć metalowe obręcze oraz przybory do wysuwania w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie od razu je osuszyć, aby uniknąć powstawania plam. Wszystkie części nadają się również do mycia w zmywarce.

## Sernik z kasztanami i musem z kaki

**Na 4 sztuki | czas przyrządzenia: 40 minut | czas schładzania: 3 godziny**

**Potrzebne będą:**

**4 obręcze do deserów/przystawek (7,5 cm Ø), papier do pieczenia**

### Składniki

#### Krokant:

5 pełnoziarnistych herbatników  
maślanych

3 łyżki cukru

45 g masła

szczypta soli

#### Nadzienie i mus z kaki:

125 g ugotowanych i obranych  
kasztanów jadalnych

(w opakowaniu próżniowym)

1 dojrzałe kaki

#### Krem z serka kanapkowego:

1/3 laski wanilii

1 1/2 łyżki cukru pudru

100 g serka kanapkowego

sok z 1/2 cytryny

150 g crème double

(wymienne można użyć sera  
mascarpone wymieszanego na pół  
z bitą śmietaną)

## Przyrządzenie

1. W celu przyrządzenia krokantu herbatniki włożyć do woreczka na mrożonki i za pomocą wałka do ciasta pokruszyć na kawałki średniej wielkości. W garnku skarmelizować cukier, a następnie zdjąć z kuchenki, dodać i roztopić masło. Dodać pokruszone herbatniki i sól. Masę rozprowadzić na papierze do pieczenia na grubość ok. 1 cm, i odstawić do ostygnięcia.
  2. W celu przyrządzenia kremu z serka kanapkowego przeciąć laskę wanilii wzdłuż i wyskrobać miąższ. Miąższ wanilii wymieszać z cukrem pudrem, serkiem kanapkowym i sokiem z cytryny. Crème double ubijać przez ok. 2 min za pomocą trzepaczki lub miksera (środkowy poziom), a następnie za pomocą szpatułki do ciasta (nie trzepaczki!) dodać do kremu z serka kanapkowego.
  3. W celu przyrządzenia nadzienia grubo posiekać kasztany. Kaki przekroić na pół, wycisnąć miąższ ze skórki i przetrzeć przez sito.
  4. Obręcze postawić na arkuszu papieru do pieczenia. Krokant połamać na duże kawałki i za pomocą wałka do ciasta na papierze do pieczenia rozkruszyć na kawałki średniej wielkości. Pokruszony krokant umieścić w czterech obręczach i lekko docisnąć. Do każdej obręczy wsypać jedną czwartą posiekanych kasztanów. Dodać krem z serka i równo rozprowadzić, a następnie dodać mus z kakaem i również równo rozprowadzić. Torciki odstawić pod przykryciem na co najmniej 3 godziny w chłodne miejsce.
  5. Torciki wyjąć z lodówki, a następnie z metalowych obręczy. W tym celu wsunąć mały nóż po wewnętrznej stronie obręczy od góry do samego dna i przekrócić obręcz. Ostrożnie podnieść obręcz, schłodzone serniki z kasztanami ułożyć na czterech talerzach i od razu serwować.
-

# Piccata z bakłażana z paprykowym sosem winegret i olejem bazyliowym

Na 4 sztuki | czas przyrządzenia: 1 godzina | każda sztuka: 635 kcal

Potrzebne będą:

1 obręcz do deserów/przystawek (7,5 cm Ø), ręcznik papierowy

## Składniki

### Olej bazyliowy:

1 pęczek bazylii (ok. 6-8 łydyg)

1 ząbek czosnku

100 ml oliwy z oliwek

sól

### Paprykowy sos winegret:

2 czerwone papryki

300 ml bulionu warzywnego

1 łyżeczka skrobi sponżywczej

2 łyżki zimnej wody

1 żółta papryka

3 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżka białego octu balsamicznego

sól

pieprz cayenne

### Piccata i kuskus:

1 duży bakłażan

sól

100 g kuskusu

150 ml bulionu warzywnego

1 łyżeczka sproszkowanego curry

2 łyżki masła

50 g parmezanu

2 jajka (rozmiar M)

mąka do obtaczania

pieprz

300 ml oleju do smażenia

## Przyrządzenie

1. W celu przyrządzenia oleju bazyliowego umyć i osuszyć bazylię. Czosnek obrać, listki bazylii oberwać i razem z oliwą, czosnkiem i szczyptą soli zmielić na purée za pomocą miksera lub blendera ręcznego.
  2. W celu przyrządzenia paprykowego sosu winegret umyć czerwoną paprykę, przekroić na pół, usunąć nasiona i pokroić na duże kawałki. Za pomocą miksera lub blendera ręcznego zmielić paprykę wraz z bulionem warzywnym na purée. Purée z papryki przetrzeć przez drobne sito i wygotować ok. 100 ml, od czasu do czasu mieszając. Wygotowany sos z papryki delikatnie wymieszać ze skrobią rozrobioną w 2 łyżkach zimnej wody.
  3. Żółtą paprykę umyć, przekroić na pół, usunąć nasiona i pokroić w małą kostkę. Podgrzać oliwę z oliwek. Pokroją w kostkę paprykę przysmażyć w oliwie z oliwek i zalać octem balsamicznym. Dodać sos paprykowy. Sos winegret doprawić solą i pieprzem cayenne i pozostawić pod przykryciem, aby utrzymywał ciepło.
  4. W celu przyrządzenia piccatty umyć bakłażana i pokroić na plasterki o grubości ok. 1 cm. Plasterki posolić z obu stron i odstawić na ok. 20 min.
  5. W międzyczasie wsypać kuskus do salaterki. Bulion warzywny zagotować ze sproszkowanym curry i zalać nim kuskus. Odczekać ok. 5 min, dodać do kuskus masło i doprawić solą. Kuskus odstawić pod przykryciem, aby utrzymywał ciepło.
  6. Parmezan zetrzeć na tarce o drobnych oczkach i wymieszać z jajkami na głębokim talerzu. Mąkę do obtaczania wsypać do drugiego talerza. Olej do smażenia podgrzać na dużej patelni. Plasterki bakłażana przekroić na pół, osuszyć, doprawić pieprzem i obtoczyć w niewielkiej ilości mąki. Następnie plasterki obtoczyć w mieszance z jajek i parmezanu i na gorącym oleju smażyć je po obu stronach, aż będą złocistobrązowe. Położyć je na ręczniku papierowym, aby ociekł z nich tłuszcz.
-

7. Za pomocą obręczy wyłożyć kuskus na cztery talerze, tak aby tworzył podstawę. Wyłożyć na niego usmażone bakłażany. Sos winegret i olej bazyliowy rozprowadzić dookoła kuskusu. Wedle uznania piccatę udekorować usmażoną bazylią.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

---