



pl Informacje o produkcji i przepisy

Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem, a także bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć metalowe obręcze oraz popychacze 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 porcje | czas przyrządzania: 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 obra-
nych kasztanów jadalnych
(w opakowaniu pró-
żniowym)
1 dojrzałe kaki

Krem z serka wiejskiego:

1/3 laski wanilii
1 1/2 łyżki cukru pudru
100 g serka wiejskiego
sok z 1/2 cytryny
150 g crème double
(wymiennie można użyć
sera mascarpone wymie-
szanego 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 wiejskiego przeciąć laskę wanilii wzdłuż i wyskrobać miąższ. Miąższ wanilii wymieszać z cukrem pudrem, serkiem wiejskim 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 wiejskiego.
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 kaki 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.

Numer artykułu: 369 390



www.tchibo.pl/instrukcje

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Piccata z bakłażana z paprykowym sosem winegret i olejem bazyliowym

Na 4 porcje | czas przyrządzenia: 1 godzina |

każda porcja: 635 kcal

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

Składniki

Olej bazyliowy:

1 pęczek bazylii
(ok. 6-8 łodyg)
1 ząbek czosnku
100 ml oliwy z oliwek
sól

Paprykowy sos winegret:

2 czerwone papryki
300 ml bulionu
warzywnego
1 łyżeczka skrobi
spożywczej
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 kuskus
150 ml bulionu warzyw-
nego
1 łyżeczka sproszkowa-
nego curry
2 łyżki masła
50 g parmezanu
2 jajka (wielkość 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. Pokrojąc 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 piccaty 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

© 2018 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone