

Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem i bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu umyć metalowe foremki i przyrządy do wysuwania w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Po umyciu natychmiast je osuszyć, aby nie powstały zacieki. Wszystkie elementy nadają się do mycia w zmywarce.

Torciki serowo-kasztanowe z musem z persymon

Na 4 sztuki | Czas przyrządzania: 40 min. | Czas schładzania: 3 godz.

Potrzebne będą: 4 foremki do przystawek/deserów, papier do pieczenia

Składniki

Na nadzienie i mus z persymon:

125 g ugotowanych, obranych kasztanów jadalnych (pakowanych próżniowo)

1 dojrzały owoc persymony

Na spód:

10 pełnoziarnistych herbatników maślanych

45 g masła

Na masę serową:

1/3 laski wanilii

1 1/2 łyżki cukru pudru

100 g serka śmietankowego

sok z 1/2 cytryny

150 g śmietany kremówki

Opcjonalnie: 1 opakowanie cukru waniliowego

Na krokant z ciasteczek:

5 pełnoziarnistych herbatników maślanych

3 łyżki cukru

40 g masła

1 szczypta soli

Sposób przyrządzania

1. Włożyć herbatniki przeznaczone na spód do woreczka do zamrażania i rozgnieść je wałkiem do ciasta na drobne cząstki. Roztopić masło i wymieszać w misce z pokruszonymi herbatnikami, aż powstanie jednolita masa. Umieścić foremki do przystawek/deserów na arkuszu papieru do pieczenia, wlać masę i wygładzić.
2. Herbatniki przeznaczone na krokant włożyć do woreczka do zamrażania i rozgnieść je wałkiem do ciasta na drobne cząstki. W rondelku skarmelizować cukier, zdjąć z ognia, dodać masło i roztopić. Dodać pokruszone herbatniki i sól. Rozsmarować masę na papierze do pieczenia na grubość około 1 cm i pozostawić do ostygnięcia.
3. Aby przygotować masę serową, przekroić laskę wanilii wzdłuż i wyskrobać miąższ. Wymieszać miąższ waniliowy z cukrem pudrem, serkiem śmietankowym i sokiem z cytryny (opcjonalnie z cukrem waniliowym). Śmietanę ubijać trzepaczką lub mikserem ręcznym (na średnich obrotach) przez około 2 minuty, aż będzie sztywna, a następnie połączyć ją z masą serową za pomocą łopatkki (nie trzepaczką!). Kasztany drobno posiekać i również dodać do masy serowej. Schłodzić krem w lodówce.
4. Zmiksować persymony za pomocą blendera ręcznego.
5. Przełożyć po jednej czwartej masy serowo-kasztanowej do foremek na spody z herbatników i równo rozprowadzić.
6. Następnie nałożyć puree z persymon i ponownie wygładzić powierzchnię.
7. Krokant pokruszyć na małe kawałki i ułożyć na puree z persymon.
8. Przykryć torciki i wstawić do lodówki na co najmniej 3 godziny.
9. Wyjąć torciki z lodówki, a następnie z foremek. W tym celu ogrzać przyrząd do wysuwania pod gorącą wodą i wysunąć torciki z foremek. Schłodzone torciki serowo-kasztanowe ułożyć na czterech talerzykach i niezwłocznie serwować.

Przepis: Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

Tatar z pstrąga

Na 4 sztuki | Czas przyrządzania: 20 minut | każda sztuka: 231 kcal

Potrzebne będą:

1 foremka do przystawek/deserów

Składniki

1/2 świeżego ogórka	3 łyżki śmietany
1/2 pęczka dymki	1 łyżeczka chrzanu ze słoiczka
1/2 pęczka koperku	biały pieprz
250 g wędzonego fileta z pstrąga	sól
2 łyżeczki soku z cytryny	200 g chleba razowego (6 kromek)

Sposób przyrządzania

1. Ogórka umyć, obrać i przekroić wzdłuż na pół. Za pomocą łyżeczki usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę o wielkości ok. 5 mm. Dymkę oczyścić, opłukać i pokroić w cienkie krążki. Koperek opłukać pod bieżącą wodą, osuszyć, oddzielić grube łodygi i drobno posiekać. Filet z pstrąga grubo posiekać.
2. Wymieszać sok z cytryny ze śmietaną, chrzanem i 2/3 kopru. Doprawić pieprzem i odrobiną soli. Dodać rozdrobniony filet z pstrąga, dymkę i pokrojonego w kostkę ogórka.

Za pomocą foremki do przystawek/deserów wyciąć z kromek chleba 4 kawałki w kształcie gwiazdy. Umieścić foremkę do przystawek/deserów na kromkach w kształcie gwiazdy i wypełnić je pastą z pstrąga. Delikatnie docisnąć i ostrożnie zdjąć foremkę do przystawek/deserów za pomocą przyrządu do wysuwania. Rozdrobnić pozostały chleb razowy i wraz z pozostałym koprem posypać nim pastę z pstrąga.