



cs Informace o výrobku a recepty

Čištění

Před prvním použitím a ihned po každém dalším použití umyjte kovové prstence a pomůcky k vysunutí teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Potom je hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Všechny části výrobku jsou vhodné také do myčky.

Kaštanovo-sýrové dortíčky s pyrém z kaki

Na 4 kusy | doba přípravy: 40 minut | chlazení: 3 h

Budeme potřebovat: 4 prstence na dezerty a předkrmy
(s Ø 7,5 cm), papír na pečení

Přísady

Na krokant se sušenkami budeme potřebovat:

5 celozrnných máslových sušenek
3 lžíce cukru
45 g másla
špetku soli

Na náplň a pyrém z kaki budeme potřebovat:

125 g uvařených, oloupaných jedlých kaštanů
(zabalených ve vakuovém obalu)
1 úplně zralé kaki

Na krém z čerstvého sýru budeme potřebovat:

1/3 vanilkového lusku
1 a 1/2 lžíce moučkového cukru
100 g čerstvého sýra
šťávu z 1/2 citronu
150 g Crème double
(sladká smetana s vysokým obsahem tuku)

Příprava

1. K přípravě krokantu naplníme sušenky do sáčku do mrazničky a pomocí válečku na těsto rozdrobíme na středně velké kousky. V hrnci necháme rozpustit cukr na karamel, sejmeme z plotýnky, vmícháme máslo a necháme jej rozpustit. Přimícháme rozdrobené sušenky a sůl. Směs rozdělíme do vrstvy vysoké asi 1 cm na papír na pečení a necháme vychladnout.

2. K přípravě krému z čerstvého sýra podélně nařízíme vanilkový lusk a vyškrábeme z něj dřev. Vanilkovou dřev smícháme s moučkovým cukrem, čerstvým sýrem a citronovou šťávou. Crème double ušleháme metlou na šlehání nebo ručním mixérem (na střední stupeň; doba šlehání cca 2 minuty) a vmísíme pomocí stěrky na těsto (nikoli pomocí metly na šlehání!) pod krém z čerstvého sýra.
3. K přípravě náplně nastroháme jedlé kaštiny na hrubo. Kaki rozpůlíme, vytlačíme dužinu ze slupky a propasírujeme ji přes cedník.
4. Prstence na dezerty a předkrmy postavíme na arch papíru na pečení. Krokant rozlámeme na velké kusy a rozdrobíme na papíře na pečení pomocí válečku na těsto. Rozdrobený krokant rozdělíme do všech čtyř prstenců a mírně přitlačíme. Na něj nasypeme do každého prstence čtvrtinu nasekaných jedlých kaštanů. Naplníme krémem z čerstvého sýra, uhladíme, na krém dáme pyré z kaki a také uhladíme. Dortíčky necháme stát minimálně 3 hodiny v ledničce.
5. Dortíčky vyjmeme z ledničky a uvolníme z kovových prstenců. K tomu účelu pícháme nožičkem na vnější straně prstence kolmo ze shora až na dno a prstencem otočíme jednou dokola. Kovové prstence opatrně nadzvedneme, vychlazené kaštanovo-sýrové dortíčky položíme na čtyři talířky a ihned servírujeme.

Číslo výrobku: 369 390



www.tchibo.cz/navody

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany

Lilková piccata s paprikovou kořeněnou zálivkou na salát (vinaigrette) a bazalkovým olejem

Na 4 kusy | doba přípravy: 1 h | 1 kousek: 635 kcal

Budeme potřebovat: 1 prsteneček na dezerty a předkrmy (s Ø 7,5 cm), papírové kuchyňské utěrky

Přísady

Na bazalkový olej budeme potřebovat:

1 svazek bazalky (cca 6-8 snítek)
1 stroužek česneku
100 ml olivového oleje
sůl

Na paprikovou kořeněnou zálivku na salát (vinaigrette) budeme potřebovat:

2 lusky červené papriky
300 ml zeleninového vývaru
1 lžičku škrobu
2 lžíce studené vody
1 lusk žluté papriky
3 lžíce olivového oleje

1 lžíci bílého balsamického octa
sůl
kajenský pepř

Pro přípravu piccatty a kuskusu budeme potřebovat:

1 velký lilek
sůl
100 g instantního kuskusu
150 ml zeleninového vývaru
1 lžičku mletého kari
2 lžíce másla
50 g parmezánu
2 vajíčka (velikost M)
mouku na obalování
pepř
300 ml oleje na smažení

Příprava

1. K přípravě bazalkového oleje omyjeme bazalku a osušíme vytřepáním. Oloupeme česnek, otrháme lístky bazalky a rozmixujeme v mixéru nebo pomocí tyčového mixéru společně s olejem, česnekem a špetkou soli.
2. K přípravě paprikové kořeněné zálivky na salát (vinaigrette) omyjeme lusky červené papriky, rozpůlíme je, očistíme a nakrájíme na tlustší kousky. Kousky papriky smícháme se zeleninovým vývarem a důkladně rozmixujeme na jemno v mixéru nebo pomocí tyčového mixéru. Paprikové pyré propasírujeme přes cedník s drobnými očky a necháme povařit přibližně na 100 ml. Přitom občas zamícháme.

Povařenou paprikovou omáčku mírně zahustíme škrobem rozpuštěným ve dvou lžících studené vody.

3. Lusky žluté papriky umyjeme, rozpůlíme, očistíme a nakrájíme na kostičky. Zahřejeme olivový olej. Osmažíme v něm na kostičky nakrájenou papriku a zalijeme balsamickým octem. Přilijeme paprikovou omáčku. Kořeněnou zálivku na salát (vinaigrette) dochutíme solí a kajenským pepřem, přikryjeme a udržujeme teplou.
4. Pro přípravu piccaty umyjeme lilky a nakrájíme je na kolečka široká přibližně 1 cm. Kolečka z obou stran osolíme a necháme asi 20 minut odstát.
5. Mezitím si dáme do misky kuskus. Svaříme zeleninový vývar s mletým kari a nalijeme na kuskus. Kuskus necháme po dobu zhruba 5 minut bobtnat, dochutíme máslem a osolíme. Přikryjeme a udržujeme teplé.
6. Parmezán nastrouháme na jemno a smícháme v hlubokém talíři s vajíčky. Do jiného talíře si připravíme mouku na obalování. Ve velké pánvi rozehřejeme olej na smažení. Kolečka lilku rozpůlíme, osušíme papírovou kuchyňskou utěrkou, opepříme a mírně obalíme v mouce. Potom je namočíme do směsi vajíček s parmezánem a smažíme v horkém oleji z obou stran do zlatova. Poklademe na papírové kuchyňské utěrky a necháme okapat.
7. Kuskus rozdělíme na všechny čtyři talíře pomocí prstenců na dezerty a předkrmy jako „podstavec“. Nahoru poklademe usmažené plátky lilku. Kořeněnou zálivku na salát (vinaigrette) a bazalkový olej rozdělíme okolo kuskusu. Podle potřeby ozdobíme lilkovou piccatu osmaženou bazalkou.

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2018 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všechna práva vyhrazena