

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 pyré 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

Příklady

Na krokant se sušenkami:

5 celozrnných máslových sušenek

3 lžíce cukru

45 g másla

špetku soli

Na náplň a pyré z kaki:

125 g uvařených, oloupaných
jedlých kaštanů (zabalených
ve vakuovém obalu)

1 úplně zralé kaki

Na krém z čerstvého sýru:

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, sejmem 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 nařízneme vanilkový luska 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 pomo cí stěrky na těsto (nikoli pomocí metly na šlehání!) pod krém z čerstvého sýra.
 3. K přípravě náplně nastrouháme jedlé kaštaný 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 ledniče.
 5. Dortíčky vyjmeme z ledničky a uvolníme z kovových prstenců. K tomu účelu pícheme nožíkem 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.
-

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 prstenek na dezerty a předkrmy (s Ø 7,5 cm), papírové kuchyňské utěrky

Příklady

Na bazalkový olej:

1 svazek bazalky (cca 6-8 snítek)

1 stroužek česneku

100 ml olivového oleje

sůl

Na paprikovou kořeněnou zálivku na salát (vinaigrette):

2 lusky červené papriky

300 ml zeleninového vývaru

1 lžičku škrobu

2 lžíce studené vody

1 lusk žluté papriky

3 lžíce olivového oleje

1 lžičku bílého balsamického octa

sůl

kajenský pepř

Pro přípravu piccaty a kuskusu:

1 velký lilek

sůl

100 g instantního kuskusu

150 ml zeleninového vývaru

1 lžičku mletého kari

2 lžíce másla

50 g parmezánu

2 vejíčka (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 tyčové ho 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 balsamikovým 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 roze-
hřejeme 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

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena
