

Čištění

Kovové formičky a pomůcky pro vytahování před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Potom je hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Všechny díly jsou vhodné do myčky na nádobí.

Sýrové koláčky s jedlými kaštany a povidly z kaki

Na 4 kousky | Doba přípravy: 40 minut | Doba chlazení: 3 hodiny

Potřebujete: 4 formičky na tvarování předkrmů/dezertů, papír na pečení

Přísady

Pro náplň a protlak z kaki:

125 g oloupaných, do měkka podušných kaštanů (jedlé kaštiny, vakuově balené)

1 zralé kaki

Na korpus:

10 celozrnných máslových sušenek

45 g másla

Na krém z čerstvého sýra:

1/3 vanilkového lusku

1 1/2 lžíce moučkového cukru

100 g čerstvého sýra

šťáva z 1/2 citronu

150 g smetany ke šlehání

Volitelně: 1 balíček vanilkového cukru

Na sušenkový krokant:

5 celozrnných máslových sušenek

3 polévkové lžíce cukru

40 g másla

špetka soli

Příprava

1. Na korpus vložíme sušenky do mrazicího sáčku a pomocí válečku na těsto je rozdrtíme na středně jemnou zrnitost. Rozpustíme máslo a smícháme ho v míse s rozdrcenými sušenkami, až vznikne stejnorodá hmota. Formičky na tvarování předkrmů/dezertů položíme na arch papíru na pečení, naplníme je směsí a povrch zarovnáme do hladka.
2. Na krokant vložíme sušenky do mrazicího sáčku a pomocí válečku na těsto je rozdrtíme na středně jemnou zrnitost. V hrnci necháme zkaramelizovat cukr, sejmemе hrnec ze sporáku, vmícháme máslo a necháme je rozpustit. Přimícháme rozdrobené sušenky a sůl. Vzniklou hmotu roztřeme na papír na pečení ve vrstvě vysoké 1 cm a necháme vychladnout.
3. Na krém z čerstvého sýra rozřízneme podélně vanilkový lusk a vyškrábáme dřeň. Smícháme vanilkovou dřeň s moučkovým cukrem, čerstvým sýrem a citronovou šťávou (a volitelně s vanilkovým cukrem). Smetanu šleháme metličkou nebo ručním šlehačem (střední stupeň) přibližně 2 minuty do tuha a stěrkou (ne metličkou na sníh!) ji zapracujeme do krému z čerstvého sýra. Kaštiny nasekáme na drobné kousky a rovněž přimícháme do krému z čerstvého sýra. Krém uložíme do chladna.
4. Kaki rozšleháme tyčovým mixérem na pyré.
5. Do každé formičky vložíme na korpus ze sušenek čtvrtinu krému z čerstvého sýra a jedlých kaštanů a povrch zarovnáme do hladka.
6. Rozetřeme na něj pyré z kaki a rovněž zarovnáme do hladka.
7. Rozlámeme krokant na malé kousky a položíme je na pyré z kaki.
8. Dortíky zakryjeme a uložíme nejméně na 3 hodiny do chladna.
9. Vyjmeme dortíky z chladničky a uvolníme je z formiček. K tomu účelu zahřejeme pomůcky pro vytahování v horké vodě a vytlačíme dortíky z formičky. Vychlazené sýrové koláčky s jedlými kaštanami položíme na čtyři talíře a ihned podáváme.

Tartar ze pstruha

Na 4 kousky | Doba přípravy: 20 minut | Jeden kousek: 231 kcal

Potřebujete:

1 formičku pro tvarování předkrmů/dezertů

Příklady

1/2 salátovou okurku

1/2 svazku póru

1/2 svazku kopru

250 g uzeného pstružího filetu

2 čajové lžičky citronové šťávy

3 polévkové lžíce kysané smetany

1 čajová lžička křenu ze skleničky

bílý pepř

sůl

200 g černého chleba

(nebo 6 krajíců)

Příprava

1. Salátovou okurku omyjeme, oloupeme, překrojíme na půl, pomocí čajové lžičky zbavíme semínek a nakrájíme na kostky o velikosti přibližně 5 mm. Pórek očistíme, omyjeme a nakrájíme na tenké kroužky. Kopr opláchneme, osušíme do sucha, zbavíme silných stonků a nakrájíme na jemno. Pstruží filet nasekáme na drobno.
2. Citronovou šťávu smícháme s kysanou smetanou, křenem a 2/3 kopru. Ochutíme pepřem a trochou soli. Přimícháme nasekaný pstruží filet, pórek a kousky okurky.
3. Pomocí formičky pro tvarování předkrmů/dezertů vykrojíme z krajíců chleba 4 kousky ve tvaru hvězdy. Formičku pro tvarování předkrmů/dezertů přiklopíme na plátky ve tvaru hvězdy a naplníme pstruží směsí. Mírně přitlačíme a pomocí pomůcky pro vytahování opatrně sejme formičku pro tvarování předkrmů/dezertů. Zbylý černý chléb rozdrobíme a společně se zbylým koprem nasypeme jako ozdobu na pstruží směs.