

Tefal®



RECIPE BOOK

MASTERCHEF GOURMET

RECIPE BOOK - MASTERCHEF GOURMET

Tefal



Tefal®

Graphic design and production:
JPM & Associés

Photo credits:
Marielys LORTHOS
Groupe SEB

Printed in China May 2015
SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX
RCS 302 412 226
All rights reserved

8080014787
ISBN 978-2-37-247-008-7

EN - Conversion table temperatures / thermostat
DA - Tabel voor de omzetting van temperaturen / thermostatstanden
SV - Omräkningstabell for temperaturer / thermostat
TR - Dönüşümne tablosu sıcaklıklar / thermostat
SL - Pretvorbena tabela za temperature/termostat
HU - Átszámítási táblázat: hőmérséklet / hőszabályozó
PL - Tabela z przelicznikiem temperatur / termostat
CS - Tabulka převodu teplot / termostat
SK - Prevodná tabuľka teplôt / termostat
RO - Tabel de conversie a temperaturilor / termostat
HR - Tablica za pretvorbu temperature / termostat

30° C	1
60° C	2
90° C	3
120° C	4
150° C	5
160° C	5-6
180° C	6
200° C	6-7
210° C	7
220° C	7-8
240° C	8
260° C	8-9
270° C	9

Tefal®

EN	03
NL	17
DA	31
SV	45
TR	59
SL	73
HU	87
PL	101
CS	115
SK	129
RO	143
HR	157





ESSENTIAL PATISSERIE

Chantilly cream	4
Shortcrust pastry	4
Crepe batter	4
Waffle batter	4
Cereal bread	5
Brioche	5
White bread	6
Choux pastry	6



GOURMET SNACKS

Chocolate chip cookies	7
Chocolate and pecan brownies	7
Chocolate mousse	8
Carrot cake and icing	8
Irresistible apple cake	9
Chocolate cake pops	9



EXCEPTIONAL MOMENTS

Lemon meringue tart	10
Strawberry cream cake	11
Vanilla macarons	12
Tiramisu pots	13
Raspberry and white chocolate cupcakes	13
Royal chocolat	14



SAVOURY MOMENTS

Savoury loaf	15
Tomato juice with basil chantilly	15
Pizza dough	15
Courgette gratin	16
Meatballs	16



Chantilly cream

- 25 cl very cold liquid crème fraîche
- 50 g icing sugar



x 6/8



Bowl



Whisk

Put the crème fraîche and the icing sugar in the stainless steel bowl fitted with the kneader and the lid. Run the appliance on speed 4 for two minutes, then on maximum speed for three and a half minutes.

Shortcrust pastry

For a tart base of 350 g:

- 200 g plain flour
- 100 g butter
- 50 ml water
- One pinch salt



x 6/8



Bowl



Kneading hook

Put the flour, butter and salt into the stainless steel bowl. Fit the kneader and the lid and run for a few seconds on speed 1. Add the lukewarm water while the appliance is running. Allow the appliance to run until the pastry forms a ball. Allow the pastry to rest in a cool place, covered with cling film, for at least an hour before rolling out and cooking.



Crepes batter

For 20 crepes:

- 750 ml milk
- 375 g flour
- 4 eggs
- 40 g sugar
- 100 ml oil
- 1 tablespoon orange flower water or flavoured alcohol



Blender

Put the eggs, oil, sugar, milk and selected flavouring into the blender bowl. Select speed 2 and run the appliance for a few seconds. Then add the flour through the opening in the measuring cap and allow to run for one and a half minutes. Allow the batter to rest for at least an hour at room temperature before making the crepes.

Waffle batter

For 24 waffles:

- 250 g plain flour
- 15 g fresh baker's yeast
- 2 eggs
- 1 pinch salt
- 400 ml milk
- 125 g softened butter
- 1 sachet vanilla sugar (or a few drops of vanilla extract)



Blender



Tip: Serve the waffles with chantilly cream, chocolate sauce, etc.

Mix the baker's yeast in a little lukewarm milk. Fit the blender bowl to the appliance, and add the eggs, salt, vanilla sugar, remaining milk, butter and the yeast mixture. Lock the lid. Run the appliance on speed 4 and gradually add the flour through the measuring cap opening in the lid. If necessary, use the Pulse function for a few seconds to improve the integration of the flour into the batter. Run the appliance for about two minutes, until the batter is smooth. Allow to rest for an hour before making the waffles.



Cereal bread

For one loaf
approximately 800 g:

- 500 g cereal bread flour
- 285 ml lukewarm water
- 10 g dried baker's yeast*
- 10 g salt
- Oat flakes for topping

Tip: Make little rolls for guests. Sprinkle them with poppy or sesame seeds.



Bowl



Kneading hook

Put the flour, salt and baker's yeast in the stainless steel bowl. Fit the kneader and the lid. Run the appliance for a few seconds on speed 1 to mix. Then add water through the opening in the lid. Knead for eight minutes. Cover the dough with a tea towel and leave to rest for 15 minutes in a warm place. Next place the dough on a floured surface. Flatten the dough by hand into a square. Fold the points into the centre, then flatten the dough with your fist. Repeat the operation again. Shape a long loaf. Put the resulting loaf into a 25 cm long tin. Lightly moisten the surface of the loaf and sprinkle with oat flakes. Cover the dough with a damp tea towel and leave to rise for 60 minutes in a warm place. Then make a cut 1 cm deep along the length of the loaf. Put the loaf in a preheated oven at 240 °C, with a small container full of water to help form a nice golden crust. Cook for about 30 minutes. Remove the loaf from the tin and leave to cool on a wire rack.

* in UK use dried yeast labeled 'Easy Bake' or 'Fast Action'

Brioche

• 250 g white bread flour
• 5 g salt
• 25 g sugar
• 100 g butter
• 2 whole eggs and 1 egg yolk
• 3 tablespoons lukewarm milk
• 2 tablespoons water
• 5 g dried baker's yeast*

Tip: Add chocolate chips or glacé fruit.



x 6



Bowl



Kneading hook

Put the flour into the stainless steel bowl, and create two hollows: put the salt in one, and the yeast, sugar, lukewarm milk and water in the other. The salt and yeast should not be added together because the yeast reacts badly to contact with salt. Add the eggs, and fit the kneader and lid. Select speed 1 and knead for 15 seconds, then on speed 2 for two minutes 45 seconds. Without stopping the appliance, incorporate the butter within one minute, which should not be too soft (leave it at room temperature for half an hour before using). Continue kneading for five minutes on speed 2, then five minutes on speed 3. Cover the dough and leave it to rise for two hours at room temperature, then work the dough vigorously by hand by slapping it into the bowl. Cover the dough and leave to rise for a further two hours in the refrigerator; work the dough by hand again by slapping it into the bowl. Then cover with cling film and leave the dough to rise overnight in the refrigerator. The next day, butter and flour a brioche tin. Shape the dough into a ball. Place it into the tin and leave to rise in a warm place until the dough has filled the tin (two to three hours). Put it into the oven at 180 °C and leave to cook for 25 minutes.

* in UK use dried yeast labeled 'Easy Bake' or 'Fast Action'



White bread

For one round loaf of 800 g:

- 500 g white bread flour
- 300 ml lukewarm water
- 10 g dried baker's yeast*
- 10 g salt

Tip: Baker's yeast should never come into direct contact with either sugar or salt, which prevent the yeast from acting.



Bowl



Kneading hook

Put the flour, salt and dried yeast into the stainless steel bowl. Fit the kneader and the lid and run for a few seconds on speed 1. Add the lukewarm water through the opening in the lid. Knead for eight minutes. Allow the dough to rest at room temperature for around half an hour. Then work the dough by hand into a ball. Place the ball of dough on a buttered, floured baking sheet. Allow to rise for a second time at room temperature for about an hour. Preheat the oven to 240 °C. Make cuts on the top of the loaf with a sharp blade, and brush with lukewarm water. Put a small container full of water into the oven: this helps the bread to form a golden crust. Bake for 40 minutes at 240 °C.

* in UK use dried yeast labeled 'Easy Bake' or 'Fast Action'



Choux pastry

For 20 large or 40 small choux:

- 300 ml water
- A little salt
- A little sugar
- 120 g butter
- 240 g plain flour
- 6 eggs

Tip: To make gougères, replace the sugar with a pinch of salt and sprinkle the choux with grated cheese before cooking.



Bowl



Mixer

In a pan, heat the water with the butter, salt and sugar. Bring to the boil and add the flour to the pan all at once. Stir with a wooden spatula until the pastry absorbs all of the liquid. Allow to cool. After cooling, put the pastry into the stainless steel bowl, and fit the mixer and the lid. Select speed 1 and incorporate the eggs one by one, through the opening in the lid. After total incorporation of the eggs, work the pastry for a further two to three minutes until it is smooth. Using a small spoon or a piping bag, make small heaps of pastry on a buttered, floured baking sheet. Cook in the oven at 180 °C for 40 minutes. Allow to cool in the oven with the oven door open. Do not remove from the oven immediately, as you risk the choux sinking. When they are completely cool, fill them with firm whipped cream, ice cream or confectioner's custard.



Chocolate chip cookies

Makes 20 large cookies:

- 250 g unsalted butter, softened
- 125 g caster sugar
- 125 g brown sugar
- 1 tsp of vanilla extract
- 2 whole eggs
- 400 g flour
- 1 tsp of baking powder
- 200 g chocolate chips



Bowl



Mixer

Put the butter and both sugars in the stainless steel bowl. Place the bowl in the mixer and mix for 20 seconds at speed 3. Turn the processor off and scrape down the inner sides of the stainless steel bowl using a spatula, then mix again for 20 seconds at speed 5. Add the rest of the ingredients, place the lid on and mix at speed 2 until you have a smooth dough. Form into a ball of dough, wrap it in cling film and place it in the refrigerator for at least 1 hour. Preheat your oven to 180°C, remove the dough from the refrigerator and divide it into small balls. Place them on a baking sheet lined with parchment paper and bake them in the oven for around 10 minutes.

Tip: you can replace the chocolate chips with nuts or dried fruits.



Chocolate and pecan brownies

- 3 large eggs
- 200 g dark chocolate
- 200 g butter
- 15 g butter for the baking tin
- 180 g sugar
- 2 sachets of vanilla sugar
- 80 g sieved flour
- 50 g pecan nuts



x 6/8



Bowl



Whisk

Preheat your oven to 200°C and grease a 20 cm square baking tin using the butter. Melt the chocolate and the 200 g of butter in the microwave and mix well. Place the eggs and the sugars in the stainless steel bowl. Attach the multi-prong whisk and the lid, then mix for 1 minute at speed 6. Add the melted chocolate and mix for 20 seconds at speed 6. Then add the sieved flour and mix for 15 seconds at speed 6. Finish by adding the pecan nuts to the mixture and fold in using a spatula. Pour the mixture into the greased tin and bake for 25 minutes at 200°C. Allow to cool before serving.

Tip: you can replace the pecan nuts with walnuts and serve with a scoop of ice cream or whipped cream.



Chocolate mousse

- 150 g good quality plain chocolate
- 150 g caster sugar
- 6 eggs



x 6/8



Bowl



Whisk

Tip: Add the finely grated zest of an orange to the beaten egg whites.

Break the chocolate into pieces. Put the pieces into a small pan with two tablespoons of water. Melt on very low heat, stirring with a wooden spoon. Remove the pan from the heat when the chocolate forms a smooth paste. Add the six egg yolks, stirring constantly. Beat the egg whites until they form stiff peaks with 25 g of sugar in the stainless steel bowl fitted with the multi-blade whisk and the lid, on speed 5 for one and three-quarter minutes. Add the rest of the sugar and whisk on maximum speed for 30 seconds. Add a spoonful of beaten egg whites to the egg/chocolate mixture and mix vigorously to relax the dough. Then carefully incorporate the remaining beaten egg whites into the chocolate mixture. Put into the refrigerator and leave for several hours.



Carrot cake and icing

For the batter:

- 130 g brown sugar
- 120 ml sunflower oil
- 4 eggs
- Zest and juice of 1 orange
- 240 g flour
- 10 g baking powder
- 2 tsp of ground cinnamon
- 250 g grated carrots
- 50 g crushed walnuts
- 50 g raisins

For the icing:

- 100 g melted butter
- 150 g soft cheese with 25% fat
- 100 g icing sugar



x 8/10



Bowl



Mixer

Prepare the batter: Preheat the oven to 180°C. Set up the mixer and the stainless steel bowl, then add the brown sugar, oil, eggs, and the juice and zest of the orange to the bowl. Place the lid on top and mix at speed 5 for 1 minute. Add the flour, baking powder and cinnamon, then mix again at speed 5 for 1 minute. Finish by adding the carrots, walnuts and raisins to the mixture and mix at speed 2 for 15 seconds. Grease and flour a round cake tin, pour the batter into the tin and bake for 45 minutes at 180°C.

Prepare the icing: Whilst the cake is in the oven, set up the stainless steel bowl and the mixer. Add the melted butter, soft cheese and icing sugar, and mix at speed 2 until you have a smooth mixture. Set aside in the refrigerator. When the carrot cake has fully cooled, spread the icing on top of the cake using a spatula.

Tip: you can decorate your cake with some curls of grated coconut.

Irresistible apple cake

- 4 apples, diced
- 250 g caster sugar
- 2 whole eggs
- 150 ml milk
- 125 g melted butter
- 250 g flour
- 1 sachet of baking powder
- 2 tsp of powdered vanilla
- 2 tsp of ground cinnamon
- 2 pinches of salt

 *Tip: to give the cake even more flavour, you can add a tablespoon of rum.*



x 8



Bowl



Mixer

Preheat your oven to 180°C. Set up the stainless steel bowl and mixer and add the eggs, milk and butter to the bowl, then add the powdered ingredients (sugar, flour, baking powder, powdered vanilla, ground cinnamon and salt). Position the lid on top and mix at speed 6 for 2 minutes. Turn the processor off, lift up the top of the machine and scrape down the inner sides of the bowl using a spatula. Replace the top of the machine and mix again for 1 minute at speed 6. Once your batter is ready, add the diced apple and mix well using a spatula. Grease and flour your cake tin, pour the batter into the tin and bake for 50 minutes at 180°C.



Chocolate cake pops

For the batter:

- 75 g melted butter
- 2 eggs
- 100 g sugar
- 60 g ground hazelnuts
- 65 g flour
- ½ sachet of baking powder
- 150 g fromage frais

For the coating:

- 200 g dark chocolate
- 2 tbsp rapeseed oil
- a packet of lollipop sticks or wooden skewers
- Pearl sugar or chocolate sprinkles for decoration

 *Tip: to vary the colours and decorations of your cake pops, you can coat them with milk chocolate or white chocolate. You could also add food colouring to the white chocolate.*



Bowl



Whisk

Preheat the oven to 175°C. Set up the stainless steel bowl and multi-prong whisk and add the eggs, sugar, melted butter, ground hazelnuts, flour and baking powder. Mix at speed 3 for 15 seconds, then switch it to the maximum speed for 4 minutes. Pour the mixture into a greased and floured cake tin and bake for 40 minutes at 175°C. Once the cooked cake has fully cooled, crumble it into a large bowl, add the fromage frais and, using your hands, knead together until you have a dough. Form the mixture into balls around the size of small ping pong balls, then place them on a baking sheet lined with parchment paper. Insert a wooden lollipop stick into each little cake ball and place them in the refrigerator for 30 minutes.

To prepare the coating for the cake pops, put the chocolate and oil into a bowl and place in the microwave (at a low power) in order to melt the mixture. Once the mixture is melted dip your cake pops into it, let a bit of the chocolate drip back into the bowl and place the cake pops on the baking sheet lined with parchment paper. Decorate the cake pops with the pearl sugar or chocolate sprinkles before the chocolate hardens then place back in the refrigerator.





Lemon meringue tart

For the pastry:

- 250 g plain flour
- 125 g butter
- 30 g ground almonds
- 80 g icing sugar
- 1 egg
- 1 pinch salt

For the topping:

- 6 eggs
- 300 g sugar
- 3 unwaxed lemons
- 100 g melted butter

For the meringue:

- 3 whites of egg
- 60 g icing sugar
- 1 pinch salt

Tip: Decorate the top of your tart with lemon slices.



x 6/8



Bowl



Kneading hook



Whisk



Mixer

Prepare the pastry: Put the flour, cold butter cut into small cubes, ground almonds, sugar and salt in the stainless steel bowl fitted with the kneader and the lid. Run the appliance on speed 1 for ten seconds to mix, then on speed 3. When the mixture looks like breadcrumbs, add the egg through the opening in the lid and allow to run for a further five minutes. Stop the appliance as soon as the pastry forms a ball. Allow the pastry ball to rest for at least one hour in the refrigerator, covered with cling film.

Prepare the topping: Wash and dry the lemons. Grate the zest and press the lemon juice. Put the eggs, sugar, lemon juice and zest and the melted butter in the stainless steel bowl fitted with the mixer and the lid. Run the appliance on speed 1 to speed 4 until the mixture is even. Heat the oven to 210 °C. Butter a 28 cm diameter tart tin or tart tin. Roll out the pastry to 4 mm thick and prick with a fork. Cover with baking parchment and dried beans. Bake blind for 15 minutes. Remove the baking parchment and the dried beans. Pour the topping onto the tart base and continue cooking for 25 minutes at 180 °C.

Prepare the meringue: Beat the egg whites with 20 g of icing sugar in the stainless steel bowl fitted with the multi-blade whisk and the lid, on speed 5 for one and a half minutes, then on maximum speed until the whites form stiff peaks. Add the remaining 40 g of icing sugar at the end, continuing to whisk. When the tart is cooked, cover it with meringue using a spoon. Put the tart in the oven for a few minutes until the meringue is lightly browned.



Strawberry cream cake

For the sponge cake:

- 4 eggs
- 125 g caster sugar
- 125 g flour

For the mousseline cream:

- ½ L milk
- 250 g sugar
- 4 eggs
- 70 g flour
- 250 g softened butter, diced
- 1 vanilla pod
- 500 g strawberries
- 1 cake ring



Bowl



Whisk

Prepare the sponge cake: preheat your oven to gas mark 7 (210°C). Set up the stainless steel bowl and the multi-prong whisk, then whisk together the eggs and sugar at speed 6 for 5 minutes until you have a very pale mixture. Turn off the mixer, then use a spatula to mix in the sieved flour by hand, folding upwards from the bottom of the bowl. Line a deep 40 x 30 cm baking tray with baking paper. Pour the mixture into the lined tray and smooth it out using the spatula, then bake it for 7 minutes. Leave it to cool and cut into 2 identical sponge discs using the cake ring.

Prepare the mousseline cream: slice the vanilla pod in half and scrape out the vanilla seeds. Pour the milk into a saucepan, add 125 g of sugar and the vanilla seeds. Bring to a boil. In the meantime, place 125 g of sugar and the eggs in the stainless steel bowl. Attach the multi-prong whisk and whisk the mixture for 2 minutes at speed 6. Add the flour and mix again for 30 seconds at speed 6. Pour a quarter of the boiling milk into the egg mixture and mix for 30 seconds at speed 3. Pour this mixture into the saucepan with the rest of the milk and cook over a medium heat, whisking it continuously by hand, until you have a thick cream. When the cream has thickened pour it into a bowl, cover it with cling film, and set it aside for 1 hour until it has

cooled down to room temperature. Wash and dry the stainless steel bowl. Add the cream that you had set aside and use the multi-prong whisk to whisk it at speed 6. After 1 minute, turn the processor down to speed 3 and gradually incorporate the diced softened butter. Continue to whisk for 30 seconds until you have a smooth mixture.

Assembly: Line the metal cake ring with parchment paper. Place 1 of the 2 sponge cake discs in the bottom of the cake ring and keep the second disc set aside for use on top of the strawberry cream cake. Cut the strawberries in half and place them around the circumference of the ring, with the cut surface facing outwards. Place a third of the cream inside the cake ring and spread out well. Add the chopped strawberries and then add a thin layer of cream on top. Finish by adding the second cake disc on top of the strawberry cream cake. Cover the strawberry cream cake with cling film and place it in the refrigerator for 24 hours. Remove the cream cake from the refrigerator 30 minutes before serving in order to finish decorating.

To decorate the strawberry cream cake: Dust the work surface with icing sugar and roll out the marzipan on the work surface. Cut out a disc of marzipan the same size as the cake ring and place it on top of the strawberry cream cake.

Tip: decorate your strawberry cream cake with a few strawberries.



Vanilla macarons

For the macaron shells:

- 200 g icing sugar
- 200 g ground almonds
- 2 x 80 g egg whites
- 200 g caster sugar
- 75 ml water
- ½ vanilla pod

For the mousseline cream:

- 500 ml milk
- 6 egg yolks
- 125 g sugar
- 100 g butter, diced
- 20 g flour
- 30 g cornflour
- ½ vanilla pod

Tip: you can replace the vanilla with strawberry jelly and add pink food colouring to the macaron shell mixture.



Bowl



Whisk

Prepare the shells: blend the 200 g of icing sugar and the 200 g of ground almonds in a food processor. This mixture is called “tant pour tant”, or “so-much for so-much” Sieve the “tant pour tant” then set aside. Bring the water and caster sugar to the boil in a saucepan, without stirring the mixture. Use a thermometer to check that the temperature of the syrup does not exceed 115°C. Set up the stainless steel bowl and the multi-prong whisk. In the bowl, beat 80 g of egg whites at speed 3 until stiff peaks form and increase the speed when the temperature of the syrup reaches 105°C. Take the syrup off the heat when it reaches 115°C and pour it slowly into the beaten egg whites in the stainless steel bowl. Continue to whisk this mixture for 6 minutes so that the resulting meringue cools down a little. Add the rest of the unbeaten egg whites (80 g) to the “tant pour tant” mixture that you set aside and mix until you have a smooth mixture. Slice the vanilla pod in half and scrape out the vanilla seeds of one half, adding them to this mixture. Combine around a third of the meringue with the almond paste using a flexible spatula in order to loosen it a little, and add the rest of the meringue whilst “macaron-ing”. This means to mix it together using a spatula, lifting upwards from the bottom, for around 1 minute. Place this mixture in an 8 mm piping bag. Line a baking

sheet with parchment paper. Using the piping bag, pipe the mixture into small and uniform walnut-sized balls, evenly spaced on the baking tray. Gently tap the underside of the baking tray and leave to dry at room temperature for around 30 minutes. Preheat the oven to 150°C. Bake for 14 minutes then place the baking paper on a moistened work surface in order that the shells can be easily removed.

Prepare the vanilla mousseline cream: heat the milk over a gentle heat, adding the vanilla seeds from the other half of the vanilla pod. In the stainless steel bowl, and using the multi-prong whisk, whisk the egg yolks with the sugar for 2 minutes at speed 6, then add the flour and the cornflour and whisk again for 1 minute at speed 4. Pour the hot milk into the mixture, blend it all together using a hand whisk and put the resulting mixture over a low heat for around 3 to 4 minutes, stirring continuously until the cream thickens. Off the heat, mix in the diced butter. Pour the cream into an airtight container and place it in the refrigerator for at least 1 hour 30 minutes.

Assembly: Transfer the vanilla mousseline cream into an 8 mm piping bag and fill half of the shells. Top each filled shell with an empty macaron shell and store in an airtight container.

Tiramisu pots

- 3 cups of strong coffee
- 3 eggs
- 1 box of sponge fingers
- 75 g caster sugar
- 250 g mascarpone
- A bit of bitter cocoa powder

Tip: Replace the coffee with fruit juice and add fresh fruit for a light dessert.



x 6/8



Bowl



Whisk

Separate the egg yolks from the egg whites. In the stainless steel bowl, mix together the egg yolks and the sugar using the multi-prong whisk at speed 6 for 2 minutes until the mixture is very pale. Add the mascarpone and whisk again at speed 6 for 2 minutes. Place this cream in a mixing bowl and set to one side. Wash and dry the stainless steel bowl and the whisk. Transfer the egg whites into the stainless steel bowl and attach the multi-prong whisk. Whisk the egg whites until stiff peaks form for 30 seconds at speed 5, add 1 teaspoon of sugar and whisk again for 1 minute 30 seconds at speed 6. Gently fold the beaten egg whites into the mascarpone cream using a spatula.

Assembly: soak some sponge fingers in the coffee then place them in the bottom of the glass pot as the first layer. Add a layer of cream, then another layer of soaked sponge fingers. Continue to repeat these layers until the glass pot is full, finishing with a layer a cream. Dust with cocoa powder and place the glass pots in the refrigerator for at least 12 hours.

Raspberry and white chocolate cupcakes

Makes 12 cupcakes:

For the batter:

- 170 g flour
- 150 g caster sugar
- 150 g softened butter
- 3 eggs
- 1 tsp of baking powder
- 45 g whole milk
- 1 tsp of vanilla extract
- 100 g frozen raspberry pieces

For the icing:

- 60 g egg whites
- 65 g caster sugar
- 115 g softened butter
- 100 g white chocolate
- 2 tbsp rapeseed oil
- Paper cupcake cases
- Muffin or cupcake tin

Tip: indulge yourself and decorate your cupcakes with sugar pearls or chocolate sprinkles.



Bowl



Mixer



Whisk

Prepare the batter: Preheat the oven to 180°C. Set up the stainless steel bowl and the mixer, then add the flour, baking powder, sugar, eggs, vanilla, butter and milk into the bowl. Place the lid on top and mix at speed 6 for 2 minutes. Finish by adding the raspberry pieces and mix at speed 3 for 15 seconds. Place a paper cupcake case in each muffin tin hole and fill each case up to 2/3 full with the batter. Bake for 15 minutes at 180°C then leave them to cool completely.

Prepare the icing: melt the white chocolate together with the rapeseed oil in the microwave at a low power. Place the egg whites and sugar in a bain-marie bowl and whisk together until the mixture doubles in volume and is glossy. Set up the stainless steel bowl and the whisk. Place this mixture in the bowl and place the lid on top, then whisk at speed 5 until it forms soft peaks on the whisk. Then add the softened butter and mix at speed 6 for 30 seconds. Lift up the top of the machine, scrape down the inner sides of the bowl using a spatula and add the melted white chocolate. Mix one last time at speed 6 for 30 seconds. Place your icing in a bag with a star tip and decorate your fully cooled cupcakes.



Royal chocolat

For the biscuit:

- 45 g ground almonds
- 10 g grated coconut
- 20 g ground hazelnuts
- 50 g icing sugar
- 20 g flour
- 80 g egg whites (3 small eggs)
- 50 g sugar

For the crunchy praline:

- 240 g praline chocolate
- 140 g crêpes dentelles (French crispy pancakes)
- 200 g pot of chocolate icing

For the chocolate mousse:

- 90 g milk
- 3 leaves of gelatine
- 90 g dark chocolate
- 50 g milk chocolate
- 250 g whipped whipping cream, 30% fat



x 8



Bowl



Whisk

Prepare the biscuit: In a bowl, mix together the icing sugar, flour, ground almonds, ground hazelnuts and coconut. Transfer the egg whites into the stainless steel bowl and attach the multi-prong whisk. Whisk on maximum speed until the egg whites form very firm peaks. Gradually add the sugar in order to make a very firm meringue. Add the dry mixture and gently fold using a spatula. Place the mixture in a piping bag. Pipe out a disc that is 1 cm thick and 25 cm in diameter on a baking tray lined with parchment paper and dust with icing sugar. Bake for around 15 minutes at 170°C.

Prepare the crunchy praline: melt the chocolate in the microwave with a spoon of rapeseed oil. Crush the crispy pancakes and combine with the melted chocolate. Spread a 5 mm layer of the mixture between 2 sheets of parchment paper and place in the refrigerator. When the biscuit is chilled, prepare the chocolate mousse: melt the dark chocolate and the milk chocolate in the microwave. In a saucepan, bring the milk to the boil and add the pre-soaked gelatine (soak it in cold water for around 10 minutes and then wring it out in order to soften it). Pour the hot milk over the melted chocolate and mix well

using a hand whisk in order to get a smooth mixture. Leave to cool. Make sure that the stainless steel bowl is very cold, then into it add the liquid cream. Attach the multi-prong whisk and the lid, then whisk for 2 minutes at speed 4, then for 4 minutes at speed 6. Add the whipped cream to the chocolate and gently fold the mixture in order to obtain a chocolate mousse.

Assembly: line the patisserie ring with parchment paper in order to ensure that the ring can be easily removed. Place the biscuit disc at the bottom of the ring. Out of the crunchy praline, cut out a disc that is the same diameter as the biscuit and lay it on top of the biscuit. Replace the ring around the biscuit and finish by adding the chocolate mousse. Make sure that the mousse is fully smoothed out and place the cake in the freezer for at least 12 hours. Before serving, place the cake on a cake rack and remove the ring. Gently warm the chocolate icing in the microwave and cover the cake with the icing. After 5 minutes, transfer the cake onto a cake platter and leave it to defrost for 2 hours before serving.



Savoury loaf

- 200 g plain flour
- 4 eggs
- 11g baking powder
- 100 ml milk
- 50 ml olive oil
- 12 sun-dried tomatoes
- 200 g feta cheese
- 15 pitted green olives
- A touch of curry powder (optional)
- Salt and pepper



x 6



Bowl



Mixer

Preheat the oven to 180 °C. Butter and flour a loaf tin. In the stainless steel bowl fitted with the mixer and the lid, mix together the flour, eggs and baking powder, starting on speed 1 then increasing to speed 3. Add the olive oil and the milk and mix for one and a half minutes. Reduce to speed 1 and add the dried tomatoes (cut into pieces), cubed feta, green olives (cut into pieces) and curry powder. Season. Pour the mixture into the tin and put into the oven for 30 to 40 minutes, depending on the oven. Pierce with a knife to check that the loaf is cooked.

Tip: Replace the feta with mozzarella and add a few chopped basil leaves.

Tomato juice with basil chantilly

For 8 verrines:

- 4 tomatoes
- 2 red peppers
- 14 large basil leaves
- 4 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons vinegar
- 200 ml whole liquid cream*, very cold
- Salt and pepper



Juice extractor



Bowl



Whisk

Cut the tomatoes, red peppers and six large basil leaves into pieces. Put them through the juice extractor. Add the vinegar and three tablespoons of olive oil, and pour 150 ml of water into the feed chute to «rinse» the juice extractor basket and collect the rest of the juice. Stir the tomato juice, adding salt and pepper to taste. Pour the liquid cream, a tablespoon of olive oil and the rest of the chopped basil into the bowl. Season. Fit the multi-blade whisk and lid. Whip the mixture for ten minutes, until it forms stiff peaks. Set aside in the refrigerator for 30 minutes. Pour the tomato juice into verrines or small glasses. Place a tablespoonful of basil chantilly on top before serving.

*in UK use whipping cream

Tip: Replace the basil with chives.



Pizza dough

For one pizza:

- 150 g bread flour
- 90 ml lukewarm water
- 2 tablespoons olive oil
- 3g dried baker's yeast*
- Salt



Bowl



Kneading hook

Put the flour and salt into the stainless steel bowl fitted with the kneader. Fit the lid. Run for a few seconds on speed 2, add the yeast then increase to speed 4. Add the lukewarm water, then the olive oil and allow to run until the dough forms a smooth ball. Allow to rise until the pastry has doubled in volume. Roll out and use according to the recipe.

*in UK use dried yeast labeled 'Easy Bake' or 'Fast Action'



Courgette gratin

- 1 kg courgettes
- 3 eggs
- 250 g crème fraîche
- 100 g gruyère
- Salt, pepper, nutmeg

Tip: For a touch of freshness, add a little mint.



x 6



Vegetable cutter



Bowl



Whisk

Preheat the oven to 220°C. Using the vegetable cutter fitted with the slicing cone, select speed 3 and slice the courgettes. Brown them in a frying pan for 10 minutes. Set to one side. Using the vegetable cutter fitted with the grating cone, grate the gruyère at speed 2. Set aside. Beat the eggs and the crème fraîche in the stainless steel bowl fitted with the multi-blade whisk and the lid. Add the salt, pepper and nutmeg. Select speed 2 and run for 30 seconds. Place half of the courgettes into a buttered oven proof dish and sprinkle with half of the gruyère. Place the remaining courgettes into the dish, and top with the remaining gruyère. Cover the courgettes with the egg, crème fraîche, salt, pepper and nutmeg mixture. Cook in the oven for 25 to 30 minutes at 220 °C. Serve hot.



Meatballs

- 500 g lean beef steak
- 1 level tablespoon plain flour
- 1 medium sized spring onion
- 1 clove garlic
- 3 branches parsley
- Salt and pepper

Tip: Replace the beef with lamb and the parsley with coriander.



x 4



Mincer



Bowl



Mixer

Preheat the oven to 200 °C. Mince the meat on speed 4 with the mincer head fitted with the small hole screen. Put the minced meat and all the other ingredients into the stainless steel bowl. Fit the mixer and the lid and run for one minute on speed 1. Make walnut-sized balls by rolling a small portion of the mixture between your palms. Place the meatballs onto a baking sheet covered in baking parchment. Put into the oven for 25 minutes. Turn the meatballs halfway through cooking time.



NIET TE MISSEN GEBAK

Slagroom	18
Kruimeldeeg	18
Pannenkoekenbeslag	18
Wafelbeslag	18
Brood met granen	19
Brioche	19
Wit brood	20
Soezendeeg	20



LEKKERE TUSSENDOORTJES

Cookies met stukjes chocolade	21
Brownies met chocolade en pecannoten	21
Chocolademousse	22
Geglazuurde carrot cake	22
Onweerstaanbare appeltaart	23
Cakepops met chocolade	23



BIJZONDERE MOMENTEN

Schuimtaart met citroen	24
Fraisier	25
Vanillemacarons	26
Tiramisu in glaasjes	27
Frambozencupcakes met witte chocolade	27
Royal chocolat	28



SNELLE HARTIGE GERECHTEN

Hartige cake	29
Tomatensap en slagroom met basilicum	29
Pizzadeeg	29
Gegratineerde courgettes	30
Vleesballetjes	30



Slagroom

- 25 cl koude vloeibare room
- 50 g poedersuiker



x 6/8



Kom



Garde

Doe de room en de poedersuiker in de roestvrijstalen kom, voorzien van de garde en het deksel. Laat 2 minuten draaien op snelheid 4 en dan 3 minuten en 30 seconden op maximale snelheid.

Kruimeldeeg

- Voor een taartbodem van 350 g:
- 200 g bloem
 - 100 g boter
 - 5 cl water
 - Een snuffje zout



x 6/8



Kom



Kneedarm

Doe de bloem, de boter en het zout in de roestvrijstalen kom. Plaats de kneedarm en het deksel en laat het apparaat enkele seconden draaien op snelheid 1. Voeg dan het water toe zonder het apparaat uit te schakelen. Laat draaien totdat het deeg een mooie bal wordt. Laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast, omwikkeld in huishoudfolie, voordat u het uitrolt en bakt.



Pannenkoekenbeslag

- Voor 20 pannenkoeken:
- 3/4 l melk
 - 375 g bloem
 - 4 eieren
 - 40 g suiker
 - 10 cl olie
 - 1 eetlepel oranjebloesemwater of gepar-fumeerde alcohol



Blender

Doe de eieren, de olie, de suiker, de melk en het gekozen aroma in de blenderkom. Kies snelheid 2 en laat enkele seconden draaien. Giet de bloem dan door de opening van de doseerdop en laat 1 minuut en 30 seconden draaien. Laat het beslag minimaal 1 uur bij kamertemperatuur rusten voordat u de pannenkoeken bakt.

Wafelbeslag

- Voor 24 wafels:
- 250 g bloem
 - 15 g bakkersgist
 - 2 eieren
 - 1 snuffje zout
 - 40 cl melk
 - 125 g zachte boter
 - 1 zakje vanillesuiker



Blender

Tip: Serveer de wafels met slagroom, chocoladesaus.

Los de bakkersgist op in een beetje lauwe melk. Plaats de blenderkom in het apparaat en doe er de eieren, het zout, de vanillesuiker, de resterende melk, de boter en de aangelengde gist in. Vergrendel het deksel. Laat draaien op snelheid 4 en voeg geleidelijk de bloem toe door de opening van de doseerdop van het deksel. Gebruik eventueel enkele seconden de Pulse-functie om de bloem gemakkelijk met het deeg te kunnen mengen. Laat zo'n 2 minuten draaien totdat het deeg glad is. Laat een uur rusten voordat u de wafels maakt.



Brood met granen

Voor een brood van ongeveer 800 g:

- 500 g meel voor granenbrood
- 285 ml lauw water
- 10 g gedroogde bakkersgist
- 10 g zout
- Havermout om over het brood te strooien



Kom



Kneedarm

Doe het meel, het zout en de bakkersgist in de roestvrijstalen kom. Plaats de kneedarm en het deksel. Laat enkele seconden op snelheid 1 draaien om de ingrediënten te mengen. Giet er dan het water bij via de opening in het deksel. Kneed 8 minuten. Dek het deeg af met een doek en laat 15 minuten rusten op een warme plaats. Leg het deeg dan op een bebloemd vlak. Maak het plat met de hand en vorm tot een vierkant. Vouw de hoeken naar het midden en maak het deeg plat met de vuist. Herhaal alles nogmaals. Maak een lang brood. Leg het zo verkregen deeg in een vorm van 25 cm lang. Bevochtig de bovenkant van het brood een beetje en bestrooi met havermout. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg 60 minuten rijzen op een warme plaats. Maak vervolgens een inkeping van 1 cm diep over de hele lengte van het brood. Zet het brood in een voorverwarde oven van 240°C samen met een kommetje water om de korst mooi goudgeel te laten kleuren. Laat 30 minuten bakken. Haal het brood uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.

Tip: Maak kleine broodjes voor uw gasten. Bestrooi ze met maanzaad en sesamzaad.

Brioche

• 250 g bloem

- 5 g zout
- 25 g suiker
- 100 g boter
- 2 hele eieren en 1 eidooier
- 3 eetlepels lauwe melk
- 2 eetlepels water
- 5 g bakkersgist



x 6



Kom



Kneedarm

Doe de bloem in de roestvrijstalen kom en maak twee kuiltjes: doe in het ene het zout en giet in het andere de gist, de suiker, de lauwe melk en het water. Houd zout en gist gescheiden, want gist reageert slecht in contact met zout. Doe de eieren erbij en zet de kneedarm en het deksel op hun plaats. Kies snelheid 1 en kneed 15 seconden. Laat dan 2 minuten 45 seconden kneden op snelheid 2. Voeg tijdens het kneden de niet te zachte boter toe (laat de boter een halfuur op kamertemperatuur komen) en laat nog 5 minuten kneden op snelheid 2 en vervolgens 5 minuten op snelheid 3. Dek het deeg af en laat het twee uur rijzen bij kamertemperatuur. Kneed het dan krachtig met de hand en sla het tegen de kom. Dek af en laat nogmaals twee uur rijzen in de koelkast. Kneed het deeg met de hand en sla het tegen de kom. Dek het af met huishoudfolie en laat het een nacht rijzen in de koelkast. Vet de volgende dag een briochevorm in met boter en bestrooi met bloem. Maak een Kom van het deeg. Leg de Kom in de vorm en laat deze op een warme plaats rijzen tot hij de vorm heeft gevuld (2 tot 3 uur). Zet in een oven van 180°C en laat 25 minuten bakken.

Tip: Voeg stukjes chocolade of gekonfijte vruchten toe.



Wit brood

Voor een brood van 800 g:

- 500 g meel
- 300 ml lauw water
- 10 g bakkersgist
- 10 g zout

Tip: De bakkersgist mag nooit rechtstreeks in contact komen met de suiker of het zout, want dit verhindert de werking van de gist.



Kom



Kneedarm

Doe het meel, het zout en de bakkersgist in de roestvrijstalen kom. Plaats de kneedarm en het deksel en laat enkele seconden draaien op snelheid 1. Giet het lauw water door de opening in het deksel. Kneed 8 minuten. Laat het deeg ongeveer ½ uur rusten bij kamertemperatuur. Kneed het deeg vervolgens met de hand en maak er een bal van die u op de met boter ingevette en met bloem bestrooide ovenplaat legt. Laat ongeveer 1 uur rijzen op een warme plaats. Verwarm de oven voor op 240°C. Maak inkepingen in de bovenkant van het brood met een scheermesje en bestrijk met een penseel met lauw water. Zet ook een kommetje met water in de oven. Zo krijgt u een mooie, goudkleurige korst. Zet 40 minuten in een oven van 240°C.



Soezendeeg

Voor 20 grote of 40 kleine soezen:

- 30 cl water
- Een beetje zout
- Een beetje suiker
- 120 g boter
- 240 g bloem
- 6 eieren

Tip: Om kaassoezen te maken, vervangt u de suiker door een snufje zout en bestrooit u de soezen vlak voor het bakken met geraspte kaas.



Kom



Kneder

Verwarm het water met de boter, het zout en de suiker in een pan. Breng aan de kook en doe de bloem in één keer in de pan. Roer met een houten spatel totdat het deeg alle vloeistof heeft opgenomen. Laat afkoelen. Doe het deeg dan in de roestvrijstalen kom en plaats de kneder en het deksel. Kies snelheid 1 en voeg één voor één de hele eieren toe via de opening in het deksel. Kneed het deeg daarna nog 2 tot 3 minuten totdat het mooi glad is. Maak kleine hoopjes deeg op uw met boter ingevette en met bloem bestrooide bakplaat met behulp van een garneerspuut of lepeltje. Zet 40 minuten in een oven van 180°C. Schakel de oven uit en laat in de oven afkoelen met de deur open. Haal de soezen niet meteen uit de oven, want dan zouden ze wel eens kunnen inzakken. Als ze helemaal zijn afgekoeld, vult u ze met stevig slagroom, ijs of banketbakkersroom.

Cookies met stukjes

- Voor 20 grote cookies:
- 250 g ongezoeten zachte boter
 - 125 g poedersuiker
 - 125 g bruine suiker
 - 1 theelepel vloeibare vanille
 - 2 hele eieren
 - 400 g bloem
 - 1 theelepel bakpoeder
 - 200 g chocoladestukjes

Tip: U kunt de chocoladestukjes ook vervangen door noten of gedroogd fruit.



Kom



Kneder

Doe de boter, de poedersuiker en de bruine suiker in de roestvrijstalen kom. Plaats de kneedarm en laat deze 20 seconden werken op snelheid 3. Zet het toestel stil en schraap de wanden van de roestvrijstalen kom schoon met een spatel; laat het dan nog 20 seconden werken op snelheid 5. Voeg de rest van de ingrediënten toe, plaats het deksel en stel het toestel in op snelheid 2 om een glad deeg te krijgen. Rol het deeg in een bal en plaats deze verpakt in vershoudfolie minstens 1 uur in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C, haal het deeg uit de koelkast en maak er kleine bolletjes van. Plaats de bolletjes op een bakplaat die is bedekt met bakpapier en bak ze ongeveer 10 minuten in de oven.

Brownies met chocolade en pecannoten

- 3 grote eieren
- 200 g pure chocolade
- 200 g boter
- 15 g voor de bakvorm
- 180 g suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 80 g gezeefde bloem
- 50 g pecannoten

Tip: U kunt de pecannoten ook vervangen door walnoten en serveren met een bolletje ijs of slagroom.



x 6/8



Kom



Garde

Verwarm de oven voor op 200°C en vet een vierkante bakvorm van 20 cm in met boter. Smelt de chocolade en de 200 g boter in de magnetron en meng daarna goed. Doe de eieren, de vanillesuiker en de suiker in de roestvrijstalen kom. Plaats de garde en het deksel en meng 1 minuut op snelheid 6. Voeg de gesmolten chocolade toe en laat het toestel 20 seconden werken op snelheid 6. Voeg hierna de gezeefde bloem toe en laat het toestel 15 seconden werken op snelheid 6. Voeg tot slot de pecannoten toe aan het mengsel en meng deze er met een spatel doorheen. Giet het mengsel in de ingevette bakvorm en plaats deze gedurende 25 minuten in een oven van 200°C. Laat de brownies afkoelen voor u ze serveert.



Chocolademousse

- 150 g bakchocolade
- 150 g suiker
- 6 eieren



x 6/8



Kom



Garde

Tip: Doe een fijngeraspte sinaasappelschil bij het opgeklopte eiwit.

Breek de chocolade in stukken. Doe ze samen met twee lepels water in een steelpannetje. Laat op een heel zacht vuur smelten terwijl u met een houten lepel roert. Neem het pannetje van het vuur wanneer de gesmolten chocolade mooi glad is. Voeg onder voortdurend roeren de 6 eidooiers toe. Klop het eiwit samen met 25 g suiker stevig op in de roestvrijstalen kom, voorzien van de garde en het deksel, gedurende 1 minuut en 45 seconden en op snelheid 5. Voeg de rest van de suiker toe en klop 30 seconden op maximale snelheid. Voeg een lepel opgeklopt eiwit toe aan het mengsel van eieren en chocolade en roer krachtig om het deeg te verdunnen. Schep de rest van het opgeklopte eiwit vervolgens voorzichtig door de chocolademengsel. Zet enkele uren in de koelkast.



Geglazuurde carrot cake

Voor het deeg:

- 130 g cassonade
 - 12 cl zonnebloemolie
 - 4 eieren
 - De geraspte schil en het sap van een sinaasappel
 - 240 g bloem
 - 10 g bakpoeder
 - 2 theelepels kaneel
 - 250 g geraspte wortels
 - 50 g geplette walnoten
 - 50 g rozijnen
- Voor het glazuur:
- 100 g gesmolten boter
 - 150 g smeerkaas met een vetgehalte van 25 %
 - 100 g fijne poedersuiker



x 8/10



Kom



Kneder

Bereid het beslag: Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de cassonade, de olie, de eieren, de geraspte schil en het sap van de sinaasappel in de roestvrijstalen kom en plaats de kneedarm. Plaats het deksel op de kom en laat het toestel 1 minuut werken op snelheid 5. Voeg het meel, het bakpoeder en de kaneel toe en meng dit nog 1 minuut op snelheid 5. Voeg tot slot de wortels, walnoten en rozijnen toe aan het mengsel en laat het toestel 15 seconden werken op snelheid 2. Vet een ronde bakvorm in en bestuif deze met bloem. Giet hier het beslag in en plaats de vorm gedurende 45 minuten in een oven op 180°C.

Prepare the icing: Giet ondertussen de gesmolten boter, de smeerkaas en de fijne poedersuiker in de roestvrijstalen kom met de kneedarm erin geplaatst en meng dit 2 minuten op snelheid 2 tot een egaal mengsel. Zet het vervolgens in de koelkast. Laat de carrot cake goed afkoelen en breng daarna met behulp van een spatel het glazuur aan op de bovenkant van de taart.

Tip: U kunt de taart versieren met enkele kokosnippers.

Onweerstaanbare appeltaart

- 4 appels, in blokjes gesneden
- 250 g poedersuiker
- 2 hele eieren
- 150 ml melk
- 125 g gesmolten boter
- 250 g bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 2 theelepels vanillepoeder
- 2 theelepels gemalen kaneel
- 2 snuffjes zout



x 8



Kom



Kneeder

Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de eieren, de melk en de boter in de roestvrijstalen kom met de kneedarm erin geplaatst. Voeg vervolgens de poederachtige ingrediënten toe (suiker, meel, bakpoeder, vanillepoeder, gemalen kaneel en zout). Plaats het deksel en meng dan ongeveer 2 minuten op snelheid 6. Zet het apparaat stil, til de kneedarm op en schraap de wanden van de kom schoon met een spatel. Doe de kneedarm weer naar beneden en meng nog 1 minuut op snelheid 6. Voeg na het bereiden van het beslag de in blokjes gesneden appels toe en meng deze met een spatel goed door het beslag. Vet de taartvorm in met boter en bestuif deze met bloem. Giet het beslag erin en plaats de vorm gedurende 50 minuten in een oven op 180°C.

Tip: Voor nog meer smaak kunt u een eetlepel rum toevoegen aan het beslag.

Cakepops met chocolade

- Voor het deeg:
- 75 g gesmolten boter
 - 2 eieren
 - 100 g suiker
 - 60 g gemalen hazelnoten
 - 65 g bloem
 - ½ pakje gist
 - 150 g roomkaas
- Voor het chocoladelaaagje:
- 200 g pure chocolade
 - 2 eetlepels koolzaadolie
 - Enkele houten prikkers
 - Discodip of hagelslag als versiering



Kom



Garde

Verwarm de oven voor op 175°C. Doe de eieren, de suiker, de gesmolten boter, de gemalen hazelnoten, de bloem en de gist in de roestvrijstalen kom met de garde erin geplaatst en meng dit 15 seconden op snelheid 3. Laat het toestel daarna 4 minuten op maximale snelheid werken. Giet het mengsel in een met boter ingevette en met bloem bestoven taartvorm en zet de vorm 40 minuten in een oven van 175°C. Laat de taart na bereiding goed afkoelen en doe hem in een grote kom. Voeg de roomkaas toe en kneed het geheel tot een deeg. Maak balletjes ter grootte van een tafeltennisballetje en plaats deze op een bakplaat voorzien van bakpapier. Steek een houten prikker in elk taartballetje en zet ze 30 minuten in de koelkast.

Om het chocoladelaaagje voor de cakepops te bereiden, doet u de chocolade en de olie in een kom en zet u deze in de magnetron (op lage temperatuur) om het mengsel te smelten. Wanneer het mengsel is gesmolten, dompelt u de cakepops erin en laat u de chocolade zich verspreiden over de bovenkant van het balletje. Plaats de cakepops vervolgens op de plaat met bakpapier. Versier de cakepops met discodip of hagelslag voordat de chocolade hard wordt en plaats ze daarna in de koelkast.

Tip: Voor verschillende kleuren en versieringen kunt u de cakepops ook voorzien van een laagje melkchocolade of witte chocolade. U kunt de witte chocolade ook een kleurtje geven met behulp van een voedingskleurstof.



Schuimtaart met citroen

Voor het deeg:

- 250 g bloem
- 125 g boter
- 30 g amandelpoeder
- 80 g poedersuiker
- 1 ei
- 1 snuffje zout

Voor de garnering:

- 6 eieren
- 300 g suiker
- 3 onbespotten citroenen
- 100 g gesmolten boter

Voor het schuim:

- 3 eiwitten
- 60 g poedersuiker
- 1 snuffje zout



x 6/8



Kom



Kneedarm



Garde



Kneder

Bereid het deeg: Doe de bloem, de in kleine blokjes gesneden koude boter, het amandelpoeder, de suiker en het zout in de roestvrijstalen kom, voorzien van de kneedarm en het deksel. Laat 10 seconden draaien op snelheid 1 om alles te mengen en ga dan naar snelheid 3. Als het mengsel kruimelig wordt, voegt u het ei toe via de opening in het deksel en laat u alles ongeveer 5 minuten draaien. Zet het apparaat uit zodra het deeg een Kom wordt. Laat de deegbal minstens een uur rusten in de koelkast, verpakt in huishoudfolie.

Maak de garnering: Was de citroenen en droog ze af. Rasp hun schil en pers ze. Doe de eieren, de suiker, de gesmolten boter, het sap en de schil van de citroenen in de roestvrijstalen kom, voorzien van de kneder en het deksel. Laat draaien op snelheid 1 tot 4 totdat het mengsel mooi glad is. Verwarm de oven voor op 210°C. Vet een taartvorm van

28 cm doorsnede in met boter. Spreid het deeg uit met een dikte van 4 mm en prik erin met een vork. Bekleed met bakpapier en gedroogde bonen. Laat 15 minuten bakken. Verwijder het papier en de bonen. Giet de garnering op de taartbodem en laat ongeveer 25 minuten verder bakken op 180°C.

Maak het schuim: Klop het eiwit samen met 20 g poedersuiker 1 minuut en 30 seconden op snelheid 5 op in de roestvrijstalen kom, voorzien van de garde en het deksel en vervolgens op maximale snelheid totdat het eiwit stevig is. Doe er op het einde de resterende 40 g poedersuiker bij en blijf kloppen. Verdeel het schuim met behulp van een lepel over de gebakken taart. Zet de taart nog enkele minuten in de oven om het schuim mooi te laten kleuren.

Tip: Versier de bovenkant van de taart met citroenschijfjes.



Fraisier

Voor de biscuitbodem:

- 4 eieren
- 125 g poedersuiker
- 125 g bloem

Voor de crème mousseline:

- ½ l melk
- 250 g suiker
- 4 eieren
- 70 g bloem
- 250 g zachte boter
- 1 vanillestokje
- 500 g aardbeien
- 1 taartring



Kom



Garde

Bereid de biscuitbodem: Verwarm de oven voor op gasstand 7 / 210°C. Klop de eieren en de suiker in de roestvrijstalen kom met de garde 5 minuten op snelheid 6 tot een mooi wit mengsel. Zet het toestel stil en voeg de gezeefde bloem toe door deze er handmatig met een spatel van beneden naar boven doorheen te mengen. Verspreid het deeg over een plaat van 40 x 30 cm bedekt met bakpapier en strijk dit glad met de spatel. Plaats de plaat daarna gedurende 7 minuten in de oven. Laat het biscuit afkoelen en snijd er met behulp van de taartring twee gelijke schijven uit.

Bereid de crème mousseline: Snijd het vanillestokje doormidden en haal de zaadjes eruit. Doe de melk in een pan en voeg er 125 g suiker en de vanillezaadjes aan toe. Breng aan de kook. Doe in de tussentijd 125 g suiker en de hele eieren in de roestvrijstalen kom. Plaats de garde en klop het mengsel 2 minuten op snelheid 6. Voeg de bloem toe en meng nog eens 30 seconden op snelheid 6. Giet een kwart van de kokende melk over de eieren en meng dit 30 seconden op snelheid 3. Giet dit mengsel in de pan met de rest van de melk en laat dit op matig vuur koken onder voortdurend roeren met een garde totdat de crème dikker wordt. Zet de ingedikte crème opzij in een kom die is afgedekt met vershoufolie en laat deze 1 uur bij kamertemperatuur afkoelen.

Giet de crème die u opzij hebt gezet in de schoongemaakte en afgedroogde roestvrijstalen kom met de garde erin en laat deze werken op snelheid 6. Breng de snelheid na een minuut terug naar snelheid 3 en voeg de zachte boter toe in kleine stukjes. Klop het mengsel nog 30 seconden zodat u een egaal mengsel krijgt.

Opbouw: Bekleed de taartring met bakpapier. Plaats een van de twee ronde biscuitschijven in de ring en bewaar de tweede voor de bovenkant van de fraisier. Snijd de aardbeien doormidden om de rand van de fraisier mee te garneren. Plaats het snijvlak naar buiten. Garneer daarna de binnenkant met een derde van de crème mousseline en voeg in kleine stukjes gesneden aardbeien toe voordat u deze weer afdekt met een dunne laag crème. Plaats tot slot de tweede biscuitschijf boven op de fraisier. Dek de fraisier af met vershoufolie en zet deze 24 uur in de koelkast. Haal de fraisier 30 minuten voordat u deze gaat serveren uit de koelkast om de versiering af te maken.

De fraisier versieren: Plaats de marsepein op het werkblad dat van tevoren is bestoven met fijne poedersuiker. Snijd hier een schijf marsepein ter grootte van de taartring uit en plaats deze op de fraisier.

Tip: Gebruik enkele aardbeien om de fraisier mee te versieren.



Vanillemacarons

Voor de schuimpjes:

- 200 g fijne poedersuiker
 - 200 g amandelpoeder
 - 2 x 80 g eiwit
 - 200 g fijne kristalsuiker
 - 7,5 cl water
 - ½ vanillestokje
- ### Voor de vulling:
- 50 cl melk
 - 6 eierdooiers
 - 125 g suiker
 - 100 g boter
 - 20 g bloem
 - 30 g maïzena
 - ½ vanillestokje

Tip: Vervang de koffie door vruchtensap en voeg vers fruit toe voor een lichter dessert.



Kom



Garde

Bereid de schuimpjes: Meng de 200 g fijne poedersuiker met de 200 g amandelpoeder in een hakmolen. Dit mengsel wordt in het Frans «tant-pour-tant» genoemd en houdt in dat u gelijke hoeveelheden van de ingrediënten gebruikt. Zeef de «tant-pour-tant» en zet het opzij. Breng het water en de fijne kristalsuiker zonder te roeren in een pan aan de kook. Controleer de temperatuur van de siroop met een thermometer en laat deze niet boven 115°C komen. Klop 80 g eiwit in de roestvrijstalen kom met de garde op snelheid 3 en verhoog de snelheid wanneer de temperatuur van de siroop hoger wordt dan 105°C. Haal de siroop van het vuur wanneer deze 115°C bereikt en giet haar langzaam bij het geklopte eiwit in de roestvrijstalen kom. Blijf nog 6 minuten kloppen zodat het ontstane schuim een beetje afkoelt. Voeg de rest van het nog niet geklopte eiwit (80 g) toe aan het «tant-pour-tant»-mengsel dat u opzij hebt gezet om een egaal beslag te krijgen. Snijd het vanillestokje doormidden, haal de zaadjes uit één helft en voeg deze toe aan het mengsel. Meng ongeveer een derde van het schuim met behulp van een soepele spatel door het amandelbeslag, zodat het wat soepeler wordt. Vouw vervolgens de rest van het schuim erdoorheen. Hierbij mengt u het beslag ongeveer 1 minuut met een spatel die u van onder naar boven door het beslag beweegt, zodat u dit in feite steeds omvouwt. Doe dit mengsel in een spuitzak van ongeveer 8 mm. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Maak met behulp van de spuitzak kleine balletjes ter grootte van een noot. Zorg

dat er voldoende ruimte tussen de balletjes zit en maak ze ongeveer even groot. Tik zachtjes tegen de onderkant van de bakplaat en laat de schuimpjes bij kamertemperatuur gedurende 30 minuten harder worden. Verwarm de oven voor op 150°C. Zet de bakplaat 14 minuten in de oven en zet daarna het bakpapier op een vochtig werkblad, zodat de schuimpjes gemakkelijker afkoelen.

Bereid de vanillevulling: Verwarm de melk op een matig vuur met het geraspte andere halve vanillestokje. Klop de eierdooiers met de suiker gedurende 2 minuten op snelheid 6 in de roestvrijstalen kom met de garde. Voeg vervolgens de bloem en de maïzena toe en klop dit nog 1 minuut op snelheid 4. Giet de warme melk bij het mengsel. Klop dit handmatig met een garde tot een egaal mengsel en zet het geheel 3 tot 4 minuten weer op het vuur terwijl u blijft kloppen tot de crème dikker wordt. Haal het mengsel van het vuur en voeg de in stukjes gesneden boter toe. Doe de vulling in een afsluitbare doos en zet deze minstens anderhalf uur in de koelkast.

Opbouw: Drenk enkele lange vingers in koffie en plaats ze vervolgens onder in de glaasjes zodat ze de eerste laag vormen. Voeg een laag crème toe en nog een laag in koffie gedrenkte lange vingers. Herhaal dit tot het glaasje vol is. De bovenste laag moet uit crème bestaan. Strooi de cacao eroverheen en zet de glaasjes minstens 12 uur in de koelkast.

Tiramisu in glaasjes

- 3 kopjes sterke koffie
- 3 eieren
- 1 doosje lange vingers
- 75 g poedersuiker
- 250 g mascarpone
- Een snuffje bittere cacao-poeder



x 6/8



Kom



Garde

Tip: Vervang de koffie door vruchtensap en voeg vers fruit toe voor een lichter dessert.

Scheid de eierdooiers van de eiwitten. Doe de eierdooiers en de suiker in de roestvrijstalen kom en meng deze 2 minuten met de garde op snelheid 6 totdat er een mooi wit mengsel ontstaat. Voeg de mascarpone toe en klop nog ongeveer 2 minuten op snelheid 6. Zet dit mengsel opzij in een kom. Maak de roestvrijstalen kom en de garde schoon en droog. Doe het eiwit in de roestvrijstalen kom en plaats de garde. Klop het eiwit stijf gedurende 30 seconden op snelheid 5. Voeg een theelepeltje suiker toe en klop nog anderhalve minuut op snelheid 6. Spatel het geklopte eiwit voorzichtig door het mascarpone-mengsel.

Opbouw: Drenk enkele lange vingers in koffie en plaats ze vervolgens onder in de glaasjes zodat ze de eerste laag vormen. Voeg een laag crème toe en nog een laag in koffie gedrenkte lange vingers. Herhaal dit tot het glaasje vol is. De bovenste laag moet uit crème bestaan. Strooi de cacao eroverheen en zet de glaasjes minstens 12 uur in de koelkast.

Frambozencupcakes met witte chocolade

Voor 12 cupcakes:

Voor het beslag:

- 170 g bloem
- 150 g poedersuiker
- 150 g zachte boter
- 3 eieren
- 1 theelepel bakpoeder
- 45 g volle melk
- 1 theelepel vloeibare vanille
- 100 g stukjes bevroren frambozen

Voor het glazuur:

- 60 g eiwit
- 65 g poedersuiker
- 115 g zachte boter
- 100 g witte chocolade
- 2 eetlepels koolzaadolie
- Papierencupcakevormpjes
- Muffin- of cupcakevorm



Kom



Kneder



Garde

Bereid het beslag: Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de bloem, het bakpoeder, de suiker, de eieren, de vanille, de boter en vervolgens ook de melk in de roestvrijstalen kom met de kneedarm erin geplaatst. Doe het deksel erop en meng dit alles 2 minuten op snelheid 6. Voeg tot slot de stukjes framboos toe en meng dit 15 seconden op snelheid 3. Plaats een papieren cupcakevormpje in elke muffinvorm en vul deze tot maximaal 2/3 met het beslag. Zet de cupcakes 15 minuten in de oven op 180°C en laat ze vervolgens goed afkoelen.

Bereid het glazuur: Smelt de witte chocolade met de koolzaadolie op lage temperatuur in de magnetron. Klop het eiwit en de suiker in een kom au bain-marie met een garde tot het volume van het mengsel is verdubbeld en het mengsel glanst. Doe dit mengsel in de roestvrijstalen kom met de garde erin geplaatst. Plaats het deksel en klop het mengsel op snelheid 5 tot het pieken vormt. Voeg vervolgens de zachte boter toe en laat 30 seconden kloppen op snelheid 6. Open het toestel, schraap de wanden van de kom schoon met een spatel en voeg de gesmolten witte chocolade toe. Meng dit een laatste maal gedurende 30 seconden op snelheid 6. Doe het glazuur in een spuitzak met gekartelde spuitmond en versier de goed afgekoelde cupcakes.

Tip: Voor nog meer plezier kunt u de cupcakes versieren met discodip of hagelslag.



Royal chocolat

Voor het biscuit:

- 45 g amandelpoeder
- 10 g geraspte kokos
- 20 g gemalen hazelnoten
- 50 g fijne poedersuiker
- 20 g bloem
- 80 g eiwit (3 kleine eieren)
- 50 g suiker

Voor de krokante praliné:

- 240 g pralinoise
- 140 g crêpes dentelles-koekjes

- Een pot van 200 g chocoladeglazuur
- Een taartring met een diameter van 26 cm

Voor de chocolademousse:

- 90 g melk
- 3 blaadjes gelatine
- 90 g pure chocolade
- 50 g melkchocolade
- 250 g slagroom met een vetgehalte van 30 %



x 8



Kom



Garde

Bereid het biscuit: Meng in een kom de fijne poedersuiker, de bloem, het amandelpoeder, de gemalen hazelnoten en de kokos. Giet het eiwit in de roestvrijstalen kom voorzien van de garde en klop het eiwit zeer stijf op de maximale snelheid. Voeg langzaam de suiker toe voor een stevig schuim. Spatel voorzichtig het droge mengsel door het schuim. Doe deze bereiding in een spuitzak. Maak een schijf van ongeveer 1 cm dik en 25 cm in diameter op een bakplaat bedekt met bakpapier en bestrooi deze met poedersuiker. Bak het biscuit ongeveer 15 minuten op 170°C.

Bereid de krokante praliné: Smelt de chocolade in de magnetron met een lepeltje koolzaadolie. Verkruiemel de crêpes dentelles en voeg deze toe aan de gesmolten chocolade. Giet het mengsel op een met bakpapier beklede plaat. Zorg dat het mengsel ongeveer 5 mm dik is en bedek het met bakpapier. Zet het geheel in de koelkast. Bereid de chocolademousse terwijl het biscuit afkoelt. Smelt de pure en melkchocolade in de magnetron. Breng de melk in een pan aan de kook en voeg de gelatine toe die u vooraf zacht heeft gemaakt (onderdompelen in koud water gedurende een minuut of tien en

vervolgens drogen). Giet de warme melk over de gesmolten chocolade. Meng dit handmatig goed met een garde, zodat u een glad mengsel krijgt. Laat dit mengsel afkoelen. Giet de vloeibare crème in de koude roestvrijstalen kom. Plaats de garde en het deksel en klop het mengsel 2 minuten op snelheid 4 en vervolgens 4 minuten op snelheid 6. Voeg de slagroom toe aan de chocolade en meng langzaam door elkaar tot chocolademousse.

Opbouw: Plaats het biscuit in de met bakpapier beklede taartring, zodat u deze er gemakkelijker weer uit kunt halen. Snijd een schijf uit de krokante praliné ter grootte van het biscuit en plaats deze schijf op het biscuit. Laat de taartring om het biscuit zitten en giet hier de chocolademousse in. Strijk de mousse mooi glad en plaats het geheel minimaal 12 uur in de vriezer. Haal de taart vlak voor het serveren uit de taartring en plaats haar op een rooster. Bedek de taart met het chocoladeglazuur dat u eerst hebt warmgemaakt in de magnetron. Plaats de taart na 5 minuten op een schaal en laat deze 2 uur ontdooien voordat u hem serveert.



Hartige cake

- 200 g bloem
- 4 eieren
- 11 g gist
- 10 cl melk
- 5 cl olijfolie
- 12 zongedroogde tomaten
- 200 g feta
- 15 ontpitte groene olijven
- 1 mespuntje curry (optie)
- Peper, zout

Tip: Vervang de feta door mozzarella en doe er enkele fijngehakte blaadjes basilicum bij.



x 6



Kom



Kneder

Verwarm de oven voor op 180°C. Beboter een cakevorm en bestrooi met bloem. Meng de bloem, de eieren en de gist in de roestvrijstalen kom, voorzien van de kneder en het deksel. Begin op snelheid 1 en verhoog tot snelheid 3. Giet er de olijfolie en de koude melk bij en meng 1 minuut en 30 seconden. Ga naar snelheid 1 en voeg de gedroogde tomaten, de feta, de groene olijven (in stukjes gesneden), curry, zout en peper toe. Giet het mengsel in de cakevorm en bak 30 tot 40 minuten in de oven, afhankelijk van het type oven. Prik in de cake om te controleren of deze klaar is.

Tomatensap en slagroom met basilicum

Voor 8 glaasjes:

- 4 mooie tomaten
- 2 rode paprika's
- 14 grote basilicumblaadjes
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels azijn
- 20 cl vloeibare volle room, heel koud
- Peper en zout



Centrifuge



Kom



Garde

Snijd de tomaten, de rode paprika's en 6 grote basilicumblaadjes in stukken. Doe alles in de centrifuge. Giet er 3 lepels olijfolie en de azijn bij en giet 15 cl water in de hals om het mandje van de centrifuge te «spoelen» en de rest van het sap te vergaren. Meng het tomatensap en breng op smaak met zout en peper. Doe de vloeibare room, een eetlepel olijfolie en de rest van het fijngehakte basilicum in de kom. Breng op smaak met zout en peper. Plaats de garde en het deksel. Klop het mengsel in 10 minuten tot slagroom. Zet 30 minuten in de koelkast. Giet het tomatensap in glaasjes. Schep er een lepel slagroom met basilicum op en dien op.

Tip: Vervang het basilicum door bieslook.



Pizzadeeg

Voor 1 pizza:

- 150 g bloem
- 90 ml lauwe water
- 2 eetlepels olijfolie
- ½ zakje bakkersgist
- Zout



Kom



Kneedarm

Doe de bloem en het zout in de roestvrijstalen kom, voorzien van de kneedarm. Plaats het deksel. Laat enkele seconden draaien op snelheid 2 en schakel dan over op snelheid 4. Giet er het lauwe water en dan de olijfolie bij en laat draaien totdat het deeg een mooie bal is geworden. Laat rijzen totdat het deeg in volume is verdubbeld. Rol uit en vorm naargelang het gebruik.



Gegratineerde courgettes

- 1 kg courgettes
- 3 eieren
- 250 g room
- 100 g Gruyère
- Peper, zout, nootmuskaat

Tip: Voeg munt toe voor een frisse toets.



x 6



Groentesnijder



Kom



Garde

Verwarm de oven voor op 220°C. Gebruik de groentesnijder met de kegel voor snijden, kies snelheid 3 en snijd de courgettes in plakjes. Bak ze gedurende 10 minuten bruin in een pan. Zet opzij. Gebruik de groentesnijder met de kegel voor raspen en rasp de gruyère op snelheid 2. Zet opzij. Klop de eieren en de room op snelheid 3 in de roestvrijstalen kom, voorzien van de garde en het deksel. Voeg naar smaak zout, peper en nootmuskaat toe. Kies snelheid 2 en laat 30 seconden draaien. Leg de helft van de courgettes in een ovenschaal en bestrooi met de helft van de Gruyère. Werk af met de rest van de courgettes en de rest van de Gruyère. Overgiet de schaal met het mengsel van eieren, room, peper, zout en nootmuskaat. Bak 25 tot 30 minuten in een oven van 220°C. Serveer warm.



Vleesballetjes

- 500 g rundvlees
- 1 ei
- 1 afgestreken eetlepel bloem
- 1 middelgrote ui
- 1 teentje knoflook
- 3 takjes peterselie
- Peper en zout

Tip: Vervang het rundvlees door lamsvlees en de peterselie door koriander.



x 4



Hakmolen



Kom



Kneder

Verwarm de oven voor op 200°C. Hak het vlees op snelheid 4 met de hakkop, voorzien van het rooster met kleine gaatjes. Doe het fijngehakte vlees in de roestvrijstalen kom, samen met alle andere ingrediënten. Plaats de kneder en het deksel en laat 1 minuut draaien op snelheid 1. Maak van het gehakt, dat nu gemengd is met de andere ingrediënten, met de hand balletjes ter grootte van een walnoot. Leg de balletjes op een bakplaat die u eerst met bakpapier hebt bekleed. Bak ze 25 minuten in de oven. Draai de balletjes halverwege de baktijd om.



ESSENTIELT FRANSK BAGVÆRK

Flødeskum	32
Usødet mørdej	32
Pandekagedej	32
Vaffeldej	32
Grovbrød med kerner	33
Brioche	33
Hvidt brød	34
Vandbakkelsesdej	34



GOURMET-GODBIDDER

Småkager med chokoladestykker	35
Brownies med chokoladestykker og pecannødder	35
Chokolademousse	36
Gulerodskage og glasur	36
Uimodstælig æblekage	37
Chokoladekagepinde	37



ENESTÅENDE ØJEBLIKKE

Citrontærte med marengs	38
Jordbærlagkage	39
Vaniljemacaroner	40
Tiramisukoppe	41
Cupcakes med hindbær og hvid chokolade	41
Royal chocolat (fransk chokoladekage)	42



VELSMAGENDE ØJEBLIKKE

Grøntsagskage	43
Tomatjuice med basilikumflødeskum	43
Dej til pizza	43
Courgettegratin	44
Kødboller	44



Flødeskum

- 25 cl meget kold fløde
- 50 g flormelis



x 6/8



Skål



Piskeris

Kom fløde og flormelis i den rustri stålskål med ballonpiskeriset og låget. Lad apparatet køre i 2 minutter på hastighed 4 og derefter i 3 minutter og 30 sekunder på maksimal hastighed.

Usødet mørdej

- Til en tærtebund på 350 g:
- 200 g mel
 - 100 g smør
 - 5 cl vand – knsp salt



x 6/8



Skål



Dejkrog

Kom mel, smør og salt i den rustri stålskål. Sæt dejkrogen og låget på, og kø apparatet på hastighed 1 i nogle sekunder. Tilsæt derefter vandet, samtidig med at apparatet kører. Lad apparatet køre, indtil dejen er fast. Dæk dejen til med husholdningsfilm, og lad den hvile køligt i mindst 1 time, inden den rulles ud og bages.



Pandekagedej

- Til 20 pandekager:
- 3/4 l mælk
 - 375 g mel
 - 4 æg
 - 40 g sukker
 - 10 cl olie
 - 1 spsk. orangeblomstvand eller aromatiseret alkohol



Blender

Kom æg, olie, sukker, mælk og den ønskede aroma i blenderskålen. Vælg hastighed 2, og lad apparatet køre i nogle sekunder. Hæld dernæst melet igennem åbningen på doseringsproppen, og lad apparatet køre i 1 1/2 minut. Lad dejen hvile i mindst 1 time ved stuetemperatur, inden pandekagerne bages.

Vaffeldej

- Til 24 vaffer:
- 250 g mel
 - 15 g gær
 - 2 æg
 - 1 knsp. salt
 - 40 cl mælk
 - 125 g blødt smør
 - 1 brev vaniljesukker



Blender



Godt råd: Vafferne kan serveres med flødeskum, chokoladesovs...

Opløs gæren i en smule lunken mælk. Anbring blenderskålen i apparatet, tilsæt æg, salt, vaniljesukker, den resterende mælk, smør og den opløste gær. Sæt låget fast. Lad apparatet køre på hastighed 4, og tilsæt langsomt melet igennem åbningen på lågets doseringsprop. Brug eventuelt pulse-funktionen i nogle sekunder for at gøre det lettere at arbejde melet ind i dejen. Lad apparatet køre i ca. 2 minutter, indtil dejen er lind. Lad dejen hvile i en time, inden vafferne bages.



Grovbrød med kerner

Til et brød på ca. 800 g:

- 500 g brødblanding med kerner
- 285 ml lunken vand
- 10 g tørgær
- 10 g salt
- Havregryn til pynt

Godt råd: Lav flere små kuvertbrød, når du skal have gæster. Drys dem med birkes eller sesam.



Skål



Dejkrog

Kom mel, salt og tørgær i den rustri stålskål. Sæt dejkrog og låg på. Kør apparatet i nogle sekunder på hastighed 1 for at blande ingredienserne. Tilsæt derefter vandet igennem lågets åbning. Ælt dejen i 8 minutter. Dæk dejen til med et fugtigt viskestykke, og lad den hvile i 15 minutter på et lunt sted. Læg dejen på en melet overflade. Tryk den flad til en firkant med hånden. Fold de fire hjørner ind mod midten, og tryk dejen flad igen med knoerne. Gentag fremgangsmåden en gang til. Form dejen til et aflangt brød. Læg dejen ned i en brødform på 25 cm. Fugt dejens overflade en smule, og drys havregryn på. Dæk dejen til med et fugtigt viskestykke, og lad den hæve i 1 time på et lunt sted. Snit derefter dejen på langs, ca. 1 cm i dybden. Forvarm ovnen til 240 °C, og stil brødet ind sammen med en lille skål med vand for at få en smuk gylden og sprød skorpe. Bag brødet i 30 minutter. Tag brødet ud af formen, og lad det køle af på en rist.

Brioche

• 250 g mel
• 5 g salt
• 25 g sukker 100 g smør
• 2 hele æg og 1 æggeblomme
• 3 spsk. lunken mælk
• 2 spsk. vand
• 5 g tørgær

Godt råd: Tilsæt chokoladestykker eller kandiserede frugter.



x 6



Skål



Dejkrog

Kom mel i den rustfri stålskål, og form to uddybninger: Kom salt i den ene og gær, sukker, lunken mælk og vand i den anden. Salt og gær må ikke tilsættes sammen, da gæren reagerer i forbindelse med kontakt med salt. Tilsæt æggene, sæt dejkrogen og låget på. Vælg hastighed 1, og ælt i 15 sekunder, skift derefter til hastighed 2 i 2 minutter 45 sekunder. Tilsæt smørret, der ikke må være for blødt (tag det ud af køleskabet en halv time før), uden at stoppe apparatet, og fortsæt med at ælte i 5 minutter på hastighed 2 og derefter på hastighed 3 i 5 minutter. Tildæk dejen, og lad den hæve i to timer ved stueteremperatur, slå derefter dejen ned i skålen med hånden. Dæk dejen til, og lad den efterhæve i to timer i køleskabet. Ælt den derefter igen i skålen. Dæk dejen til med husholdningsfilm, og lad den hvile i køleskabet natten over. Smør og mel en brødform dagen efter. Form dejen til en kugle. Læg dejen ned i brødformen, og lad den hæve på et lunt sted, indtil formen er fyldt op (ca. 2 til 3 timer). Stil formen i ovnen, og bag brødet ved 180 °C i 25 minutter.



Hvidt brød

Til et brød på 800 g:

- 500 g mel
- 300 ml lunkent vand
- 10 g tørgær
- 10 g salt

Godt råd: Gæren må aldrig komme i direkte kontakt med salt eller sukker, da dette forhindrer gæren i at virke.



Skål



Dejkrog

Kom mel, salt og gær i den rustri stålskål. Sæt dejkrogen og låget på, og lad apparatet køre i nogle sekunder på hastighed 1. Tilsæt vand gennem åbningen på låget. Ælt i 8 minutter. Lad dejen hvile i ca. 1/2 time ved stuetemperatur. Ælt derefter dejen med hænderne, og form den til en kugle, som stilles på en smurt melet bageplade. Lad dejen hæve igen ca. 1 time på et lunt sted. Forvarm ovnen til 240 °C. Snit dejen med en kniv, og pensl den med lunkent vand. Stil en lille skål vand i ovnen: Dette gør skorpen mere gylden. Bag brødet i 40 minutter ved 240 °C.



Vandbakkelsesdej

Til 20 store eller 40 små vandbakkelser:

- 30 cl vand
- Lidt salt
- Lidt sukker
- 120 g smør
- 240 g mel
- 6 æg

Godt råd: Man kan lave osteboller af vandbakkelsesdej ved at erstatte sukkeret med lidt salt og fylde vandbakkelserne op med revet ost, inden de bages.



Skål



Røremaskine

Varm vandet op i en gryde med smør, salt og sukker. Vent til det koger, og hæld derefter al melet i gryden. Omrør med en træske, indtil melet har absorberet al væsken. Lad køle af. Hæld den afkølede dej op i den rustri stålskål, sæt omrøreren og låget på. Vælg hastighed 1, og tilsæt æggene et efter et gennem åbningen i låget. Når æggene er helt optaget i dejen fortsættes med at omrøre dejen i 2-3 minutter, indtil den er lind. Brug en lille ske eller en sprøjtepose til at sætte små toppe på en smurt og melet bageplade. Bag dem ved 180 °C i 40 minutter. Sluk derefter for ovnen, og lad vandbakkelserne køle af med åben ovndør. Tag dem ikke ud af ovnen med det samme, da de bare risikerer at falde sammen. Fyld dem med flødeskum, is eller kagecreme, når de er helt kølet af.



Småkager med chokoladestykker

Bliver til 20 store småkager:

- 250 g usaltet smør, blødgjort
- 125 g strøsukker
- 125 g brunt sukker
- 1 tsk. vaniljeekstrakt
- 2 hele æg
- 400 g mel
- 1 tsk. bagepulver
- 200 g chokoladestykker



Skål



Røremaskine

Put smørret og sukkeret i skålen af rustfrit stål. Placér skålen i røremaskinen, og rør i 20 sekunder ved hastighed 3. Sluk maskinen og skrab skålens indersider med en spatel. Rør derefter igen i 20 sekunder ved hastighed 5. Tilføj de resterende ingredienser, læg låget på og rør ved hastighed 2, indtil dejen bliver lind. Form dejen til en kugle, pak den ind i plastfolie og placér den i køleskabet i mindst 1 time. Forvarm din ovn til 180°C, fjern dejen fra køleskabet og inddel den i små kugler. Placér dem på en bageplade med bagepapir, og bag dem i ovnen i omkring 10 minutter.

Godt råd: Du kan erstatte chokoladestykkerne med nødder eller tørret frugt.



Brownies med chokoladestykker og pecannødder

- 3 store æg
- 200 g mørk chokolade
- 200 g smør
- 15 g smør til bageformen
- 180 g sukker
- 4 tsk. vaniljesukker
- 80 g sigtet mel
- 50 g pecannødder



x 6/8



Skål



Piskeris

Forvarm ovnen til 200°C, og smør en firkantet bageform på 20 cm med smørret. Smelt chokoladen og de 200 g smør i mikrobølgeovnen. Bland det godt sammen. Put æggene og sukkeret i skålen af rustfrit stål. Fastgør piskeriset til låget, og rør i 1 minut ved hastighed 6. Tilføj den smeltede chokolade, og rør i 20 sekunder ved hastighed 6. Tilføj derefter det sigtede mel, og rør i 15 sekunder ved hastighed 6. Tilsæt tilsidst pecannødderne til blandingen, og fold dem ind med en spatel. Hæld blandingen ned i den smørrede form, og bag i 25 minutter ved 200°C. Lad brownierne køle lidt af før servering.

Godt råd: Du kan erstatte pecannødderne med valnødder eller servere brownierne med en skefuld is eller flødeskum.



Chokolademousse

- 150 g kagechokolade
- 150 g sukker
- 6 æg



x 6/8



Skål



Piskeris

Godt råd: Tilsæt lidt revet appelsinskal i de stive æggehvider.

Bræk chokoladen i mindre stykker. Smelt chokoladen i vandbad ved lavt blus og omrør med en træske. Tag gryden af blusset, når chokoladen er smeltet. Tilsæt de 6 æggeblommer, og omrør hele tiden. Pisk æggehviderne med 25 g sukker i den rustri stålskål med ballonpiskeriset og låget på hastighed 5 i 1 minut og 45 sekunder. Tilsæt resten af sukkeret og pisk på maksimal hastighed i 30 sekunder. Tilsæt en skefuld stive æggehvider i ægge-/chokoladeblandingen, og bland kraftigt for at gøre blandingen blød. Vend derefter forsigtigt resten af de stive hvider i chokoladeblandingen. Stil chokolademousen i køleskabet, og lad den hvile i nogle timer.



Gulerodskage og glasur

Til dej:

- 130 g brunt sukker
 - 120 ml solsikkeolie
 - 4 æg
 - Frugtkød og saft fra 1 appelsin
 - 240 g mel
 - 10 g bagepulver
 - 2 tsk. stødt kanel
 - 250 g revne gulerødder
 - 50 g knuste valnødder
 - 50 g rosiner
- Til glasur:
- 100 g smeltet smør
 - 150 g smøreost med 25 % fedt
 - 100 g flormelis



x 8/10



Skål



Røremaskine

Sådan laver du dejen: Forvarm ovnen til 180°C. Gør røremaskinen og skålen af rustfrit stål klar, og put derefter brunt sukker, olie, æg og frugtkød og -saft fra appelsinen i skålen. Sæt låget på, og rør ved hastighed 5 i 1 minut. Tilføj mel, bagepulver og kanel, og rør igen ved hastighed 5 i 1 minut. Tilføj gulerødder, valnødder og rosiner til blandingen som det sidste, og rør ved hastighed 2 i 15 sekunder. Smør en rund kageform og drys mel i, hæld dejen i formen og bag i 45 minutter ved 180°C.

Sådan laver du glasuren: Mens kagen er i ovnen, gør du skålen af rustfrit stål og røremaskinen klar. Tilføj smeltet smør, smøreost og flormelis, og rør ved hastighed 2, indtil blandingen er lind. Sæt den i køleskabet. Når gulerodskagen er bagt færdig, spredes glasuren på toppen af kagen med en spatel.

Godt råd: Du kan dekorere din kage med revet kokosnød.

Uimodståelig æblekage

- 4 æbler, skåret i kvadrater
- 250 g strø sukker
- 2 hele æg
- 150 ml mælk
- 125 g smeltet smør
- 250 g mel
- 2 tsk. bagepulver
- 2 tsk. vaniljepulver
- 2 tsk. stødt kanel
- 2 knivspids salt



x 8



Skål



Røremaskine

Forvarm ovnen til 180°C. Gør skålen af rustfrit stål og røremaskinen klar, og put æg, mælk og smør i skålen. Tilføj derefter pulveringredienserne (sukker, mel, bagepulver, vaniljepulver, stødt kanel og salt). Sæt låget på, og rør ved hastighed 6 i 2 minutter. Sluk for maskinen, løft låget af og skrab dejen af skålens indersider med en spatel. Sæt låget på igen, og rør i 1 minut ved hastighed 6. Tilføj æblestykkerne, når dejen er færdig, og rør grundigt rundt med en spatel. Smør en kageform og drys mel i, hæld dejen i formen og bag i 50 minutter ved 180°C.

Godt råd: Du kan give din kage endnu mere smag ved at tilsætte en teske rom.

Chokoladekagepinde

Til dej:

- 75 g smeltet smør
- 2 æg
- 100 g sukker
- 60 g knuste hasselnødder
- 65 g mel
- 1 tsk. bagepulver
- 150 g fromage frais

Til overtrækket:

- 200 g mørk chokolade
- 2 spsk. rapsolie
- En pakke med ispinde eller træpinde
- Perlesukker eller chokoladekrymmel til dekoration



Skål



Piskeris

Forvarm ovnen til 175°C. Gør skålen af rustfrit stål og piskeriset klar, og bland æg, sukker, smeltet smør, knuste hasselnødder, mel og bagepulver deri. Rør ved hastighed 3 i 15 sekunder, og skift derefter til den maksimale hastighed i 4 minutter. Hæld blandingen i en kageform, der er smørret og hældt mel i, og bag i 40 minutter ved 175°C. Når den bagte kage er kølet helt af, smuldres den ned i en stor skål, fromage frais tilføjes og det hele æltes sammen med hænderne, indtil du får en dej. Form dejen til kugler på størrelse med små ping pong-kugler, og placér dem på en bageplade med bagepapir. Stik en træpind ind i hver lille kagekugle, og placer dem i køleskabet i 30 minutter.

Sådan laver du overtrækket til kagepindene: Put chokolade og olie sammen i en skål, og placér den i mikrobølgeovnen (ved lav styrke) for at smelte blandingen. Når blandingen er smeltet, dypper du dine kagepinde deri. Lad lidt af chokoladen dryppe tilbage i skålen, og placér kagepindene på bagepladen med bagepapir. Dekorér kagepindene med perlesukker eller chokoladekrymmel, før chokoladen størkner, og sæt dem tilbage i køleskabet.

Godt råd: Du kan overtrække dine chokoladepinde med mælkechokolade eller hvid chokolade for at give dem forskellige farver. Du kan også tilsætte frugtfarve til den hvide chokolade.



Citrontærte med marengs

Dej:

- 250 g mel
- 125 g smør
- 30 g mandelpulver
- 80 g flormelis
- 1 æg
- 1 knsp. salt

Fyld:

- 6 æg
- 300 g sukker
- 3 ubehandlede citroner
- 100 g smeltet smør

Marengs:

- 3 æggehvider
- 60 g flormelis
- 1 knsp. salt



x 6/8



Skål



Dejkrog



Piskeris



Røremaskine

Tilberedning af dejen: Kom mel, koldt smør i tern, mandelpulver, sukker og salt i den rustri stålskål med dejkrogen og låget. Lad apparatet køre i 10 sekunder på hastighed 1 for at blande ingredienserne og derefter på hastighed 3. Så snart dejen begynder at smuldre tilsættes ægget gennem åbningen i låget, og lad apparatet køre i ca. 5 minutter. Stop apparatet, når dejen er fast. Dæk dejen til med husholdningsfilm, og lad den hvile i mindst 1 time i køleskabet.

Tilberedning af fyldet: Vask og tør citronerne. Riv skallen, og pres citronerne. Kom æg, sukker, citronsaft, revet citron og smeltet smør i den rustri stålskål med omrøreren og låget. Lad apparatet køre på hastighed 1 til 4, indtil blandingen er jævn. Forvarm ovnen til 210 °C. Smør en tærteform på 28 cm i diameter med lidt smør. Rul dejen ud til

en tykkelse på 4 mm, læg den i tærteformen, og stik i den med en gaffel. Læg bagepapir og tørrede bønner ovenpå. Bag dejen i 15 minutter. Tag bagepapiret og bønnerne af. Hæld fyldet på tærtebunden, og lad tærten bage i 25 minutter ved 180 °C.

Tilberedning af marengs: Pisk æggehviderne med 20 g flormelis i den rustri stålskål med ballonpiskeriset og låget på hastighed 5 i 1 minut og 30 sekunder og derefter på maksimal hastighed, indtil æggehviderne bliver stive. Tilsæt de resterende 40 g flormelis til slut, og fortsæt med at piske. Når tærten er bagt færdig, dæk den til med marengs ved hjælp af en ske. Stil tærten i ovnen igen i nogle minutter, indtil marengsen begynder at tage farve.

Godt råd: Pynt tærten med citronskiver.



Jordbærlagkage

Til lagkagebundene:

- 4 æg
- 125 g strøsukker
- 125 g mel

Til mousseline-fyldet:

- ½ L mælk
- 250 g sukker
- 4 æg
- 70 g mel
- 250 g blødt smør, skåret i flere stykker
- 1 vaniljestang
- 500 g jordbær
- 1 kagering

Godt råd: Dekorér din jordbærlagkage med et par jordbær.



Skål



Piskeris

Sådan laver du lagkagebundene: Forvarm din ovn til 210°C. Gør skålen af rustfrit stål og piskeriset klar, og pisk derefter æg og sukker ved hastighed 6 i 5 minutter, indtil du får en meget bleg blanding. Sluk maskinen, og brug en spatel til at blande melet i, hvor du folder dejen op fra bunden af skålen. Placér bagepapir i en dyb bageplade på 40 x 30 cm. Hæld blandingen i den dybe plade, og glat den ud med spatelen. Lad den derefter bage i 7 minutter. Lad den køle af, og skær den ud i 2 identiske kagebunde med kageringen.

Sådan laver du mousseline-fyldet: Skær vaniljestangen midt over, og skrab frøene ud. Hæld mælk i en lille gryde, tilføj 125 g sukker og vaniljefrøene. Få det til at koge. Imens placerer du 125 g sukker og æggene i skålen af rustfrit stål. Fastgør piskeriset til låget, og rør blandingen i 2 minutter ved hastighed 6. Tilføj mel, og rør igen i 30 sekunder ved hastighed 6. Hæld en fjerdedel af den kogende mælk i æggeblandingen, og rør i 30 sekunder ved hastighed 3. Hæld denne blanding i gryden med resten af mælken, og opvarm det ved medium varme, imens det konstant piskes med håndkraft, indtil du får en tyk creme. Når cremen er blevet tyk, hældes det i en skål. Dæk skålen med folie, og lad den stå i 1 time, indtil den er kølet ned til stuetemperatur. Vask og tør

skålen af rustfrit stål. Tilføj cremen, du satte til side, og pisk den med piskeriset ved hastighed 6. Efter 1 minut sættes maskinen til hastighed 3, og smørstykkerne tilføjes gradvist. Bliv ved med at piske i 30 sekunder, indtil blandingen er glat.

Sådan samles kagen: Beklæd kageringen af metal med bagepapir. Placér 1 af de 2 lagkagebunde i bunden af kageringen, og sæt den anden bund til side – denne bruges som toppen på jordbærlagkagen. Halvér jordbærrene og placér dem i ringens yderkant, så den skårede side vender ud af. Placér en tredjedel af cremen inde i kageringen, og spred den grundigt ud. Tilføj de halverede jordbær, og placér et tyndt lag creme ovenpå. Placér tilsidst den anden lagkagebund på toppen af jordbærlagkagen. Dæk jordbærlagkagen med plastfolie, og placér den i køleskabet i 24 timer. Tag kagen ud af køleskabet 30 minutter før servering for at gøre dekorationen færdig.

Sådan dekorerer du jordbærlagkagen: Drys flormelis ud på arbejdsoverfladen, og rul marcipanen ud på denne. Skær en skive ud af marcipanen på størrelse med kageringen, og placér den på toppen af jordbærlagkagen.



Vaniljemacaroner

Til macaroneskallerne:

- 200 g flormelis
- 200 g knuste mandler
- 2 x 80 g æggeghvider
- 200 g strøsukker
- 75 ml vand
- ½ vaniljestang

Til mousseline-fylDET:

- 500 ml mælk
- 6 æggeblommer
- 125 g sukker
- 100 g smør, skåret i flere stykker
- 20 g mel
- 30 g majsmeI
- ½ vaniljestang

Godt råd: Du kan erstatte vaniljen med jordbærmarmelade og tilsætte lyserød frugtfarve til blandingen med macaroneskaller.



Skål



Piskeris

Sådan laver du skallerne: Blend 200 g flormelis og 200 g knuste mandler i en food processor. Denne blanding kaldes "tant pour tant" eller "så meget for så meget". Sigt "tant pour tant", og stil det til side. Få vand og strøsukker til at koge i en lille gryde, hvor du ikke rører i blandingen. Brug et termometer til at kontrollere, at siruppens temperatur ikke overstiger 115°C. Gør skålen af rustfrit stål og piskeriset klar. I skålen piskes 80 g æggeghvider, indtil stive spidser dannes. Sæt hastigheden op, når siruppens temperatur når 105°C. Tag siruppen af varmen, når temperaturen er 115°C, og hæld den langsomt ned i de piskede æggeghvider i skålen af rustfrit stål. Bliv ved med at piske denne blanding i 6 minutter, så marengsen deri køler lidt af. Tilføj de resterende æggeghvider (80 g) til "tant pour tant"-blanding, du satte til side, og rør dem sammen, indtil du får en glat blanding. Skær vaniljestangen midt over, og skrab frøene ud af én halvdel, som tilsættes til denne blanding. Bland en tredjedel af marengsen sammen med mandelmassen med en bøjelig spatel, så det løsner sig lidt, og tilføj resten af marengsen, mens du "marengser". Dette vil sige, at du blander med en spatel ved at løfte op fra bunden i omkring 1 minut. Placér denne blanding i en 8 mm sprøjtepose. Placér bagepapir på en bageplade. Brug sprøjteposen til at lave små, lige store kugler på

størrelse med en valnød, som er jævnt fordelt på bagepladen. Slå let på bagepladens underside, og lad det tørre ved stuetemperatur i omkring 30 minutter. Forvarm ovnen til 150°C. Bag i 14 minutter, og placér derefter bagepapiret på en fugtet arbejdsoverflade, så skallerne let kan fjernes.

Sådan laver du mousseline-cremen med vanilje: Varm mælken ved svag varme, og tilføj vaniljefrøene fra den anden halvdel af vaniljestangen. I skålen af rustfrit stål piskes æggeblommer og sukker med piskeriset i 2 minutter ved hastighed 6. Derefter tilsættes mel og majsmeI, og det piskes igen i 1 minut ved hastighed 4. Hæld den varme mælk ned i blandingen, og pisk det hele i hånden med et almindeligt piskeris. Opvarm denne blanding ved lav varme i omkring 3 til 4 minutter, hvor du hele tiden rører rundt, indtil cremen tykner. Tag det af varmen, og put smørstykkerne i. Hæld cremen i en lufttæt beholder, og placér den i køleskabet i mindst 1 time og 30 minutter.

Sådan samles macaronerne: Hæld mousseline-cremen med vanilje ned i en 8 mm sprøjtepose, og fyld halvdelen af skallerne. Put en tom macaroneskal ovenpå de fyldte skaller, og opbevar dem i en lufttæt beholder.

Tiramisukoppe

- 3 kopper stærk kaffe
- 3 æg
- 1 pakke ladyfingers
- 75 g strøsukker
- 250 g mascarpone
- En smule bitter kakaopulver

Godt råd: Gør desserten frisk ved at erstatte kaffen med frugtsaft og tilføj frugtstykker.



x 6/8



Skål



Piskeris

Adskil æggeblommer fra æggehvider. I skålen af rustfrit stål blandes æggeblommer og sukker med piskeriset ved hastighed 6 i 2 minutter, indtil blandingen er meget bleg. Tilsæt mascarpone, og pisk igen ved hastighed 6 i 2 minutter. Placér denne creme i en skål, og sæt den til side. Vask og tør skålen af rustfrit stål og piskeriset. Hæld æggehviderne ned i skålen af rustfrit stål, og fastgør piskeriset. Pisk æggehviderne, indtil stive spidser dannes, i 30 sekunder ved hastighed 5. Tilføj 1 teske sukker, og pisk igen i 1 minut og 30 sekunder ved hastighed 6. Fold forsigtigt æggehviderne ind i mascarpone-cremen med en spatel.

Sådan samles tiramisuen: Dyp nogle ladyfingers i kaffen, og placér dem i bunden af glaskoppen som det første lag. Tilføj et lag creme efterfulgt af endnu et lag dyppede ladyfingers. Gentag disse lag, indtil glaskoppen er fuld, og afslut med et lag creme. Drys med kakaopulver, og placér glaskopperne i køleskabet i mindst 12 timer.

Cupcakes med hindbær og hvid chokolade

Bliver til 12 cupcakes:
Til dej:

- 170 g mel
- 150 g strøsukker
- 150 g blødt smør
- 3 æg
- 1 tsk. bagepulver
- 45 g sødmælk
- 1 tsk. vaniljeekstrakt
- 100 g frosne hindbærstykker

Til glasur:

- 60 g æggehvider
- 65 g strøsukker
- 115 g blødt smør
- 100 g hvid chokolade
- 2 spsk. rapsolie
- Cupcakeforme af papir
- Muffin- eller cupcakebakkeform

Godt råd: Forkæl dig selv, og dekorér dine cupcakes med sukkerperler eller chokoladekrymmel.



Skål



Røremaskine



Piskeris

Sådan laver du dejen: Forvarm ovnen til 180°C. Klargør skålen af rustfrit stål og røremaskinen, og bland mel, bagepulver, sukker, æg, vanilje, smør og mælk sammen i skålen. Sæt låget på, og rør ved hastighed 6 i 2 minutter. Tilføj hindbærstykkerne til blandingen som det sidste, og rør ved hastighed 3 i 15 sekunder. Placér en cupcakeform af papir i hvert hul i muffin-bakkeformen, og fyld hvert hul 2/3 op med dejen. Bag i 15 minutter ved 180°C, og lad dem derefter afkøle helt.

Sådan laver du glasuren: Smelt den hvide chokolade sammen med rapsolien i mikrobølgeovnen ved lav styrke. Placér æggehvider og sukker i et vandbad over en gryde og pisk dem, indtil blandingen fylder dobbelt så meget og er blank. Gør skålen af rustfrit stål og piskeriset klar. Placér denne blanding i skålen, og sæt låget på. Pisk derefter ved hastighed 5, indtil der formes bløde spidser på piskeriset. Tilsæt det blødgjorte smør til blandingen som det sidste, og pisk ved hastighed 6 i 30 sekunder. Løft maskinens top af, skrab skålens indersider af med en spatel og tilsæt den smeltede hvide chokolade. Pisk en sidste gang ved hastighed 6 i 30 sekunder. Hæld din glasur i en pose med en stjernespids, og dekorér dine helt afkølede cupcakes.



Royal chocolat (fransk chokoladecake)

Til kiksunden:

- 45 g knuste mandler
- 10 g revet kokos
- 20 g knuste hasselnødder
- 50 g flormelis
- 20 g mel
- 80 g æggehvider (3 små æg)
- 50 g sukker

Til den sprøde nougat:

- 240 g nougatchokolade
- 140 g crêpes dentelles (sprøde franske pandekager)

- 200 g kop med chokoladeglasur
- Kagering, 26 cm i diameter

Til chokolademoussen:

- 90 g mælk
- 3 gelatineblade
- 90 g mørk chokolade
- 50 g mælkechokolade
- 250 g pisket piskefløde, 30 % fedt



x 8



Skål



Piskeris

Sådan laver du kiksebunden: Bland flormelis, mel, knuste mandler, knuste hasselnødder og kokosnød sammen i en skål. Hæld æggehviderne ned i skålen af rustfrit stål, og fastgør piskeriset. Pisk ved maksimal hastighed, indtil æggehviderne danner meget faste spidser. Tilføj gradvist sukker, så marengsen bliver meget fast. Tilføj den tørre blanding, og fold den forsigtigt med en spatel. Placér blandingen i en sprøjtepose. Sprøjt en disk, som er 1 cm tyk og har en diameter på 25 cm, på en bageplade med bagepapir, og drys med flormelis. Bag den i omkring 15 minutter ved 170°C.

Sådan laver du den sprøde nougat: Smelt chokoladen i mikrobølgeovnen med en skefuld rapsolie. Knus de sprøde pandekager, og bland dem med den smeltede chokolade. Spred et 5 mm lag af blandingen mellem 2 stykker bagepapir, og placér det i køleskabet. Når kiksene er afkølet, forberedes chokolademoussen: Smelt den mørke chokolade og mælkechokoladen i mikrobølgeovnen. Få mælken til at koge i en lille gryde, og tilsæt gelatinen (som forinden har ligget i blød i koldt vand i omkring 10 minutter og derefter vredet, så den bliver

blød). Hæld den varme mælk over den smeltede chokolade, og pisk det godt i hånden med et almindeligt piskeris, så blandingen bliver glat. Lad det afkøle. Sørg for, at skålen af rustfrit stål er meget kold, og hæld derefter fløden deri. Fastgør piskeriset og sæt låg på, og pisk derefter i 2 minutter ved hastighed 4 og i 4 minutter ved hastighed 6. Tilsæt flødeskummet til chokoladen, og fold forsigtigt blandingen sammen for at lave en chokolademousse.

Sådan samler du kagen: Beklæd kageringen med bagepapir, så den nemt kan fjernes. Placér kiksebunden i ringens bund. Skær en skive ud af den sprøde nougat, der har den samme diameter som kiksene, og læg den på toppen af kiksene. Sæt ringen tilbage rundt om kiksene, og tilføj tilsidst chokolademoussen. Sørg for, at moussen er helt udglattet, og placér kagen i fryseren i mindst 12 timer. Før servering placeres kagen på et kagegitter, og ringen fjernes. Varm forsigtigt chokoladeglasuren i mikrobølgeovnen, og tildæk kagen med glasur. Efter 5 minutter flyttes kagen til et kagefad, hvor den efterlades til at tø op i 2 timer før servering.



Grøntsagskage

- 200 g mel
- 4 æg
- 11 g tørgær
- 10 cl mælk
- 5 cl olivenolie
- 12 tørrede tomater
- 200 g feta
- 15 udstenede grønne oliven
- 1 knsp. karry (valgfrit)
- Salt og peber



x 6



Skål



Røremaskine

Forvarm ovnen til 180 °C. Smør og mel en sandkageform. Bland mel, æg og gær sammen i den rustri stålskål med omrøreren og låget ved hastighed 1, og øg derefter hastigheden til position 3. Tilsæt olivenolie og kold mælk, og bland i 1 minut og 30 sekunder. Skift til hastighed 1, og tilsæt de tørrede tomater, feta, de grønne oliven (skåret i mindre stykker), karry, salt og peber. Hæld dejen over i sandkageformen, og bag kagen i 30 til 40 minutter, afhængig af ovnen. Stik i kagen under bagningen for at kontrollere, om den er færdig.

Gode råd: Man kan erstatte feta med mozzarella og tilsætte nogle hakkede basilikumblade.

Tomatjuice med basilikumflødeskum

- 4 store tomater
- 2 røde peberfrugter
- 14 store basilikumblade
- 4 spsk. olivenolie
- 2 spsk. vineddike
- 20 cl meget kold piskefløde
- Salt og peber



Saftcentrifugen



Skål



Piskeris

Skær tomater, peberfrugter og de 6 store basilikumblade i mindre stykker. Kom grøntsagerne i saftcentrifugen. Tilsæt 3 skefulde olivenolie, vineddike, og hæld 15 cl vand gennem hældetuden for at «skylle» kurven i saftcentrifugen og opsamle resten af saften. Bland tomatkraften, og smag til med salt og peber. Hæld piskefløde, en spiseskefuld olivenolie og resten af den klippede basilikum i skålen. Smag til med salt og peber. Sæt ballonpiskeriset og låget på. Pisk blandingen i 10 minutter, indtil fløden bliver til flødeskum. Stil juicen i køleskabet i 30 minutter. Hæld tomatjuicen op i små glas eller skåle. Pynt juicen med en spiseskefuld basilikumflødeskum, inden den serveres.

Godt råd: Man kan bruge purløg i stedet for basilikum.



Dej til pizza

- Til 1 pizza:
- 150 g mel
 - 90 g lunkent vand
 - 2 spsk. olivenolie
 - 3 g tørgær
 - Salt



Skål



Dejkrog

Kom mel og salt i den rustri stålskål med dejkrogen. Sæt låget på. Lad apparatet køre i nogle sekunder på hastighed 2, og skift derefter til hastighed 4. Tilsæt det lunkne vand og derefter olivenolien, og lad apparatet køre, indtil dejen er fast. Lad dejen hvile, indtil den er hævet til dobbelt størrelse. Rul dejen ud i den ønskede form.



Courgettegratin

- 1 kg squash
- 3 æg
- 250 g cremefraiche
- 100 g Gruyère – salt, peber, muskatnød

Godt råd: For et friskt pift kan man tilsætte mynteblade.



x 6



Grøntsagsjern



Skål



Piskeris

Forvarm ovnen til 220 °C. Brug grøntsagsjernet med snittecylinder A, vælg hastighed 3, og skær squashene i skiver. Brun dem på panden i 10 minutter. Læg til side. Brug grøntsagsjernet med den fine rivecylinder D, og riv osten på hastighed 2. Læg til side. Pisk æg og cremefraiche i den rustri stålsskål med ballonpiskeriset og låget på hastighed 3. Tilsæt salt, peber og muskatnød. Vælg hastighed 2, og lad apparatet køre i 30 sekunder. Læg halvdelen af squashene i et smurt ovnfast fad, og drys halvdelen af osten på. Læg derefter resten af squashene ovenpå, og drys resten af osten på. Hæld blandingen med æg, cremefraiche, salt og muskatnød over squashene. Bag den i ovnen i 25-30 minutter ved 220 °C. Server den varmt.



Kødboller

- 500 g oksekød
- 1 æg
- 1 strøget spsk. mel
- 1 mellemstort løg
- 1 fed hvidløg
- 3 stilke persille salt og peber

Godt råd: Man kan bruge lammekød i stedet for oksekød og koriander i stedet for persille.



x 4



Kødhakker



Skål



Røremaskine

Forvarm ovnen til 200 °C. Hak kødet på hastighed 4 med hakkeudstyret med den fine hulske. Kom det hakkede kød og alle de andre ingredienser i den rustri stålsskål. Sæt omrøreren og låget på, og kød apparatet i 1 minut på hastighed 1. Form kugler af kødfarsen på størrelse med en valnød i håndfladerne. Læg kødbollerne på en bageplade med bagepapir. Bag dem i 25 minutter. Vend kødbollerne, når halvdelen af tiden er gået.



GRUNDLÄGGANDE BAKNING

Vispgrädde	46
Pajdeg	46
Pannkakssmet	46
Väffelsmet	46
Fullkornsbröd	47
Brioche	47
Vitt bröd	48
Deg för petit-choux bakelser	48



GOURMETSNACKS

Kakor med chokladbitar	49
Choklad- och pekannötsbrownie	49
Chokladmousse	50
Morotskaka och glasyr	50
Oemotståndlig äppelpaj	51
Cake pops av choklad	51



SÄRSKILDA TILLFÄLLEN

Citronmarängpaj	52
Jordgubbsmoussetårta	53
Vaniljmakroner	54
Tiramisu-skålar	55
Muffins med hallon och vit choklad	55
Royal chocolat	56



VÄLSMAKANDE TILLFÄLLEN

Salt kaka	57
Tomatsoppa med basilikagrädde	57
Pizzadeg	57
Zucchini gratäng	58
Köttbullar	58



Vispgrädde

- 2,5 dl kall vispgrädde
- 50 g florsocker



x 6/8



Bunke



Visp

Häll vispgrädde och florsocker i den rostfria skålen och sätt ballongvispen och locket på plats. Vispa på hastighet 4 i 2 minuter, och sedan på maxhastighet i 3 minuter och 30 sekunder.

Pajdeg

- För en pajdeg på ca 350 g
- 3,3 dl mjöl
 - 100 g smör
 - 0,5 dl vatten
 - 1 nypa salt



x 6/8



Bunke



Degkrok

Lägg mjöl, smör och salt i den rostfria skålen. Sätt i degkroken och lägg på locket. Kör maskinen på hastighet 1 i några sekunder, och håll sedan i vattnet utan att stanna maskinen. Fortsätt bearbeta degen tills den är en jämn, rund bulle. Låt degen vila minst 1 timme i kylskåp täckt med plastfolie innan du bakar ut och gräddar den.



Pannkakssmet

- 20 pannkakor
- 3/4 l mjölk
 - 6,2 dl mjöl
 - 4 ägg
 - 0,5 dl socker
 - 1 dl olja
 - 1 msk apelsinblomsvatten eller smaksatt alkohol



Blender

Blanda ägg, olja, socker, mjölk och den smaksättning du valt i blenderkannen. Ställ in hastighet 2 och kör maskinen i några sekunder. Tillsätt sedan mjölet litet i taget genom öppningen i pluggen i locket, och kör maskinen ytterligare 1 minut och 30 sekunder. Låt smeten vila i minst 1 timme i rumstemperatur innan du gräddar pannkakorna.

Våffelsmet

- Till 24 våfflor
- 250 g mjöl
 - 15 g jäst
 - 2 ägg
 - 1 knivsudd salt
 - 40 cl mjölk
 - 125 g mjukt smör
 - 2 tsk vaniljsocker



Blender

Lös jätten i lite ljummen mjölk. Sätt blenderkannen på plats på maskinen och lägg i ägg, salt, vaniljsocker, smör, jästblandningen och resten av mjölken. Lås fast locket. Kör maskinen på hastighet 4, och tillsätt mjölet lite i taget genom öppningen i pluggen i locket. Använd pulsfunktionen några gånger om det behövs för att mjölet ska arbeta in i smeten. Kör maskinen i ungefär 2 minuter tills smeten är jämn. Låt vila 1 timme innan våfflorna gräddas.



Tips: Servera våfflorna med vispgrädde eller chokladsås, eller med vad du vill!



Fullkornsbröd

För ett bröd på ca 800 g

- 8,3 dl grahamsmjöl
- 2,85 dl ljummet vatten
- 10 g torrjäst
- 1 msk salt
- Havreflingor att strö över

Tips: Gör små bullar till alla gäster. Strö över vallmofrön och sesamfrön.



Bunke



Degkrok

Blanda mjöl, salt och torrjäst i den rostfria skålen. Sätt degkroken och locket på plats. Blanda i några sekunder på hastighet 1. Tillsätt sedan vattnet genom lockets öppning. Knåda i 8 minuter. Täck degen med en kökshandduk och låt den vila i 15 minuter på ett varmt ställe. Ta upp degen på ett mjölat bakbord. Platta ut degen för hand till en fyrkant. Vik in kanterna mot mitten och platta till degen igen med knytnäven. Gör om samma sak igen. Forma till en brödlängd. Lägg brödet i en 25 cm lång brödform. Fukta brödets yta lätt och strö över havreflingor. Täck degen med en kökshandduk och låt den jäsa i 1 timme på ett varmt ställe. Gör sedan ett 1 cm djupt snitt längs med brödet. Grädda brödet i 240°C. Ställ in en liten vattenbehållare i ugnen för att få en gyllenbrun skorpa på brödet. Grädda i 30 minuter. Ta ut brödet ur formen och låt svalna på galler.

Brioche

- 4,2 dl mjöl
- 1 tsk salt
- 2 msk socker
- 100 g smör
- 2 hela ägg och en 1 äggula
- 3 msk ljummen mjölk
- 2 msk vatten
- 5 g torrjäst

Tips: Tillsätt chokladbitar eller kanderade frukter i degen.



x 6



Bunke



Degkrok

Häll mjölet i den rostfria skålen och forma två fördjupningar: i den ena fördjupningen lägger du saltet, och i den andra jäst, socker, ljummen mjölk och vatten. Saltet och jästen ska inte tillsättas tillsammans eftersom jästen reagerar negativt i kontakt med salt. Tillsätt äggen och sätt degkroken och locket på plats. Starta på hastighet 1 och knåda i 15 sekunder, öka sedan till hastighet 2 i 2 minuter 45 sekunder. Arbeta in smöret, som inte ska vara för mjukt (låt stå i rumstemperatur i en halv timme), utan att stanna maskinen och fortsätt knåda i 5 minuter på hastighet 2, sedan i 5 minuter på hastighet 3. Täck degen och låt jäsa i två timmar i rumstemperatur. Knåda sedan degen ordentligt för hand i skålen. Täck degen igen och låt den jäsa ytterligare två timmar i kylskåp, knåda sedan degen för hand i skålen ännu en gång. Täck sedan degen med plastfolie och låt den jäsa i kylskåp över natten. Smörj och mjöla en brödform. Forma degen till en boll. Lägg degen i formen och låt jäsa på ett varmt ställe tills degen fyller hela formen (2 till 3 timmar). Värm ugnen till 180°C och grädda i 25 minuter.



Vitt bröd

För ett runt bröd på ca 800 g

- 8,3 dl mjöl
- 3 dl ljummet vatten
- 10 g torrjäst
- 2 tsk salt

Tips: Jäst bör aldrig komma i direkt kontakt med socker eller salt, eftersom socker och salt hindrar jästen från att reagera.



Bunke



Degkrok

Blanda mjöl, salt och torrjäst i den rostfria skålen. Sätt degkroken och locket på plats och kör maskinen i några sekunder på hastighet 1. Tillsätt det ljumma vattnet genom lockets öppning och knåda i 8 minuter. Låt jäsa i rumstemperatur i ungefär en halv timme. Knåda sedan degen för hand och rulla den till en rund bulle. Placera brödbullen på en smord och mjölad bakplåt. Låt jäsa ytterligare 1 timme på ett ljummet ställe. Värm ugnen till 240°C. Skär små snitt på brödets yta med en vass kniv och pensla det med ljummet vatten. Ställ även in en liten vattenbehållare i ugnen, eftersom det gör att brödet får en gyllenbrun skorpa. Grädda i 40 minuter i 240°C.



Deg för petit-choux bakelser

20 stora petit-choux
eller 40 små

- 3 dl vatten
- Lite salt
- Lite socker
- 120 g smör
- 4 dl mjöl
- 6 ägg

Tips: Byt ut sockret mot en nypa salt och strö över riven ost innan gräddning om du vill ha salta petit-choux.



Bunke



Omrörare

Värm vattnet i en kastrull tillsammans med smör, salt och socker. Låt koka upp och häll allt mjöl på en gång i kastrullen. Rör om med en träslev tills degen sugit upp all vätska. Låt svalna. Efter att degen svalnat, lägg den i den rostfria skålen och sätt omröraren och locket på plats. Starta maskinen på hastighet 1 och blanda i ett ägg åt gången genom lockets öppning. Arbeta degen i 2 till 3 minuter efter att du tillsatt äggen för att få en jämn och smidig deg. Forma små bollar av degen med hjälp av en liten sked eller en sprits, och lägg dem på en smord och mjölad bakplåt. Grädda i 180°C i 40 minuter. Lämna ugnsluckan öppen och låt petit-chouxerna svalna inne i ugnen efter gräddningen. Petit-chouxerna kan falla ihop om du tar ut dem ur ugnen genast. Fyll petit-chouxerna med vispgrädd, glass eller vaniljkräm efter att de kallnat helt.



Kakor med chokladbitar

För 20 stora kakor:

- 250 g osaltat smör, rumstempererat
- 125 g strösocker
- 125 g farinsocker
- 1 tsk vaniljextrakt
- 2 hela ägg
- 400 g mjöl
- 1 tsk bakpulver
- 200 g chokladbitar

Tip: Du kan byta ut chokladbitarna mot nötter eller torkad frukt.



Bunke



Omrörare

Lägg smöret och båda sockeringredienser i bunken av rostfritt stål. Placera bunken i maskinen och blanda i 20 sekunder på hastighet 3. Stäng av maskinen och skrapa ned insidan på bunken av rostfritt stål med en slickepott. Blanda sedan åter i 20 sekunder på hastighet 5. Lägg till resten av ingredienserna, sätt på locket och blanda på hastighet 2 tills du får en jämn deg. Gör en boll av degen, slå in den i plastfolie och lägg in den i kylskåpet i minst 1 timme. Förvärm ugnen till 180 °C, ta ut degen från kylskåpet och dela upp den i små bollar. Lägg dem på en bakplåt med bakplåtspapper och grädda i ugnen i ungefär 10 minuter.



Choklad- och pekannötsbrownie

• 3 stora ägg

- 200 g mörk choklad
- 200 g smör
- 15 g smör för kakformen
- 180 g socker
- 4 tsk vaniljsocker
- 80 g siktat mjöl
- 50 g pekannötter

Tip: Du kan byta ut pekannötterna mot valnötter och servera med en skopa glass eller vispad grädde.



x 6/8



Bunke



Visp

Förvärm ugnen till 200 °C och smörj en kvadratisk (20 cm) kakform med smör. Smält chokladen och 200 g smör i mikrovågsugn och blanda väl. Tillsätt äggen, sockret och vaniljsockret i bunken av rostfritt stål. Sätt på ballongvispen och locket, blanda sedan i 1 minut på hastighet 6. Tillsätt den smälta chokladen och blanda i 20 sekunder på hastighet 6. Tillsätt därefter det siktade mjölet och blanda i 15 sekunder på hastighet 6. Blanda slutligen i pekannötterna och vänd försiktigt ner dem i blandningen med en slickepott. Häll över blandningen i en smord form och grädda i 25 minuter på 200 °C. Låt svalna innan servering.



Chokladmousse

- 150 g blockchoklad
- 1,7 dl socker
- 6 ägg



x 6/8



Bunke



Visp

Tips: Tillsätt finrivet skal av en apelsin i äggvitorna.

Bryt chokladen i bitar. Lägg den i en liten kastrull tillsammans med 2 matskedar vatten. Smält chokladen på svag värme. Rör med en träslev. Ta kastrullen från värmen när chokladen är jämn och slät. Tillsätt 6 äggulor under omrörning. Vispa äggvitorna med 2 matskedar socker på hastighet 5 i 1 minut och 45 sekunder i den rostfria skålen med ballongvispen och locket på plats. Tillsätt resten av sockret och vispa på maxhastighet i 30 sekunder. Tillsätt en matsked av de vispade äggvitorna i choklad och äggblandningen och blanda kraftigt tills du har en smidig blandning. Vänd sedan försiktigt ner resten av äggvitorna i chokladsmeten. Ställ i kylskåp och låt stå i några timmar.



Morotskaka och glasyr

För den vispade smeten:

- 130 g farinsocker
- 120 ml solrosolja
- 4 ägg

Skal och juice från 1 apelsin

- 240 g mjöl
- 2 tsk bakpulver
- 2 tsk malen kanel
- 250 g rivna morötter
- 50 g krossade valnötter
- 50 g russin

För glasyren:

- 100 g smält smör
- 150 g mjukost med 25 % fett
- 100 g florsocker



x 8/10



Bunke



Omrörare

Tillaga den vispade smeten: Förvärm ugnen till 180 °C. Sätt ihop omröraren och bunken av rostfritt stål, lägg sedan i farinsocker, olja, ägg och juicen och skalet från apelsinen i bunken. Sätt på locket och blanda på hastighet 5 i 1 minut. Lägg till mjöl, bakpulver och kanel, blanda sedan åter på hastighet 5 i 1 minut. Lägg slutligen i morötter, valnötter och russin i blandningen och blanda på hastighet 2 i 15 sekunder. Smörj och mjöla en rund kakform, håll i smeten i formen och grädda i 45 minuter på 180 °C.

Tillaga glasyren: Medan kakan är i ugnen, sätt ihop bunken av rostfritt stål och omröraren. Lägg i smält smör, mjukost och florsocker, och blanda på hastighet 2 tills du får en jämn smet. Sätt undan i kylskåpet. När morotskakan har svalnat helt, sprid glasyren över ovansidan av kakan med en slickepott.

Tip: Du kan dekorera kakan med några strimlor av riven kokosnöt.

Oemotståndlig äppelpaj

- 4 äpplen, i bitar
- 250 g strösocker
- 2 hela ägg
- 150 ml mjölk
- 125 g smält smör
- 250 g mjöl
- 2 tsk bakpulver
- 2 tsk vaniljpulver
- 2 tsk malen kanel
- 2 nypor salt

 **Tip:** För att kakan ska smaka ännu mer kan du lägga till en matsked rom.



x 8



Bunke



Omrörare

Förvärm ugnen till 180 °C. Sätt ihop bunken av rostfritt stål och omröraren och lägg i ägg, mjölk och smör i bunken, följt av pulveringredienserna (socker, mjöl, bakpulver, vaniljpulver, malen kanel och salt). Sätt på locket och blanda på hastighet 6 i 2 minuter. Stäng av maskinen, ta av överdelen av maskinen och skrapa ned insidan på bunken av med en slickepott. Sätt tillbaka överdelen av maskinen och blanda åter i 1 minut på hastighet 6. När smeten är klar lägg i äppelbitarna och blanda väl med en slickepott. Smörj och mjöla kakformen, håll i smeten i formen och grädda i 50 minuter på 180 °C.

Cake pops av choklad

För den vispade smeten:

- 75 g smält smör
- 2 ägg
- 100 g socker
- 60 g malda hasselnötter
- 65 g mjöl
- 1 tsk bakpulver
- 150 g färskost

För överdraget:

- 200 g mörk choklad
- 2 msk rapsolja
- ett paket slickepinnar eller träpinnar
- Pärsocker och chokladströssel för dekoration

 **Tip:** För att variera färg och dekoration hos cake popsen kan du täcka dem med mjölkchoklad eller vit choklad. Du kan också tillsätta livsmedelsfärgämne till den vita chokladen.



Bunke



Visp

Förvärm ugnen till 175 °C. Sätt ihop bunken av rostfritt stål och ballongvispen och lägg i ägg, socker, smält smör, malda hasselnötter, mjöl och bakpulver. Blanda på hastighet 3 i 15 sekunder, ändra sedan till maximal hastighet i 4 minuter. Häll blandningen i en smord och mjölad kakform och grädda i 40 minuter på 175 °C. När den gräddade kakan har svalnat helt, smula sönder den i en stor bunke, lägg till färskosten och knåda med händerna till du får en deg. Forma bollar av blandningen, av en storlek som små pingisbollar, lägg dessa sedan på en bakplåt med bakplåtspapper. Stick in en slickepinne av trä i varje liten kabboll och sätt in dem i kylskåpet i 30 minuter.

För att tillaga överdraget för cake pops, lägg choklad och olja i en bunke och sätt in i mikrovågsugnen (på låg värme) för att smälta blandningen. När blandningen har smält, doppa cake popsen i denna, låt chokladen droppa tillbaka i bunken och lägg cake popsen på bakplåten med bakplåtspapper. Dekorera cake popsen med pärlsocker eller chokladströssel innan chokladen stelnar och sätt sedan in i kylskåpet.



Citronmarängpaj

Pajdeg

- 4 dl mjöl
- 125 g smör
- 30 g malda mandlar
- 1 dl florsocker
- 1 ägg
- 1 nypa salt

Citronkräm

- 6 ägg
- 3,5 dl socker
- 3 obehandlade citroner
- 100 g smält smör

Maräng

- 3 äggvitor
- 1 dl florsocker
- 1 nypa salt



x 6/8



Bunke



Degkrok



Visp



Omrörare

Gör i ordning pajdegen. Sätt degkroken och locket på plats. Lagg mjöl, smör i små tärningar, mald mandel, socker och salt i den rostfria skålen. Blanda på hastighet 1 i 10 sekunder, öka sedan till hastighet 3. Tillsätt ägget genom lockets öppning när degen är grynnig och blanda i ungefär 5 minuter. Stanna maskinen när degen formas till en boll. Låt degen vila i kylskåp i minst 1 timme, täckt med plastfolie.

Gör i ordning citronkrämen. Tvätta och torka citronerna. Riv skalet och pressa citronerna. Lagg ägg, socker, citronskal, citronsaft och smält smör i den rostfria skålen med omröraren och locket på plats. Kör apparaten på hastighet 1 till 4 tills blandningen är jämn. Värm ugnen till 210°C. Smörj en pajform ca 28 cm i diameter. Tryck ut degen

i pajformen så den är ca 4 mm tjock och nagga med en gaffel. Lagg ett smörpapper över degen och fyll det med torkade bönor. Förgrädda pajskalet i 15 minuter. Ta bort smörpappret med bönorna. Häll citronkrämen i pajskalet och grädda i ytterligare 25 minuter i 180°C.

Gör i ordning marängen. Vispa äggvitorna med 2 msk florsocker i den rostfria skålen med ballongvispen och locket på plats på hastighet 5 i en och en halv minut, och sedan på maxhastighet tills äggvitorna är tjocka och blanka. Tillsätt resten av florsockret mot slutet under fortsatt vispning. Bred marängen på pajen när pajskalet är färdiggräddat med hjälp av en sked. Ställ in pajen i ugnen igen i några minuter tills marängen får lite färg.

Tips: Dekorera pajen med citronskivor.



Jordgubbsmoussetårta

För sockerkakan:

- 4 ägg
- 125 g strösocker
- 125 g mjöl

Till krämen:

- ½ l mjölk
- 250 g socker
- 4 ägg
- 70 g mjöl
- 250 g rumstempererat smör, tärnat
- 1 vaniljstång
- 500 g jordgubbar
- 1 kakform m. löstagbar kant



Bunke



Visp

Tillaga sockerkakan: Förvärm ugnen till gasnivå 7 (210 °C). Sätt ihop bunken av rostfritt stål och ballongvispen och vispa sedan samman ägg och socker på hastighet 6 i 5 minuter tills du får en väldigt ljus blandning. Stäng av maskinen, använd sedan en slickepott för att blanda i det siktade mjölet för hand, genom att vända försiktigt från botten av bunken och uppåt. Förse en bakplåt på 40 x 30 cm med bakplåtspapper. Håll blandningen i den smorda plåten och stryk ut den med slickepotten, grädda sedan i 7 minuter. Låt svalna och dela i 2 identiska kaksivor med hjälp av krämen.

Tillaga krämen: Dela vaniljstången mitt av och skrapa ut vaniljfröna. Håll mjölken i en kastrull, tillsätt 125 g socker och vaniljfröna. Koka upp. Lägg under tiden 125 g socker och äggen i bunken av rostfritt stål. Sätt på ballongvispen och vispa blandningen i 2 minuter på hastighet 6. Lägg i mjölet och blanda sedan igen i 30 sekunder på hastighet 6. Håll en fjärdedel av den kokande mjölken i äggblandningen och blanda i 30 sekunder på hastighet 3. Håll denna blandning i kastrullen tillsammans med resten av mjölken och koka på medelhög värme, samtidigt som du vispar för hand tills du fått en tjock kräm. När krämen har tjocknat, håll den i en bunke, täck med plastfolie, och sätt undan i 1 timme tills den har svalnat till rumstemperatur. Diska

och torka bunken av rostfritt stål. Håll i krämen som du satt undan och använd ballongvispen för att vispa den på hastighet 6. Efter 1 minut, sakta ned maskinen till hastighet 3 och tillsätt allteftersom i det tärnade rumstempererade smöret. Fortsätt att vispa i 30 sekunder tills du får en jämn blandning.

Hopsättning: Förse kakformen av metall med bakplåtspapper. Placera 1 av de 2 sockerkaksskivorna på botten av kakformen och spara den andra skivan för att använda på toppen av tårtan. Skär jordgubbarna i halvor och placera dem längs med kanten av ringen, med den skurna ytan utåt. Håll i en tredjedel av krämen inuti kakformen och sprid ut väl. Lägg till de hackade jordgubbarna och tillsätt sedan ett tunt skikt av kräm ovanpå. Slutför genom att tillsätta den andra kakskivan ovanpå tårtan. Täck tårtan med plastfolie och sätt in i kylskåpet i 24 timmar. Ta ut tårtan ur kylskåpet 30 minuter innan den ska serveras för att slutföra dekorationerna.

För att dekorera jordgubbsmoussetårtan: Sprid ut florsocker över arbetsytan och rulla ut marsipanen. Skär ut en skiva av marsipanen av samma storlek som kakformen och placera den ovanpå tårtan.

Tip: Dekorera jordgubbsmoussetårtan med några jordgubbar.



Vaniljmakroner

För makronkakorna:

- 200 g florsocker
 - 200 g malda mandlar
 - 2 x 80 g äggvitor
 - 200 g strösocker
 - 75 ml vatten
 - ½ vaniljstång
- ### För vaniljkrämen:
- 500 ml mjölk
 - 6 äggulor
 - 125 g socker
 - 100 g smör, tärnat
 - 20 g mjöl
 - 30 g majs mjöl
 - ½ vaniljstång

Tip: Du kan byta ut vaniljen mot jordgubbsgelé och tillsätta rosa livsmedelsfärgämne till makronkakblandningen..



Bunke



Visp

Tillaga kakorna: Blanda 200 g florsocker och 200 g malda mandlar i en matberedare. Denna blandning kallas "tant pour tant", eller "lika delar". Sikta "tant pour tant" och sätt sedan undan. Koka upp vattnet och strösockret i en kastrull utan att blanda. Använd en termometer för att kontrollera att temperaturen hos sockerlagen inte överstiger 115 °C. Sätt ihop bunken av rostfritt stål och ballongvispen. Vispa 80 g äggvitor i bunken på hastighet 3 tills fasta toppar uppstår och öka hastigheten när temperaturen hos sockerlagen når 105 °C. Ta av sockerlagen från spisen när den når 115 °C och håll den långsamt i de vispade äggvitorna i bunken av rostfritt stål. Fortsätt att vispa blandningen i 6 minuter så att den resulterande marängen svalnar en aning. Tillsätt resten av de ovispade äggvitorna (80 g) till "tant pour tant"-blandningen som du satt undan och blanda tills du får en jämn blandning. Dela vaniljstången mitt av och skrapa ut vaniljfröna ur en halva, och tillsätt dem till denna blandning. Blanda ungefär en tredjedel av marängen med mandelmassan med en flexibel slickepott för att luckra upp den en smula, och tillsätt sedan resten av marängen medan du "makronerar". Med detta menas att blanda med en slickepott, nerifrån och upp från botten i ungefär 1 minut. Håll i denna blandning i en sprits på 8 mm. Förse en bakplåt med bakplåtspapper.

Spritsa ut blandningen i små och lika stora valnötsstora bollar, jämnt fördelade på bakplåten. Knacka lätt på undersidan av bakplåten och låt torka i rumstemperatur i ungefär 30 minuter. Förvärm ugnen till 150 °C. Grädda i 14 minuter och placera sedan bakpappret på en fuktad arbetsyta så att kakorna lätt kan tas av.

Tillaga vaniljkrämen: Värm mjölken på medelhög värme, tillsätt vaniljfröna från den andra halvan av vaniljstången. Vispa äggulorna med sockret med ballongvispen i bunken av rostfritt stål i 2 minuter på hastighet 6, lägg sedan i mjöl och majs mjöl och vispa sedan igen i 1 minut på hastighet 4. Håll i den varma mjölken i blandningen, blanda allt tillsammans med en handvisp och värm den resulterande blandningen på låg värme i 3–4 minuter, samtidigt som du rör om hela tiden tills krämen tjocknar. Efter att värmen slagits av blanda i det tärnade smöret. Håll krämen i en lufttät behållare och sätt in den i kylskåpet i minst 1 och en halv timme.

Hopsättning: Fyll vaniljkrämen i en sprits på 8 mm och fyll hälften av kakorna. Lägg på de resterande halvorna ovanpå de fyllda kakorna och lägg sedan dessa i en lufttät behållare.

Tiramisu-skålar

- 3 koppar starkt kaffe
- 3 ägg
- 1 paket savoiardikex
- 75 g strösocker
- 250 g mascarpone
- Lite bitterkakaopulver

Tip: Byt ut kaffet mot fruktjuice och tillsätt färsk frukt för en lätt dessert.



x 6/8



Bunke



Visp

Skilj äggulorna från vitorna. Vispa äggulorna med sockret med ballongvispen i bunken av rostfritt stål i 2 minuter på hastighet 6 tills du får en väldigt ljus blandning. Tillsätt mascarpone och vispa igen i 2 minuter på hastighet 6. Placera denna kräm i en blandningsbunke och sätt åt sidan. Diska och torka bunken av rostfritt stål och vispen. Lägg äggvitorna i bunken av rostfritt stål och sätt på ballongvispen. Vispa äggvitorna tills fasta toppar uppstår i 30 sekunder på hastighet 5, tillsätt en tesked socker och vispa igen i 1 och en halv minut på hastighet 6. Vänd försiktigt ner de vispade äggvitorna i mascarponekrämen med en slickepott.

Hopsättning: Blöt några savoiardikex i kaffet och lägg dem sedan i botten på glasskålen som det första skiktet. Tillsätt sedan ett skikt kräm, sedan ett annat skikt av blöta savoiardikex. Fortsätt att lägga dessa skikt till glasskålen är full, med ett skikt kräm högst upp. Sprid ut kakaopulver ovanpå och sätt in glasskålarna i kylskåpet i minst 12 timmar.

Muffins med hallon och vit choklad

För 12 muffins:
För den vispade smeten:

- 170 g mjöl
- 150 g strösocker
- 150 g rumstempererat smör
- 3 ägg
- 1 tsk bakpulver
- 45 g helmjölk
- 1 tsk vaniljextrakt
- 100 g frysta hallon

För glasyren:

- 60 g äggvitor
- 65 g strösocker
- 115 g rumstempererat smör
- 100 g vit choklad
- 2 msk rapsolja
- Muffinsformar av papper
- Muffinsplåt

Tip: Skäm bort dig själv och dekorera muffinsen med pärlsocker eller chokladströssel.



Bunke



Omrörare



Visp

Tillaga den vispade smeten: Förvärm ugnen till 180 °C. Sätt ihop bunken av rostfritt stål och omröraren och lägg sedan i mjöl, bakpulver, socker, ägg, vanilj, smör och mjölk i bunken. Sätt på locket och blanda på hastighet 6 i 2 minuter. Lägg slutligen i hallonen och blanda på hastighet 3 i 15 sekunder. Placera en muffinsform i varje muffinshål på plåten och fyll varje form upp till 2/3 med den vispade smeten. Grädda i 15 minuter på 180 °C och låt sedan svalna helt och hållet.

Tillaga glasyren: Smält den vita chokladen tillsammans med rapsoljan i mikrovågsugn på låg värme. Vispa äggvitorna och socker i ett vattenbad (bain-marie) tills blandningens volym har dubblats och glänser. Sätt ihop bunken av rostfritt stål och vispen. Lägg blandningen i bunken och sätt på locket, vispa sedan på hastighet 5 tills mjuka toppar uppstår. Lägg sedan i det rumstempererade smöret och blanda på hastighet 6 i 30 sekunder. Lyft av överdelen av maskinen, skrapa ned insidan på bunken med en slickepott och tillsätt den smälta vita chokladen. Blanda en sista gång på hastighet 6 i 30 sekunder. Häll i glasyren i en sprits med stjärnhatt och dekorera de helt svalnade muffinsen.



Royal chocolat

För kexet:

- 45 g malda mandlar
- 10 g riven kokosnöt
- 20 g malda hasselnötter
- 50 g florsocker
- 20 g mjöl
- 80 g äggvita (3 små ägg)
- 50 g socker

För den knapriga pralinen:

- 240 g pralinchoklad
- 140 g crêpes dentelles (franska flortunna pannkakor)
- 200 g förpackning chokladglasyr

- Kakform m. löstagbar kant, 26 cm i diameter

För chokladmoussen:

- 90 g mjölk
- 3 gelatinblad
- 90 g mörk choklad
- 50 g mjölkchoklad
- 250 g vispad vispgrädde, 30 % fett



x 8



Bunke



Visp

Tillaga kexet: Blanda samman florsocker, mjöl, malda mandlar, malda hasselnötter och kokosnöt i en bunke. Lägg äggvitorna i bunken av rostfritt stål och sätt på ballongvispen. Vispa på högsta hastighet tills mycket fasta toppar uppstår av äggvitorna. Tillsätt sockret allteftersom för att få en mycket fast maräng. Tillsätt den torra blandningen och vänd försiktigt ner med en slickepott. Häll i blandningen i en sprits. Spritsa ut en botten som är 1 cm tjock och med en diameter på 25 cm på en bakplåt med bakplåtspapper och sprid ut florsocker ovanpå. Grädda i ungefär 15 minuter på 170 °C.

Tillaga den knapriga pralinen: Smält chokladen i mikrovågsugn med en sked rapsolja. Krossa de tunna pannkakorna och blanda med den smälta chokladen. Sprid ut ett skikt på 5 mm av blandningen mellan 2 bakplåtspapper och sätt in i kylskåpet. När kexet är kylt, tillaga chokladmoussen: Smält den mörka chokladen och mjölkchokladen i mikrovågsugn. Koka upp mjölken i en kastrull och tillsätt de blötlagda gelatinbladen (blötlägg i kallt vatten i ungefär 10 minuter och krama ur dem för att mjuka upp). Häll den varma mjölken över den

smälta chokladen och blanda väl med en handvisp för att få en jämn blandning. Låt svalna. Kolla att bunken av rostfritt stål är väl kylt, tillsätt sedan den rinnande krämen till denna. Sätt på ballongvispen och locket, blanda sedan i 2 minuter på hastighet 4, sedan i 4 minuter på hastighet 6. Tillsätt den vispade grädden till chokladen och vänd försiktigt ner i blandningen för att få en chokladmousse.

Hopsättninig: Förse kakformen med bakplåtspapper så att ringen lätt kan tas bort. Placera kexkivan på botten av ringen. Skär ut en skiva ur den knapriga pralinen med samma diameter som kexet och lägg den ovanpå detta. Sätt tillbaka ringen runt kexet och slutför genom att tillsätta chokladmoussen. Kontrollera att moussen är helt jämnt utstruken och sätt in kakan i frysen i minst 12 timmar. Innan servering, placera kakan på ett galler och ta bort ringen. Värm chokladglasysen försiktigt i mikrovågsugn och täck kakan med glasyren. Flytta efter 5 minuter kakan till ett uppläggsfat och låt den tina upp i 2 timmar före servering.



Salt kaka

- 3,3 dl mjöl
- 4 ägg
- 2 tsk bakpulver
- 1 dl mjölk
- 0,5 dl olivolja
- 12 saltorkade tomater
- 200 g fetaost 15 gröna oliver utan kärnor
- 1 knivsudd curry (kan utelämnas) salt och peppar



x 6



Bunke



Omrörare

Värm ugnen till 180°C. Smörj och mjöla en kakform. Blanda mjöl, ägg och bakpulver i den rostfria skålen med omröraren och locket på plats. Starta på hastighet 1 och öka sedan till hastighet 3. Tillsätt olivoljan och den kalla mjölken och blanda i en och en halv minut. Sänk till hastighet 1 och tillsätt saltorkade tomater, fetaost, gröna oliver (hackade i bitar) och curry. Salta och peppra. Häll över blandningen i kakformen och grädda i 30 till 40 minuter, beroende på ugnen. Känn med en sticka att kakan är torr.

Tips: Byt ut fetaosten mot mozzarella och tillsätt några hackade basilikablad.

Tomatsoppa med basilikagrädde

- 8 små glas
- 4 stora tomater
- 2 röda paprikor
- 14 stora basilikablad
- 4 msk olivolja, 2 msk vinäger
- 2 dl kall vispgrädde
- Salt och peppar



Råsaftcentrifug



Bunke



Visp

Skär tomaterna, paprikan och 6 stora basilikablad i bitar. Lägg allt i råsaftcentrifugen och kör. Häll i 3 matskedar olivolja och vinägern, och häll ner 1,5 dl vatten genom påmatarröret för att "skölja" centrifugens korg och ta vara på resten av saften. Blanda tomatsoppan, och salta och peppra efter smak. Häll grädden och en matsked olivolja i skålen, och tillsätt resten av den hackade basilikan. Salta och peppra. Sätt ballongvispen och locket på plats. Vispa i 10 minuter tills grädden blir vispgrädde. Låt stå i kylskåp i en halv timme. Häll tomatsoppan i skålar eller små glas. Lägg en matsked basilikagrädde på toppen innan servering.

Tips: Byt ut basilikan mot gräslök.



Pizzadeg

- Deg till 1 pizza
- 2,5 dl mjöl
 - 0,9 dl vatten
 - 2 msk olivolja
 - 3 g torrjäst, salt



Bunke



Degkrok

Lägg mjöl, torrjäst och salt i den rostfria skålen och sätt i degkroken. Lägg på locket. Kör maskinen på hastighet 2 i några sekunder och öka sedan till hastighet 4. Blanda i det ljumma vattnet och olivoljan, och blanda tills degen formar sig till en boll. Låt jäsa tills degen är dubbelt så stor. Kavla ut degen och forma den som önskas.





Zucchini gratäng

- 1 kg zucchini
- 3 ägg
- 250 g crème fraîche
- 100 g gruyèreost
- Salt
- Peppar och muskotnöt

Tips: Tillsätt mynta för en friskare smak!



x 6



Grönsaksskärare



Bunke



Visp

Värm ugnen till 220°C. Skär zucchini på hastighet 3 med grönsaksskäraren och trumman A. Fräs dem i en stekpanna i 10 minuter. Ställ åt sidan. Riv gruyèreosten på hastighet 2 med grönsaksskäraren och trumman D och ställ åt sidan. Vispa ägg och crème fraîche i den rostfria skålen med ballongvispen och locket på plats på hastighet 3. Tillsätt salt, peppar och muskot. Sänk till hastighet 2 och blanda i 30 sekunder. Lägg hälften av zucchini i en smord ugnform och strö över hälften av gruyèreosten. Toppa sedan med resten av zucchini och gruyèreosten. Häll över äggstanningen. Grädda i 220°C i 25 till 30 minuter. Serveras varm.



Köttbullar

- 500 g nötkött
- 1 ägg
- 1 struken msk mjöl
- 1 medelstor vårlök
- 1 vitlöksklyfta
- 3 persiljekvistar
- Salt och peppar

Tips: Byt ut nötfärsen mot lammfärs och persiljan mot koriander.



x 4



Köttkvarn



Bunke



Omrörare

Värm ugnen till 200°C. Fördela nötköttet på hastighet 4 med kvarnen och hålskivan med små hål. Lägg det malda köttet och alla de övriga ingredienserna i den rostfria skålen. Sätt omröraren och locket på plats och kör maskinen i 1 minut på hastighet 1. Forma köttbullar lika stora som en valnöt genom att rulla köttbullssmeten i handflatan. Lägg bullarna på en plåt klädd med smörpapper. Grädda i ugn i 25 minuter. Vänd på bullarna efter halva gräddningstiden.



TEMEL PASTACILIK

Krem şanti	60
Tartölet hamuru	60
Krep hamuru	60
Waffle hamuru	60
Tahilli ekmek	61
Briyoş	61
Beyak ekmek	62
Choux pastry	62



GURME ATIŞTIRMALIKLAR

Damla Çikolatalı Kurabiye	63
Çikolatalı ve Pıkan Cevizli Brownie	63
Mousse	64
Kremalı Havuçlu Kek	64
Karşı Konulmaz Elmalı Kek	65
Çikolatalı Pop Kek	65



ÖZEL ANLAR

Limonlu mereng tart	66
Çilekli Kremalı Pasta	67
Vanilyalı makaron	68
Tiramisu kaseleri	69
Ahududu ve Beyaz Çikolatalı Cupcake	69
Royal Çikolata	70



DAMAK ZEVKİNİ ÖNE ÇIKARAN ANLAR

Tuzlu kek	71
Domates suyu ve fesleğenli krem şantiyi	71
Pizza hamuru	71
Kabak graten	72
Köfteler	72



Krem şanti

- 250 ml çok soğuk sıvı krema
- 50 gr pudra şekeri



× 6/8



Kap



Çırpma Teli

Çırpma teli ve kapak takılı metal kabın içine, krema ve pudra şekeri koyun. Dördüncü hızda 2 dakika, ardından maksimum hızda 3 dakika 30 saniye çalıştırın.

Tartölet hamuru

- 350 gramlık bir turtla hamuru için
- 200 gr un
- 100 gr tereyağı 50 ml su
- Bir tutam tuz



× 6/8



Kap



Kneading hook

Unu, tereyağını ve tuzu metal kabın içine dökün. Yoğurucuyu ve kapağı yerleştirin ve cihazı birinci hızda birkaç saniye çalıştırın, ardından cihaz çalışırken su akıtın. Hamur güzel bir top şeklini alana kadar, cihazı çalıştırın. Yayıp pişirmeden önce, üstü streç film ile örtülü olarak en az bir saat serin bir yerde dinlenmeye bırakın.



Krep hamuru

- 20 krep için
- 0,75 l süt
- 375 gr un
- 4 yumurta
- 40 gr şeker
- 10 cl yağ 1 çorba kaşığı portakal çiçeği suyu veya kokulu alkol



Blender

Yumurtaları, sıvıyağı, şekeri, sütü ve seçtiğiniz parfümü blender kabına koyun. İkinci hızı seçin ve birkaç saniye çalıştırın. Ardından unu dozaj kapağının deliğinden içeri boşaltın ve cihazı 1 dakika 30 saniye çalıştırın. Kreplerinizi hazırlamadan önce, hamuru ortam sıcaklığında en az 1 saat dinlendirin.

Waffle hamuru

- 24 waffle için
- 250 gr un
- 15 gr ekmeğe mayası
- 2 yumurta 1 tutam tuz
- 40 cl süt
- 125 gr yumuşak tereyağı
- 1 paket vanilyalı şeker



Blender



Yöntem: Waffleleri krem şantiyi, çikolatalı sos ile servis yapın....

Ekmeğe mayasını biraz ılık süt ile karıştırın. Blender kabını cihazın üzerine yerleştirin; içine yumurta, tuz, vanilyalı şeker, sütün kalan kısmı ile tereyağı ve sütle karıştırılmış maya doldurun. Kapağı kilitleyin. Cihazı dördüncü hızda çalıştırarak, unu kademeli olarak dozaj kapağının deliğinden ilave edin. Gerekirse, unun hamura karışmasını kolaylaştırmak için, birkaç saniye Darbe fonksiyonunu kullanın. Hamur kaygan hale gelinceye dek yaklaşık 2 dakika çalıştırın. Waffleleri hazırlamadan önce bir saat dinlenmeye bırakın.



Tahilli ekmek

Yaklaşık 800 gramlık bir ekmek için

- 500 gr tahilli ekmek unu
- 285 ml ılık su
- 2 paket kuru ekmek mayası
- 10 gr tuz
- Serpmek için, yulaf parçacıkları

Yöntem: Misaflırlar için küçük ekmekler hazırlayın. Üzerlerine haşhaş ve susam taneleri serpin.



Kap



Kneading hook

Unu, tuzu ve ekmek mayasını paslanmaz çelik kabın içine dökün. Yoğurucuyu ve kapağı yerleştirin. Karıştırmak için cihazı birkaç saniye birinci hızda çalıştırın. Ardından kapağın deliğinden içeri su ilave edin. 8 dakika boyunca yoğurun. Hamurun unlanmış bir yüzey üzerine koyun. Elinizle hamuru kare şeklinde yassılaştırın. Uçlarını merkezin üzerine yatırın; ardından yumruğunuzla hamuru yassılaştırın. Bu işlemi bir kez daha tekrarlayın. Uzun bir ekmek biçimlendirin. Bu şekilde elde ettiğiniz ekmeği 25 cm uzunluğunda bir kalıbın içine koyun. Ekmeğin yüzeyini hafifçe nemlendirin ve üstüne yulaf parçacıkları serpin. Tabanın üstünü nemli bir bezle örtün ve hamuru sıcak bir yerde 60 dakika kabarmaya bırakın. Ardından, ekmeğin uzunluğu boyunca 1 cm derinliğinde bir yarık açın. Güzel altın sarısı bir kabuk elde etmek için, ekmeği içi su dolu küçük bir kap ile birlikte 240°C sıcaklığa kadar önceden ısıtılmış fırına koyun. 30 dakika pişirin. Ekmeği kalıptan çıkarın ve bir ızgaranın üstünde soğumaya bırakın.

Briyoş

- 250 gr un
- 5 gr tuz
- 25 gr şeker 100 gr tereyağı
- 2 tam yumurta ve 1 yumurta akı
- 3 çorba kaşığı ılık süt
- 2 çorba kaşığı su
- 5 gr ekmek mayası

Öneri: Çikolata parçacıkları veya meyve şekerlemeleri ilave edilebilir.



x 6



Kap



Kneading hook

Metal bir kabın içine un koyun ve içine iki çukur açın: Birinin içine tuz koyun, diğerinin içine ekmek mayası, şeker, ılık süt ve su doldurun. Tuz ve maya bir araya getirilmemelidir, zira maya tuzla temas ettiğinde kötü tepki verir. Yumurtaları ilave edin, yoğurma aparatını ve kapağı yerleştirin. Birinci hızı seçin ve 15 saniye boyunca yoğurun; ardından 2 dakika 45 saniye boyunca ikinci hıza geçin. Cihazı durdurmadan, fazla yumuşak olmaması gereken tereyağını ilave edin (tereyağını yarım saat ortam sıcaklığında bırakın). 5 dakika boyunca ikinci hızda, ardından 5 dakika boyunca üçüncü hızda yoğurma işlemine devam edin. Hamurun üstünü örtün ve oda sıcaklığında iki saat kabarmaya bırakın; ardından, hamuru kabın içine vurarak elle güçlü bir şekilde yoğurun. Üstünü örtün ve yeniden, buzdolabında iki saat mayalanmaya bırakın; kabın içine vurarak hamuru elle yeniden yoğurun. Ardından, hamurun üstünü bir streç film ile örtün ve bir gece buzdolabında kabarmaya bırakın. Ertesi sabah, bir briyoş kalıbını tereyağı ile yağlayın ve unlayın. Hamura top şeklini verin. Kalıbın için koyun ve kalıp dolana dek sıcak bir yerde şişmeye bırakın (2 ila 3 saat). 180°C sıcaklıkta fırınlayın ve 25 dakika pişirin.

Beyak ekmek

800 gramlık yuvarlak bir ekmek için

- 500 gr un
- 300 ml ılık su
- 10 gr ekmek mayası
- 10 gr tuz

Öneri: Ekmek mayası asla şeker veya tuz ile doğrudan temas etmemelidir, zira bunlar mayanın etkisine engel olur.



Kap



Kneading hook

Unu, tuzu ve ekmek mayasını metal bir kabin içine dökün. Yoğurma aparatını ve kapağı yerleştirin ve birinci hızda birkaç saniye çalıştırın. Kapağın deliğinden ılık su ilave edin. 8 dakika yoğurun. Hamuru oda sıcaklığında yaklaşık yarım saat dinlenmeye bırakın. Ardından, hamuru tekrar elle yoğurun ve hamurdan bir top oluşturun; bu topu fırınınızın tereyağı ile yağlanmış ve unlanmış tepsisinin üzerine koyacaksınız. Yaklaşık 1 saat boyunca ılık bir yerde ikinci kez kabarmaya bırakın. Fırını 240°C sıcaklığa kadar önceden ısıtın. Bir bıçak ile ekmek hamurunun üstünde yarıklar açın ve bir fırça yardımıyla üstüne ılık su sürün. Fırının içine su dolu küçük bir kap da koyun. Bu, sarı bir kabuğun oluşmasını kolaylaştıracaktır. 240°C sıcaklıkta 40 dakika fırınlayın.

Ekler

20 büyük veya 40 küçük ekler için:

- 300 ml su
- biraz tuz
- biraz şeker
- 120 g tereyağı
- 240 g un
- 6 yumurta s

İpucu: Fransız peynir toplan (gougère) yapmak için şeker yerine bir tutam tuz kullanın ve hamura pişirmeden önce peynir karıştırın.



Kap



Mikser

Bir tavada suyu, tereyağını, tuzu ve şekeri ısıtın. Kaynayana kadar bekleyin ve sonra tüm unu tavaya dökün. Tahta bir spatula ile, hamur tüm sıvıyı emene kadar karıştırın. Soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra hamuru paslanmaz çelik kaba koyun, mikseri ve kapağı yerleştirin. 1 hızını seçip açılan kapaktan yumurtaları ardı arda ekleyin. Tüm yumurtalar eklenip karıştıktan sonra hamur pürüzsüz kıvama gelene kadar iki veya üç dakika daha karıştırın. Küçük bir kaşık veya hamur sıkma torbası kullanarak yağlanıp una bulanmış bir fırın tepsisi üzerine küçük hamur parçaları bırakın. 40 dakika boyunca 180°C fırında pişirin. Fırının kapağını açıp fırında soğumasını bekleyin. Fırından hemen çıkarmayın, hamur çökebilir. Tümünü soğuduktan sonra krem şanti, dondurma veya muhallebi ile doldurun.



Damla Çikolatalı Kurabiye

20 büyük kurabiye için:

- 250 g tuzsuz tereyağı, yumuşak
- 125 g pudra şekeri
- 125 g esmer şeker
- 1 çay kaşığı vanilya esansı
- 2 tam yumurta
- 400 g un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 200 g damla çikolata

İpucu: Damla çikolata yerine fındık ya da kuru meyve de kullanabilirsiniz.



Kap



Mikser

Tereyağını ve şekerleri paslanmaz çelik kaba koyun. Kabı mikserin içine yerleştirin ve 3 hızında 20 saniye karıştırın. Mikseri kapatın ve paslanmaz çelik kabın iç kısımlarını bir spatula kullanarak sıyırın, daha sonra 5 hızında 20 saniye daha karıştırın. Malzemelerin geri kalanını ekleyin, kapağı kapatın ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar 2 hızında karıştırın. Hamuru top şekline getirin, streç filme sarın ve en az 1 saat buzdolabında bekletin. Fırınınızı önceden 180°C'de ısıtın, hamuru buzdolabından alın ve küçük yuvarlak parçalara bölün. Bu parçaları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinin üzerine dizin ve fırında yaklaşık 10 dakika pişirin.



Çikolatalı ve Pikan Cevizli Brownie

- 3 büyük yumurta
- 200 g bitter çikolata
- 200 g tereyağı
- Pasta kalıbı için 15 g tereyağı
- 180 g şeker
- 2 paket vanilya şekeri
- 80 g elekten geçirilmiş un
- 50 g pikan cevizi

İpucu: Pikan cevizi yerine normal ceviz kullanılabilir ve bir kaşık dondurmaya ya da krem şantiyle servis edebilirsiniz.



x 6/8



Kap



Çırpma Teli

Fırınınızı önceden 200°C'de ısıtın ve 20 cm'lik kare kek kalıbınızı tereyağıyla yağlayın. Çikolatayı ve 200 g yağı mikrodalgada eritin ve iyice karıştırın. Yumurtaları ve şekerleri paslanmaz çelik kaba koyun. Çok uçlu çırpma telini ve kapağı takın, sonra 6 hızında 1 dakika karıştırın. Erimiş çikolatayı ekleyin ve 6 hızında 20 saniye karıştırın. Ardından elenmiş unu ekleyin ve 6 hızında 15 saniye karıştırın. Pikan cevizlerini ekleyerek karışımı tamamlayın ve bir spatula kullanarak karıştırın. Karışımı yağlı kek kalıbına dökün ve 200°C'de 25 dakika pişirin. Servis etmeden önce soğumasını bekleyin.

Mousse

- 150 gr bitter çikolata
- 150 gr şeker
- 6 yumurta



× 6/8



Kap



Çırpma Teli

Yöntem: Yumurta aklarına ince bir şekilde rendelenmiş portakal kabuğu ilave edin.

Çikolatayı parçalara bölün. Bu parçaları iki kaşık su ile birlikte küçük bir tencerenin içine koyun. Çikolataları tahta bir kaşık ile karıştırarak çok hafif ateşte eritin. Çikolata kaygan bir hamur oluşturduğunda tencereyi ateşten alın. Hiç durmadan karıştırarak 6 yumurta akı ilave edin. Çırpma teli ve kapak ile donatılmış paslanmaz çelik kabin içinde, yumurta aklarını 25 gr şeker ile beşinci hızda, 1 dakika 45 saniye çırpın. Şekerin kalan kısmını ilave edin ve 30 saniye boyunca maksimum hızda çırpın. Yumurta/çikolata karışımına bir kaşık yumurta akı ilave edin ve hamuru gevşetmek için güçlü bir şekilde karıştırın. Ardından, yumurta aklarının kalan kısmını özenle çikolatalı karışıma ilave edin. Buzdolabına koyun ve birkaç saat kıvamına gelmesini bekleyin.

Kremalı Havuçlu Kek

Harcı için:

- 130 g esmer şeker
- 120 ml ayçiçek yağı
- 4 yumurta
- 1 portakalın suyu ve kabuğunun rendesi
- 240 g un
- 10 g kabartma tozu
- 2 çay kaşığı toz tarçın
- 250 g rendelenmiş havuç
- 50 g parçalanmış ceviz
- 50 g kuru üzüm

Kreması için:

- 100 g eritilmiş tereyağı
- %25 yağ içeren 150 g yumuşak peynir
- 100 g pudra şekeri



× 8/10



Kap



Mikser

Harcı Hazırlayın: Fırını önceden 180°C'de ısıtın. Mikseri ve paslanmaz çelik kabı takın, sonra esmer şekeri, yağı, yumurtaları ve portakal suyu ile kabuğunun rendesini kaba ekleyin. Kapağı üstüne kapatın ve 5 hızında 1 dakika karıştırın. Unu, kabartma tozunu ve tarçını ekleyin, sonra 5 hızında 1 dakika daha karıştırın. Son olarak havuçları, cevizleri ve kuru üzümünü karışıma ekleyin ve 2 hızında 15 saniye karıştırın. Yuvarlak bir kek kalıbını yağlayın ve unlayın, harcı kalıba dökün ve 180°C'de 45 dakika pişirin.

Kremayı Hazırlayın: Kek fırındayken paslanmaz çelik kabı ve mikseri takın. Eritilmiş tereyağını, yumuşak peyniri ve pudra şekerini ekleyin ve pürüzsüz bir karışım elde edene kadar 2 hızında karıştırın. Karışımı buzdolabında bekletin. Havuçlu kek tamamen soğuduğunda, bir spatula yardımıyla kremayı kekin üzerine dökerek yayın.

İpucu: Biraz rendelenmiş hindistan cevizi bukleleriyle kekinizi süsleyebilirsiniz.

Karşı Konulmaz Elmalı Kek

- 4 adet küp doğranmış elma
- 250 g pudra şekeri
- 2 tam yumurta
- 150 ml süt
- 125 g eritilmiş tereyağı
- 250 g un
- 1 paket kabartma tozu
- 2 çay kaşığı toz vanilya
- 2 çay kaşığı toz tarçın
- 2 tutam tuz



× 8



Kap



Mikser

Fırınınızı önceden 180°C'de ısıtın. Paslanmaz çelik kabı ve mikseri takın ve yumurtaları, sütü ve tereyağını kaba ekleyin, daha sonra toz malzemeleri (şeker, un, kabartma tozu, toz vanilya, toz tarçın ve tuz) ekleyin. Kapağı üstüne yerleştirin ve 6 hızında 2 dakika karıştırın. Mikseri kapatın, makinenin üst kısmını kaldırın ve bir spatula yardımıyla kabın iç kısımlarını sıyırın. Makinenin üst kısmını yerine takın ve 6 hızında 1 dakika daha karıştırın. Harcınız hazır olduğunda, küp şeklinde doğranmış elmayı ekleyin ve bir spatula yardımıyla iyice karıştırın. Kek kalıbınızı yağlayın ve unlayın, harcı kalıba dökün ve 180°C'de 50 dakika pişirin.

Tip: to give the cake even more flavour, you can add a tablespoon of rum.

Çikolatalı Pop Kek

- Harcı için:
- 75 g eritilmiş tereyağı
 - 2 yumurta
 - 100 g şeker
 - 60 g öğütülmüş fındık
 - 65 g un
 - ½ paket kabartma tozu
 - 150 g krem peynir
- Kaplaması için:
- 200 g bitter çikolata
 - 2 yemek kaşığı kanola yağı
 - Bir paket lollipop çubuğu ya da ahşap çubuk
 - Süslemek için inci şeker ya da çikolatalı sprinkle şekerleri



Kap



Çırpma Teli

Fırını önceden 175°C'de ısıtın. Paslanmaz çelik kabı ve çok uçlu çırpma telini takın ve yumurtaları, şekeri, eritilmiş tereyağını, öğütülmüş fındığı, unu ve kabartma tozunu ekleyin. 3 hızında 15 saniye karıştırın, daha sonra maksimum hıza getirerek 4 dakika karıştırın. Karışımı yağlanmış ve unlanmış bir pasta kalıbına dökün ve 175°C'de 40 dakika pişirin. Pişen kek tamamen soğuduğunda, geniş bir kaba keki ufalayın, krem peyniri ekleyin ve bir hamur elde edene kadar elinizle yoğurun. Karışımı küçük pinpon topu büyüklüğünde yuvarlak parçalara ayırın, sonra yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine dizin. Küçük kek toplarının her birine bir ahşap çubuk batırın ve buzdolabında 30 dakika bekletin.

Pop keklerin kaplamasını hazırlamak için, çikolatayı ve yağı bir kaba koyun ve karışımı eritmek için mikrodalga fırına (düşük kuvvette çalıştırın) atın. Karışım eridiğinde pop keklerinizi bu karışıma batırın, topun üzerindeki fazla çikolata akana kadar bekletin ve pop kekleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Pop kekleri çikolata donmadan önce inci şeker veya çikolatalı sprinkle şekerleriyle süsleyin, sonra tekrar buzdolabına atın.

İpucu: Pop keklerinizi farklı renklerde yapmak veya farklı şekilde süslemek isterseniz, sütlü çikolata veya beyaz çikolata kaplaması kullanabilirsiniz. Beyaz çikolataya gıda boyası da ekleyebilirsiniz.



Limonlu mereng tart

Hamur için

- 250 gr un
- 125 gr tereyağı
- 30 gr badem tozu
- 80 gr pudra şekeri
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz

İç İçindekiler: 6 yumurta

- 300 gr şeker
- 3 işlenmemiş limon
- 100 gr eritilmiş tereyağı

Mereng için: 3 yumurta

- 60 gr pudra şekeri
- 1 tutam tuz



× 6/8



Kap



Kneading hook



Çırpma Teli



Mikser

Hamuru hazırlayın: Yoğurucu ve kapak ile donatılmış paslanmaz çelik kabın içine, un, küçük küp şeklinde kesilmiş soğuk tereyağı, badem tozu, şeker ve tuz koyun. Karıştırmak için 10 saniye birinci hızda, ardından üçüncü hızda çalıştırın. Karışım kıvrıntıya benzediği anda, yumurtayı kapak deliğinden ilave edin ve yaklaşık 5 dakika çalıştırın. Hamur bir top şeklini aldığı anda, cihazı durdurun. Hamur topunu, üstü bir streç film ile örtülü olarak en az 1 saat buzdolabında dinlendirin.

İç malzemeleri hazırlayın: Limonları yıkayın ve kurutun. Kabuklarını rendeleyin ve sıkın. Mikser ve kapak ile donatılmış kabın içine, yumurta, şeker, limon suyu ve kabuğu, ve erimiş tereyağı koyun. Karışım homojen olana dek birinci hızdan dördüncü hıza kadar çalıştırın. Fırını 210°C sıcaklığa kadar ısıtın. 28 cm çapında bir turta kalıbını tereyağı ile

yağlayın. Hamuru 4 mm kalınlığa yayın ve çatal batırın. Hamuru, pişirme kâğıdı ve kuru fasulye ile kaplayın. 15 dakika içi boş olarak pişirin. Kâğıdı ve fasulyeleri çıkarın. İç malzemeleri turtanın dibine doldurun ve 25 dakika 180°C sıcaklıkta pişirmeye devam edin.

Merengi hazırlayın: Yumurta aklarını çırpma teli ve kapak ile donatılmış paslanmaz çelik kabın içinde, 20 gr şeker ile 1 dakika 30 saniye beşinci hızda, ardından maksimum hızda yumurta akları kabarana dek çırpın. Çırpma devam ederek, sonunda kalan 40 gr pudra şekerini ilave edin. Turta piştiğinde, bir kaşık yardımıyla üstünü mereng ile kaplayın. Mereng sarı bir renk alıncaya dek, turtayı birkaç dakika tekrar fırına verin.

Yöntem: Turtanızın üstünü limon dilimleri ile süsleyin.



Çilekli Kremalı Pasta

Pandispanyası için:

- 4 yumurta
- 125 g pudra şekeri
- 125 g un

Muslin Krema için:

- ½ l süt
- 250 g şeker
- 4 yumurta
- 70 g un
- 250 g küp doğranmış yumuşak tereyağı
- 1 vanilya baklası
- 500 g çilek
- 1 kelepçeli kek kalıbı



Kap



Çırpma Teli

Pandispanyanın hazırlanması: Fırınınızı önceden 210°C'de ısıtın. Paslanmaz çelik kabı ve çok uçlu çırpma telini takın, sonra yumurtayla şekeri çok açık renkli bir karışım elde edene kadar 6 hızında 5 dakika çırpın. Mikseri kapatın, sonra karışımı spatula yardımıyla kabın dibinden ucuna doğru sıyırarak elekten geçirilmiş una ekleyin. 40 x 30 cm'lik derin bir pişirme tepsisini pişirme kağıdıyla kaplayın. Karışımı kaplanmış tepsiyeye dökün ve bir spatula yardımıyla üzerini düzleştirin, sonra 7 dakika pişirin. Soğumaya bırakın ve kelepçeli kalıbı kullanarak 2 eşit yuvarlak pandispanya parçası kesin.

Muslin kremanın hazırlanması: Vanilya baklasını ikiye bölün ve vanilya tohumlarını tezgaha dökün. Sütü sos tenceresine dökün, 125 g şeker ve vanilya tohumlarını ekleyin. Bir taşım kaynatın. Bir taraftan 125 g şekerle yumurtaları paslanmaz çelik kaba koyun. Çok uçlu çırpma telini takın ve karışımı 2 dakika 6 hızında çırpın. Unu ekleyin ve 6 hızında 30 saniye daha karıştırın. Kaynayan sütün dörtte birini yumurtalı karışıma dökün ve 3 hızında 30 saniye karıştırın. Bu karışımı, sütün geri kalanıyla birlikte sos tenceresine dökün ve orta ateşte yoğun bir krema elde edene kadar sürekli çırpılarak pişirin. Krema yoğunlaştığında bir kaba dökün, kabı streç filmle kaplayın, oda sıcaklığına gelene kadar 1 saat soğumaya bırakın. Paslanmaz çelik kabı yıkayın

ve kurulayın. Beklettiğiniz kremayı ekleyin ve çok uçlu çırpma telini kullanarak 6 hızında çırpın. 1 dakika sonra mikseri 3 hıza indirin ve yavaş yavaş yumuşak küp tereyağı parçalarını ekleyin. Pürüzsüz bir karışım elde edene kadar 30 saniye çırpmaya devam edin.

Birleştirme: Metal kelepçeli kalıba yağlı kağıt yerleştirin. Kelepçeli kalıbın altına 2 pandispanyadan 1'ini yerleştirin ve ikinci pandispanyayı daha sonra kapatmak üzere bir kenarda bekletin. Çilekleri ikiye bölün ve kekin çevresine dizin, kekin kesilmiş kısmının yukarı baktığından emin olun. Kremanın üçte birini pandispanyanın üzerine dökün ve güzelce yayın. Doğranmış çilekleri ekleyin, sonra üste ince bir tabaka krema ekleyin. Çilekli kremalı pastanın üzerine ikinci pandispanyayı ekleyerek tamamlayın. Çilekli kremalı pastayı bir streç filmle kaplayın ve 24 saat buzdolabında bekletin. Süslemeyi tamamlamak için pastayı servis etmeden 30 dakika önce buzdolabından çıkarın.

Çilekli kremalı pastayı süslemek için: Tezgaha pudra şekeri serpin ve badem ezmesini tezgahın üzerinde rulo yapın. Badem ezmesinden pandispanya büyüklüğünde bir yuvarlak parça kesin ve çilekli kremalı pastanın üzerine yerleştirin.

İpucu: Çilekli kremalı pastanızı birkaç çilekle süsleyin.



Vanilyalı makaron

Makaronun dış kısmı için:

- 200 g pudra şekeri
 - 200 g öğütülmüş badem
 - 2 x 80 g yumurta akı
 - 200 g pudra şekeri
 - 75 ml su
 - ½ vanilya baklası
- Muslin Krema için:
- 500 ml süt
 - 6 yumurta sarısı
 - 125 g şeker
 - 100 g küp doğranmış tereyağı
 - 20 g un
 - 30 g mısır unu
 - ½ vanilya baklası



Kap



Çırpm Teli

Dış kısmının hazırlanması: 200 g pudra şekeriyle 200 g öğütülmüş bademi mutfak robotunda karıştırın. Bu karışıma "tant pour tant" ya da "eşit miktarda" denir. "Tant pour tant" karışımını elekten geçirin ve bir kenarda bekletin. Suyu ve pudra şekerini bir sos tenceresinde bir taşım kaynatın, karıştırmayın. Şurubun 115°C sıcaklığı aşmadığını anlamak için bir termometre kullanın. Paslanmaz çelik kap ile çok uçlu çırpma telini takın. Kaptan 80 g yumurta akını krema kıvamına gelene kadar 3 hızında çırpın ve şurubun sıcaklığı 105°C'ye ulaşana kadar hızı artırın. Şurup 115°C'ye geldiğinde ateşten alın ve paslanmaz çelik kaptaki çırpılmış yumurta akına dökün. Ortaya çıkan bezenin biraz soğuması için bu karışımı 6 dakika boyunca çırpmaya devam edin. Çırpılmış yumurta aklarının (80 g) kalanını, beklemeye bıraktığınız "tant pour tant" karışıma ekleyin ve pürüzsüz bir karışım elde edene kadar karıştırın. Vanilya baklasını ikiye kesin ve bir tanesinin içindeki vanilya tohumlarını dökerek karışımınıza ekleyin. Bezenin üçüncü kısmını biraz gevşetmek için esnek bir spatula yardımıyla badem ezmesine karıştırın ve "macaron" olurken bezenin kalanını ekleyin. Yani yaklaşık 1 dakika boyunca bir spatulayla aşağıdan yukarıya doğru hareketlerle malzemeleri karıştırın. Bu karışımı 8 mm'lik bir sıkma torbasına dökün. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Sıkma torbası yardımıyla karışımı hepsi

aynı boyda olacak şekilde fındık büyüklüğünde küçük toplara ayırın, bunları fırın tepsisine eşit şekilde dizin. Fırın tepsisinin altına hafifçe vurun ve oda sıcaklığında yaklaşık 30 dakika beklemeye bırakın. Fırını önceden 150°C'de ısıtın. 14 dakika pişirin, sonra dış kabukların kolayca ayrılması için nemli bir tezgaha pişirme kağıdı serin.

Vanilya muslin kremasının hazırlanması: Sütü orta ateşte ısıtın, vanilya baklasının diğer yarısındaki vanilya tohumlarını süte katın. Paslanmaz çelik kaptan, çok uçlu çırpma telini kullanarak yumurta sarıları ve şekeri 6 hızında 2 dakika çırpın, sonra un ve mısır ununu ekleyerek 4 hızında 1 dakika tekrar çırpın. Sıcak sütü karışıma dökün, bir el çırpma teli kullanarak hepsini karıştırın ve ortaya çıkan karışımı, krema yoğunlaşana kadar düşük ateşte 3-4 dakika karıştırarak ısıtın. Ateşten alın, küp şeklinde doğranmış tereyağını karıştırın. Kremayı hava geçirmeyen bir kaba dökün ve en az 1 buçuk saat buzdolabında bekletin.

Birleştirme: Vanilya muslin kremasını 8 mm'lik sıkma torbasına ekleyin ve dış kabukların yarısını doldurun. Kaplanan her kabuğun üzerine boş bir makaron kabuğu kapatın ve hava geçirmeyen bir kaptan saklayın.

İpucu: Vanilya yerine çilek jeli kullanılabilir ve makaronun kabuk karışımına pembe gıda boyası ekleyebilirsiniz.

Tiramisu kaseleri

- 3 bardak sert kahve
- 3 yumurta
- 1 paket kedi dili bisküvi
- 75 g pudra şekeri
- 250 g maskarpon
- Biraz bitter kakao tozu



× 6/8



Kap



Çırpma Teli

İpucu: Kahve yerine meyve suyu kullanın ve hafif bir tatlı için taze meyve ekleyin.

Yumurtaların sarılarını ayırın. Paslanmaz çelik kapta, yumurta sarılarıyla şekeri 6 hızındaki bir çok uçlu çırpma telinde 2 dakika çırpılarak açık renkli bir karışım elde edin. Maskarponu ekleyin ve 6 hızında 2 dakika daha çırpın. Bu kremayı bir karıştırma kabına alın ve bir kenarda beklemeye bırakın. Paslanmaz çelik kaba ve çırpma telini yıkayıp kurulayın. Yumurta aklarını paslanmaz çelik kaba alın ve çok uçlu çırpma telini takın. Yumurta aklarını 30 saniye boyunca, krema kıvamına gelene kadar 5 hızında çırpın, 1 çay kaşığı şeker ekleyin ve 6 hızında 1 dakika 30 saniye çırpın. Bir spatula yardımıyla çırpılmış yumurta aklarını maskarpon kremasına yavaşça ekleyin.

Birleştirme: Birkaç tane kedi dili bisküviyi kahveyle ıslatın ve cam kaseenin en altına birinci katman olarak yerleştirin. Bir katman krema ekleyin, sonra bir katman daha ıslatılmış kedi dili bisküvi ekleyin. Cam kase dolana dek bu şekilde eklemeye devam edin, en üste krema tabakasını denk getirin. Kakao tozu serpin ve cam kaseyi buzdolabında en az 12 saat bekletin.

Ahududu ve Beyaz Çikolatalı Cupcake

12 cupcake için:

Harcı için:

- 170 g un
- 150 g pudra şekeri
- 150 g yumuşak tereyağı
- 3 yumurta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 45 g tam yağlı süt
- 1 çay kaşığı vanilya esansı
- 100 g dondurulmuş ahududu

Kreması için:

- 60 g yumurta akı
- 65 g pudra şekeri
- 115 g yumuşak tereyağı
- 100 g beyaz çikolata
- 2 yemek kaşığı kanola yağı
- Kağıt cupcake kalıpları
- Muffin veya cupcake kalıbı

İpucu: Kendinizi şımartın ve cupcake'lerinizi inci şekerler veya çikolatalı sprinkle şekerlerle süsleyin.



Kap



Mikser



Çırpma Teli

Harcı Hazırlayın: Fırını önceden 180°C'de ısıtın. Paslanmaz çelik kaba ve mikseri takın, sonra unu, kabartma tozunu, şekeri, yumurtaları, vanilyayı, tereyağını ve sütü kaba dökün. Kapağı üstüne kapatın ve 2 dakika boyunca 6 hızında karıştırın. Son olarak ahududuları ekleyin ve 15 saniye boyunca 3 hızında karıştırın. Muffin kalıbının her bir deliğine bir kağıt cupcake kalıbı yerleştirin ve he kalıbı harç ile 2/3 doldurun. 180°C'de 15 dakika pişirin, sonra tamamen soğumaya bırakın.

Kremanın hazırlanması: Beyaz çikolatayla kanola yağını düşük ayardaki mikrodalgada eritin. Yumurta aklarını ve şekeri benmari kabına ekleyin ve karışımın hacmi ikiye katlanana ve parlak bir görünüme alana kadar çırpın. Paslanmaz çelik kaba ve çırpma telini takın. Bu karışımı kaba dökün ve kapağı üzerine kapayın, sonra çırpma telinin üzerinde kalacak şekilde krema kıvamını alana kadar 5 hızında çırpın. Sonra yumuşak tereyağını ekleyin ve 6 hızında 30 saniye karıştırın. Makinenin üstünü kaldırın, bir spatula yardımıyla kabin iç kısımlarını sıyırın ve erişim beyaz çikolatayı ekleyin. 30 saniye boyunca 6 hızında son bir kez karıştırın. Yıldız uçlu bir sıkma torbasına kremanızı dökün ve tamamen soğumuş cupcake'lerinizi süsleyin.



Royal Çikolata

Bisküvisi için:

- 45 g öğütülmüş badem
- 10 g rendelenmiş hindistan cevizi
- 20 g öğütülmüş fındık
- 50 g pudra şekeri
- 20 g un
- 80 g yumurta akı (3 küçük yumurta)
- 50 g şeker

Gevrek pralin için:

- 240 g pralin çikolata
- 140 g crêpes dentelles (Fransızların çıtır pankeki)
- 200 g çikolatalı krema
- Kelepçeli kalıp, 26 cm çapında

Çikolatalı mus için:

- 90 g süt
- 3 adet jelatin yaprağı
- 90 g bitter çikolata
- 50 g sütlü çikolata
- 250 g çırpılmış krema, %30 yağ



x 8



Kap



Çırpma Teli

Bisküviyi Hazırlama: Bir kabın içinde pudra şekerini, unu, öğütülmüş bademleri, öğütülmüş fındıkları ve hindistan cevizi karıştırın. Yumurta aklarını paslanmaz çelik kaba alın ve çok uçlu çırpma telini takın. Yumurta akları çırpıcının üzerinden akmayacak şekilde krema kıvamı alana kadar maksimum hızda çırpın. Çok katı bir beze elde etmek için yavaş yavaş şeker ekleyin. Kuru karışımı ekleyin ve bir spatula yardımıyla yavaşça karıştırın. Karışımı bir sıkma torbasına dökün. Yağlı kağıt serilmiş ve pudra şekeri serpilmiş bir fırın tepsisinin üzerine 1 cm kalınlık ve 25 cm çapa sahip bir yuvarlak parça sıkın. 170°C'de 15 dakika pişirin.

Gevrek pralinlerin hazırlanması: Çikolatayı bir kaşık kanola yağıyla mikrodalgada eritin. Çıtır pankekleri ufalayın ve erişim çikolataya ekleyin. İki yaprak yağlı kağıt arasına 5 mm kalınlığında bir karışımı yayın ve buzdolabına atın. Bisküvi donduğunda çikolatalı musu hazırlayın: Bitter çikolata ve sütlü çikolatayı mikrodalgada eritin. Bir sos tenceresinde sütü bir taşım kaynatın ve önceden ıslatılmış jelatini (yaklaşık 10 dakika boyunca soğuk suda bekletin ve sonra yumuşatmak

için dışarı çıkarın) ekleyin. Sıcak sütü erimiş çikolatanın üzerine dökün ve pürüzsüz bir karışım elde etmek için bir el çırpma teliyle iyice karıştırın. Soğumaya bırakın. Paslanmaz çelik kabın çok soğuk olduğundan emin olun, sonra sıvı kremayı içine dökün. Çok uçlu çırpma telini ve kapağı takın, sonra 4 hızında 2 dakika çırpın, sonra 6 hızında 4 dakika daha çırpın. Çırpılmış kremayı çikolataya ekleyin ve çikolatalı mus elde etmek için karışımı yavaşça karıştırın.

Birleştirme: Halkanın kolayca çıkarılabilmesini sağlamak için kelepçeli kalıba yağlı kağıt serin. Bisküvi halkasını kalıbın en altına koyun. Gevrek pralinden bisküviyle aynı boyutta bir halka kesin ve bisküvinin üzerine yerleştirin. Kalıbı bisküvinin etrafına yerleştirin ve çikolatalı musu ekleyerek tamamlayın. Musun düz bir şekilde yayıldığından emin olun ve keki 12 saat dondurucuda bekletin. Servis etmeden önce keki ayaklı pasta tabağına koyun ve etrafındaki kelepçeli kalıbı çıkarın. Çikolatalı kremayı mikrodalgada hafifçe ısıtın ve keki kremayla kaplayın. 5 dakika sonra keki bir servis tabağına alın ve servis etmeden önce 2 saat dondurucuda bekletin.



Tuzlu kek

- 200 gr un
- 4 yumurta
- 1 paket maya
- 10 cl süt
- 5 cl zeytinyağı
- 12 kuru domates
- 200 gr beyaz peynir
- Çekirdeği çıkartılmış
- 15 yeşil zeytin
- Çok az miktarda köri (isteğe bağlı)
- Tuz, karabiber



× 6



Kap



Mikser

Fırını önceden 180°C sıcaklığa kadar ısıtın. Bir kek kalıbını tereyağı ile yağlayın ve unlayın. Mikser ve kapak ile donatılmış kabın içinde, unu, yumurtaları ve mayayı birinci hızda başlayarak, ardından üçüncü hıza geçerek birbirine karıştırın. Zeytinyağı ve soğuk süt ilave edin ve 1 dak 30 saniye karıştırın. Birinci hıza geçin ve kuru domatesleri, beyaz peyniri, yeşil zeytinleri (parçalara bölünmüş) ve köriyi, tuzu ve karabiberi ilave edin. Hazırlanan karışımı kalıbın içine dökün ve fırın tipine göre 30 ila 40 dakika fırınlayın. Pişip pişmediğini kontrol etmek için, içine bir şey batırın.

Yöntemler: Beyaz peynir yerine mozzarella peyniri kullanın ve kesilmiş birkaç fesleğen yaprağı ilave edin.

Domates suyu ve fesleğenli krem şantiyi

8 verrine için

- 4 güzel domates
- 2 kırmızı biber
- 14 büyük fesleğen yaprağı
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı sirke
- 200 ml çok soğuk tam yağlı şekerli krema
- Tuz ve karabiber



Juice extractor



Kap



Çırpma Teli

Domatesleri, kırmızı biberleri ve 6 büyük fesleğen yaprağını parçalara ayırın. Hepsini meyve suyu sıkacağından geçirin. 3 kaşık zeytinyağı, sirke ilave edin ve meyve sıkacağına haznesini «yıkamak» için cihazın ağzından içeri 150 ml su doldurun ve sıvının kalanını alın. Domates suyunu karıştırın, damak tadınıza göre üstüne tuz ve karabiber ilave edin. Şekerli kremayı, bir kaşık zeytinyağını ve kesilmiş fesleğenin geri kalan kısmını kabın içine dökün. Tuz ve karabiber ilave edin. Çırpma telini ve kapağı yerleştirin. Krem şantiyi kabarıncaya dek, hazırlanan karışımı 10 dakika çırpın. 30 dakika buzdolabında saklayın. Domates suyunu verrinelerin içine veya küçük bardaklara doldurun. Servis yapmadan önce, üstüne bir kaşık fesleğenli şantiyi koyun.



Öneri: Fesleğen yerine frenksoğanı kullanabilirsiniz.

Pizza hamuru

Bir pizza için

- 150 gr un
- 90 gr ılık su
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 g ekmek mayası
- Tuz



Kap



Kneading hook

Yoğurma aparatı takılı kabın içine, un ve tuz koyun. Kapağı yerleştirin. Cihazı birkaç saniye ikinci hızda çalıştırın, ardından dördüncü hıza geçin. Ilık su, ardından zeytinyağı akıtın ve hamur güzel bir topa dönüşüncüye dek cihazı çalıştırın. Hamurun hacmi ikiye katlanıncaya kadar kabarmaya bırakın. Hamuru yayın ve kullanılacağı yere göre şekil verin.



Kabak graten

- 1 kg kabak
- 3 yumurta
- 250 gr krema
- 100 gr graten peyniri
- Tuz, karabiber, küçük hindistan cevizi

Yöntem: Daha fazla tazelik sağlamak için, nane ilave edebilirsiniz.



× 6



Vegetable cutter



Kap



Çırpma Teli

Fırını önceden 220°C sıcaklığa kadar ısıtın. A tamburu ile donatılmış mutfak robotu yardımıyla, üçüncü hızı seçerek kabakları dilimleyin. Sararana dek kabakları 10 dakika tavada kavurun. Saklayın. D tamburu ile donatılmış mutfak robotu yardımıyla, graten peynirini ikinci hızda rendeleyin. Saklayın. Çırpma teli ve kapak ile donatılmış kabin içinde, yumurtaları ve kremayı üçüncü hızda çırpın. Tuzu, karabiberi ve küçük hindistan cevizi ilave edin. İkinci hızı seçin ve 30 saniye çalıştırın. Kabakların yarısını tereyağı ile yağlanmış fırınlanacak bir tabağın içine koyun ve üstüne graten peynirinin yarısını serpiştirin. Ardından kabakların geri kalan kısmını koyun; sonra da graten peynirinin kalan kısmını ilave edin. Tabağın üstünü yumurta, krema, tuz, karabiber ve küçük hindistan cevizi ile kaplayın. 25 ila 30 dakika 220°C sıcaklıkta fırınlayın. Sıcak servis yapın.

Köfteler

- 500 gr dana eti
- 1 yumurta
- 1 çorba kaşığının yarısı kadar un
- 1 adet orta boy taze soğan
- 1 diş sarımsak
- 3 dal maydanoz
- Tuz ve karabiber

Yöntem: Sığır eti yerine kuzu eti ve maydanoz yerine kişniş kullanın.



× 4



Mincer



Kap



Mikser

Fırını önceden 200°C sıcaklığa kadar ısıtın. Küçük delikli ızgara ile donatılmış kıyma makinesi ile eti dördüncü hızda kıyın. Paslanmaz çelik kabin içine, kıymayı ve diğer tüm malzemeleri koyun. Mikseri ve kapağı yerleştirin ve 1 dakika birinci hızda çalıştırın. Diğer malzemelerle karıştırılmış eti avucunuzun içinde yuvarlayarak, ceviz büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Köfteleri pişirme kâğıdıyla kaplanmış sacın üstüne yerleştirin. 25 dakika fırınlayın. Pişirme süresinin ortasında köfteleri ters çevirin.



OSNOVNE SLAŠČICE IN PECIVO

Stepena sladka smetana	74
Krško testo	74
Testo za palačinke	74
Testo za vafle	74
Kruh iz mešanice več žit	75
Rogljice	75
Beli kruh	76
Pecivo iz kuhanega testa	76



GURMANŠKI PRIGRIZKI

Piščoti s čokoladnimi koščki	77
Čokoladni kolački s pekani oreščki	77
Čokoladni mousse	78
Biskvitne lizike s čokolado	78
Mamljiva jabolčna pita	79
Biskvitne lizike s čokolado	79



POSEBNI TRENUTKI

Limonina pita z beljakovo kremo	80
Kremna torta z jagodami	81
Vaniljini makroni	82
Tiramisu v steklenih posodicah	83
Mini tortice z belo čokolado in malinami	83
Čokoladna torta	84



SLANE DOBROTE

Slana štručka	85
Paradižnikov sok s stepeno smetano in baziliko	85
Testo za pico	85
Gratinirane bučke	86
Mesne kroglice	86



Stepena sladka smetana

- 25 cl hladne sladke smetane
- 50 g sladkorja v prahu



x 6/8



Posoda



Metlica

Sladko smetano in sladkor v prahu damo v skledo iz nerjavečega jekla z nameščenim mesilnikom in pokrovom. Aparat nastavimo na hitrost 4 in mešamo dve minuti ter nato še tri minute in pol na najvišji hitrosti.

Krško testo

- Za testnato osnovo mase 350 g:
- 200 g moko
 - 100 g masla
 - 50 ml vode
 - 1 ščepec soli



x 6/8



Posoda



Kavelj za gnetenje

Moko, maslo in sol damo v skledo iz nerjavečega jekla. Namestimo mesilnik in pokrov ter gnetemo nekaj sekund na hitrosti 1. Medtem, ko je aparat vklopljen, dodamo mlačno vodo. Aparat pustimo vklopljen toliko časa, da se testo izoblikuje v kepo. Testo pokrijemo z oprijemljivo folijo in ga pustimo počivati na hladnem mestu vsaj eno uro, preden ga zvaljamo in damo peči.



Testo za palačinke

- Za 20 palačink:
- 750 ml mleka
 - 375 g moko
 - 4 jajca
 - 40 g sladkorja
 - 100 ml olja
 - 1 jedilna žlica hidrolata pomarančnih cvetov ali aromatiziranega alkohola



Mešalnik

Jajca, olje, sladkor, mleko in izbrano aromatizirano sestavino damo v posodo mešalnika. Hitrost nastavimo na 2 in zaženemo aparat za nekaj sekund. Skozi odprtino za odmerjanje v pokrovu dodamo moko in zaženemo aparat za eno minuto in pol. Pred peko palačink pustimo testo počivati vsaj eno uro na sobni temperaturi.

Testo za vafle

- Za 24 vafeljev:
- 250 g moko
 - 15 g svežega pekovskega kvasa
 - 2 jajci
 - 1 ščepec soli
 - 400 ml mleka
 - 125 g zmehčanega masla
 - 1 vrečka vaniljinega sladkorja (ali nekaj kapljic vaniljinog ekstrakta)



Mešalnik



Nasvet: vafle postrezite s stepeno sladko smetano, čokoladnim prelivom itd.

Pekovski kvas vmešamo v manjšo količino mlačnega mleka. Posodo mešalnika namestimo na aparat in vanjo dodamo jajca, sol, vaniljin sladkor, preostanek mleka, maslo in mešanico kvasa. Pokrov zapremo tako, da se zaskoči. Aparat nastavimo na hitrost 4, ga zaženemo in skozi odprtino za odmerjanje v pokrovu postopno dodajamo moko. Po potrebi za nekaj sekund uporabimo funkcijo impulznega delovanja, da se moka dobro vpije v testo. Aparat zaženemo za približno dve minuti, da testo postane gladko. Pred izdelavo vafeljev pustimo testo počivati eno uro.



Kruh iz mešanice več žit

Za eno štruco mase približno 800 g:

- 500 g različnih vrst moke
- 285 ml mlačne vode
- 10 g pekovskega kvasa v prahu*
- 10 g soli
- ovseni kosmiči za posip



Posoda



Kavelj za gnetenje

Moko, sol in pekovski kvas damo v skledo iz nerjavečega jekla. Namestimo mesilnik in pokrov. Aparat nastavimo na hitrost 1 in zaženemo za nekaj sekund, da se sestavine zmešajo. Nato dodamo vodo skozi odprtino v pokrovu. Gnetemo osem minut. Testo pokrijemo s kuhinjsko krpo in ga pustimo počivati 15 minut v toplem prostoru. Testo položimo na pomokano površino. Z dlanjo ga zgladimo v pravokotnik. Konice testa prepognemo proti sredini in nato zgladimo testo s pestjo. Postopek ponovimo. Oblikujemo dolgo štruco. Oblikovano štruco položimo v 25-centimetrski pekač. Površino štruce rahlo navlažimo in posujemo z ovsenimi kosmiči. Testo pokrijemo z vlažno kuhinjsko krpo in ga pustimo vzhajati 60 minut v toplem prostoru. Nato po dolžini štruce zarežemo 1 cm globoko. Pečico segrejemo na 240 °C in vanjo položimo pekač. V pečico postavimo tudi posodico z vodo, da se na kruhu naredi zlata skorja. Pečemo približno 30 minut. Štruco vzamemo iz pekača in jo položimo na rešetko, da se ohladi.

Nasvet: za goste lahko oblikujete manjše podolgovate štručke. Posujete jih lahko z makovimi semeni ali sezamom.

Rogliček

• 250 g bele moke za kruh

- 5 g soli
- 25 g sladkorja
- 100 g masla
- 2 celi jajci in 1 rumenjaki
- 3 jedilne žlice mlačnega mleka
- 2 jedilni žlici vode
- 5 g pekovskega kvasa v prahu*



x 6



Posoda



Kavelj za gnetenje

Moko damo v skledo iz nerjavečega jekla in naredimo dve vdolbini: v prvo damo sol, v drugo pa kvas, sladkor, mlačno mleko in vodo. Soli in kvasa ne smemo dati skupaj, ker so kvasovke, kadar pridejo v stik s soljo, manj učinkovite. Dodamo jajca ter namestimo mesilnik in pokrov. Hitrost nastavimo na 1 in gnetemo 15 sekund ter nato hitrost nastavimo na 2 in gnetemo 2 minuti in 45 sekund. Ko je aparat vklopljen, približno eno minuto dodajamo maslo, ki ne sme biti preveč mehko (pol ure pred uporabo ga pustimo na sobni temperaturi). Nadaljujemo z gnetenjem pet minut na hitrosti 2 in nato še pet minut na hitrosti 3. Testo pokrijemo in ga pustimo vzhajati dve uri na sobni temperaturi; nato testo ročno močno obdelujemo z udarjanjem ob skledo. Testo pokrijemo, ga postavimo v hladilnik in pustimo vzhajati za nadaljnji dve uri, nato ga znova ročno obdelujemo z udarjanjem ob skledo. Testo nato pokrijemo z oprijemljivo folijo, ga postavimo v hladilnik in pustimo vzhajati čez noč. Naslednji dan premažemo pekač za peko rogličkov z maslom in ga posujemo z moko. Testo oblikujemo v kepo. Testo damo v pekač in pustimo vzhajati na toplem, dokler ne napolni posode (dve do tri ure). Pekač postavimo v pečico, segreto na 180 °C, in ga v njej pustimo 25 minut.

Nasvet: po želji dodajte koščke čokolade ali kandirano sadje.



Beli kruh

Za eno okroglo štruco
mase 800 g:

- 500 g bele moko za kruh
- 300 ml mlačne vode
- 10 g pekovskega kvasa v prahu*
- 10 g soli

Nasvet: pekovski kvas ne sme priti v neposreden stik s sladkorjem ali soljo, ker to onemogoči delovanje kvasovk.



Posoda



Kavelj za gnetenje

Moko, sol in kvas v prahu damo v skledo iz nerjavečega jekla. Namestimo mesilnik in pokrov ter gnetemo nekaj sekund na hitrosti 1. Dodamo mlačno vodo skozi odprtino v pokrovu. Gnetemo osem minut. Testo pustimo na sobni temperaturi počivati približno pol ure. Testo nato ročno oblikujemo v kepo. Testo v obliki kepe položimo na pekač, ki ga pred tem namažemo z maslom in posujemo z moko. Testo ponovno pustimo vzhajati na sobni temperaturi za približno eno uro. Pečico segrejemo na 240 °C. Na vrhu hlebca z ostrim rezilom naredimo nekaj zarez in ga premažemo z mlačno vodo. V pečico postavimo posodico z vodo; na kruhu se bo tako naredila zlata skorja. Pečemo 40 minut na 240 °C.



Pecivo iz kuhanega testa

Za 20 večjih ali 40
manjših kosov peciva:

- 300 ml vode
- malo soli
- malo sladkorja
- 120 g masla
- 240 g moko
- 6 jajc

Nasvet: za francoske kruške »gougere« zamenjajte sladkor s ščepcem soli in pred peko posujte kuhano testo z naribanim sirom.



Posoda



Mešalnik

V kozico damo vodo, maslo, sol in sladkor ter to segrejemo. Ko zavre, dodamo v kozico vso moko. Mešamo z leseno lopatico toliko časa, da testo vpije vso tekočino. Pustimo, da se ohladi. Ko se testo ohladi, ga damo v skledo iz nerjavečega jekla ter namestimo mešalnik in pokrov. Nastavimo hitrost 1 in skozi odprtino v pokrovu dodajamo jajca. Ko dodamo vsa jajca, mešamo testo še dve ali tri minute, dokler ne postane gladko. Z žličko ali vrečko za brizganje oblikujemo kupčke iz testa na pekaču, ki ga pred tem namažemo z maslom in posujemo z moko. V pečici, segreti na 180 °C, pečemo 40 minut. Nato odpremo vrata pečice in pustimo, da se ohladi. Pekača ne vzemite takoj iz pečice, ker se lahko pecivo sesede. Počakamo, da se testo popolnoma ohladi, nato pa vsak kos napolnimo s čvrsto stepeno smetano, sladoledom ali slaščičarsko kremo.



Piškotni s čokoladnimi koščki

Za 20 velikih piškotov:

- 250 g neslanega, zmehčanega masla
- 125 g sladkorja v prahu
- 125 g rjavega sladkorja
- 1 čajna žlička vaniljiniga ekstrakta
- 2 jajci
- 400 g moke
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 200 g čokolade v koščkih

Nasvet: namesto čokolade v koščkih lahko uporabite oreščke ali suho sadje.



Posoda



Mešalnik

Maslo in obe vrsti sladkorja damo v skledo iz nerjavečega jekla. Skledo namestimo na mešalnik in mešamo 20 sekund na hitrosti 3. Izklopimo mešalnik in z lopatico postrgamo maso z notranje strani skledice iz nerjavečega jekla, nato mešamo še 20 sekund na hitrosti 5. Dodamo tudi ostale sestavine, namestimo pokrov in mešamo na hitrosti 2 toliko časa, da testo postane gladko. Iz testa oblikujemo kepo, jo zavijemo v oprijemljivo folijo in položimo v hladilnik vsaj za 1 uro. Pečico segrejemo na 180 °C, vzamemo testo iz hladilnika in ga oblikujemo v majhne kepe. Položimo jih na pekač, obložen s peki papirjem, in pečemo v pečici približno 10 minut.



Čokoladni kolački s pekani oreščki

- 3 velika jajca
- 200 g temne čokolade
- 200 g masla
- 15 g masla za pekač
- 180 g sladkorja
- 2 vrečki vaniljiniga sladkorja
- 80 g presejane moke
- 50 g pekan oreščkov

Nasvet: namesto pekan oreščkov lahko uporabite orehe in kolačke postrežete s kepico sladoleda ali stepene smetane.



x 6/8



Posoda



Metlica

Pečico segrejemo na 200 °C in z maslom namažemo 20-centimetrski kvadratni pekač. V mikrovalovni pečici stopimo čokolado in 200 g masla ter dobro premešamo. Jajca in obe vrsti sladkorja damo v skledo iz nerjavečega jekla. Namestimo večjično metlico in pokrov ter mešamo 1 minuto na hitrosti 6. Dodamo stopljeno čokolado in mešamo 20 sekund na hitrosti 6. Nato dodamo presejano moko in mešamo 15 sekund na hitrosti 6. Na koncu v maso dodamo še pekan oreščke in jih vmešamo z lopatico. Maso vlijemo v pekač, ki ga namažemo z maslom, in pečemo 25 minut na 200 °C. Preden kolačke postrežemo, počakamo, da se ohladijo.

Čokoladni mousse

- 150 g kakovostne čokolade za kuhanje
- 150 g sladkorja v prahu
- 6 jajc



x 6/8



Posoda



Metlica

Nasvet: v stepene beljake lahko dodate na drobno nstrgano pomarančno lupino.

Čokolado zlomimo na koščke. Koščke damo v manjšo kozico in dodamo dve jedilni žlici vode. Stopimo pri nizki temperaturi, pri čemer mešamo z leseno žlico. Kozico odstavimo s štedilnika, ko se čokolada spremeni v gladko zmes. Dodamo šest rumenjakov in ves čas mešamo. Beljake in 25 g sladkorja damo v skledo iz nerjavečega jekla. Namestimo večžično metlico in pokrov ter mešamo eno minuto in 45 sekund na hitrosti 5, dokler ne stepemo v čvrst sneg. Dodamo preostali sladkor in mešamo 30 sekund na najvišji hitrosti. Eno žlico stepenih beljakov dodamo v zmes iz rumenjakov in čokolade ter močno premešamo, da testo postane bolj rahlo. Nato previdno dodamo še preostale stepene beljake v čokoladno zmes. Zmes damo v hladilnik za več ur.

Korenčkova torta z glazuro

Za testo:

- 130 g rjavega sladkorja
- 120 ml sončničnega olja
- 4 jajca
- lupina in sok 1 pomaranče
- 240 g moko
- 10 g pecilnega praška
- 2 čajni žlički cimeta v prahu
- 250 g naribanega korenja
- 50 g mletih orehov
- 50 g rozin
- Za glazuro:
- 100 g stopljenega masla
- 150 g mehkega sira s 25 % maščobe
- 100 g sladkorja v prahu



x 8/10



Posoda



Mešalnik

Priprava testa: Pečico segrejemo na 180 °C. Namestimo mešalnik in skledo iz nerjavečega jekla, v katero damo rjavi sladkor, olje, jajca ter sok in lupino pomaranče. Namestimo pokrov in mešamo 1 minuto na hitrosti 5. Dodamo moko, pecilni prašek in cimet ter znova mešamo 1 minuto na hitrosti 5. Na koncu v zmes dodamo še korenje, orehe in rozine ter mešamo 15 sekund na hitrosti 2. Okrogel pekač za torte namažemo z maslom in posujemo z moko. Testo vlijemo v pekač in pečemo 45 minut na 180 °C.

Priprava glazure: Ko se torta peče, pripravimo skledo iz nerjavečega jekla in mešalnik. V skledo damo stopljeno maslo, mehki sir in sladkor v prahu ter mešamo na hitrosti 2 toliko časa, da zmes postane gladka. Zmes postavimo v hladilnik. Ko se korenčkova torta popolnoma ohladi, z lopatico razmažemo glazuro po vrhu torte.

Nasvet: torto lahko okrasite s kokosovo moko.



Mamljiva jabolčna pita

- 4 jabolka, narezana na kocke
- 250 g sladkorja v prahu
- 2 jajci
- 150 ml mleka
- 125 g stopljenega masla
- 250 g moko
- 1 vrečka pecilnega praška
- 2 čajni žlički vanilje v prahu
- 2 čajni žlički cimeta v prahu
- 2 ščepta soli



x 8



Posoda



Mešalnik

Pečico segrejemo na 180 °C. Namestimo skledo iz nerjavečega jekla in mešalnik. V skledo damo jajca, mleko in maslo ter nato tudi sestavine v prahu (sladkor, moko, pecilni prašek, vaniljo v prahu, cimet v prahu in sol). Namestimo pokrov in mešamo 2 minuti na hitrosti 6. Izključimo mešalnik, dvignemo pokrov aparata in z lopatico postrgamo notranje dele sklede. Pokrov namestimo nazaj na aparat in mešamo 1 minuto na hitrosti 6. Ko je testo pripravljeno, dodamo jabolka, narezana na kocke, in dobro premešamo z lopatico. Pekač za pite namažemo z maslom in posujemo z moko. Testo vlijemo v pekač in pečemo 50 minut na 180 °C.

Nasvet: pita bo še bolj okusna, če v testo dodate jedilno žlico ruma.



Biskvitne lizike s čokolado

- Za testo:**
- 75 g stopljenega masla
 - 2 jajci
 - 100 g sladkorja
 - 60 g mletih lešnikov
 - 65 g moko
 - ½ vrečke pecilnega praška
 - 150 g svežega sira
- Za preliv:**
- 200 g temne čokolade
 - 2 jedilni žlici repičnega olja
 - paket palčk za lizike ali lesenih palčk
 - sladkorni posip ali čokoladne mrvice za okrasitev



Posoda



Metlica

Pečico segrejemo na 175 °C. Namestimo skledo iz nerjavečega jekla in večjično metlico. V skledo damo jajca, sladkor, stopljeno maslo, mlete lešnike, moko in pecilni prašek. Mešamo 15 sekund na hitrosti 3 in nato še 4 minute na najvišji hitrosti. Pekač za torte namažemo z maslom, posujemo z moko in vanj vlijemo zmes. Pečemo 40 minut na 175 °C. Ko se pečen biskvit popolnoma ohladi, ga zdrobimo v veliko posodo, dodamo sveži sir in z rokami mesimo, da nastane testo. Testo oblikujemo v kroglice v velikosti žogic za namizni tenis in jih položimo na pekač, obložen s peki papirjem. V vsako kroglico vstavimo leseno palčko za lizike in jih damo v hladilnik za 30 minut.

Preliv za biskvitne lizike pripravimo tako, da posodo s čokolado in oljem postavimo v mikrovalovno pečico ter počakamo, da se sestavini stopita v zmes (pri nizki moči delovanja). Ko sta stopljeni, v zmes pomočimo biskvitne lizike, pri čemer počakamo, da odvečna čokolada odteče nazaj v posodo, in jih položimo na pekač, obložen s peki papirjem. Preden se čokolada strdi, biskvitne lizike okrasimo s sladkornim posipom ali čokoladnimi mrvicami in jih damo v hladilnik.

Nasvet: če želite, da so biskvitne kroglice različnih barv, lahko za preliv uporabite mlečno ali belo čokolado. Beli čokoladi lahko dodate tudi barve za živila.



Limonina pita z beljakovo kremo

Za testo:

- 250 g moke
- 125 g masla
- 30 g mletih mandljev
- 80 g sladkorja v prahu
- 1 jajce
- 1 ščepec soli

Za nadev:

- 6 jajc
- 300 g sladkorja
- 3 nepovoskane limone
- 100 g stopljenega masla

Za beljakovo kremo:

- 3 beljaki
- 60 g sladkorja v prahu
- 1 ščepec soli



x 6/8



Posoda



Kavelj za gnetenje



Metlica



Mešalnik

Priprava testa: V skledo iz nerjavečega jekla damo moko, hladno maslo, narezano na manjše kocke, mlete mandlje, sladkor in sol. Na posodo namestimo mešalnik in pokrov. Zaženemo aparat in mešamo deset sekund na hitrosti 1, nato na hitrosti 3. Ko je zmes videti kot kruhove drobtine, dodamo jajca skozi odprtino v pokrovu in mešamo še pet minut. Aparat izklopimo, ko iz zmesi nastane kepa. Kepo testa pokrijemo z oprijemljivo folijo in damo v hladilnik vsaj za eno uro.

Priprava nadeva: Limone operemo in posušimo. Nastrgamo lupino in iztisnemo limonin sok. Jajca, sladkor, limonin sok, lupino in stopljeno maslo damo v skledo iz nerjavečega jekla z nameščenim mešalnikom in pokrovom. Mešamo na hitrosti 1, ki jo postopoma stopnjujemo na 4, da površina zmesi postane gladka. Pečico segrejemo na 210 °C. Pekač

za pite s premerom 28 cm namažemo z maslom. Testo razvaljamo na debelino 4 mm in večkrat prebodemo z vilicami. Pokrijemo s peki papirjem in obtežimo s suhim fižolom. Pečemo 15 minut. Odstranimo peki papir in suh fižol. Nadev vlijemo v testnato osnovo in pečemo 25 minut na 180 °C.

Priprava beljakove kreme: V skledo iz nerjavečega jekla damo beljake in 20 g sladkorja v prahu. Namestimo večžično metlico in pokrov ter eno minuto in pol stepamo na hitrosti 5, nato pa na najvišji hitrosti toliko časa, da sneg postane čvrst. Na koncu dodamo ostalih 40 g sladkorja v prahu in stepamo. Ko je pita pečena, z žlico nadevamo beljakovo kremo. Pito za nekaj minut položimo v pečico, da se beljakova krema rahlo obarva rjavo.

Nasvet: pito lahko okrasite z rezinami limone.



Kremna torta z jagodami

Za biskvit:

- 4 jajca
- 125 g sladkorja v prahu
- 125 g moke

Za masleno kremo:

- ½ l mleka
- 250 g sladkorja
- 4 jajca
- 70 g moke
- 250 g zmehčanega masla, narezanega na kocke
- 1 strok vanilje
- 500 g jagod
- 1 obroč za torto



Posoda



Metlica

Priprava biskvita: pečico segrejemo do stopnje 7 (210 °C). Pripravimo skledo iz nerjavečega jekla in večjično metlico. Jajca in sladkor stepamo 5 minut na hitrosti 6, da dobimo svetlo zmes. Izklopimo mešalnik in z lopatico ročno vmešamo presajeno moko z gibi od dna skledo navzgor. Globok pekač z merami 40 x 30 cm obložimo s peki papirjem. Zmes vlijemo v obložen pekač in jo zgladimo z lopatico. Pečemo 7 minut. Počakamo, da se biskvit ohladi, in nato z obročem za torto iz njega izrežemo dva enaka kroga.

Priprava maslene kreme: strok vanilje razpolovimo in postrgamo semena. Mleko vlijemo v kozico, dodamo 125 g sladkorja in semena vanilje. Zmes zavremo. Medtem damo 125 g sladkorja in jajca v skledo iz nerjavečega jekla. Namestimo večjično metlico in mešamo 2 minuti na hitrosti 6. Dodamo moko in mešamo 30 sekund na hitrosti 6. Eno četrtino zavretega mleka vlijemo v jajčno zmes in mešamo 30 sekund na hitrosti 3. To zmes vlijemo v kozico, v kateri je preostanek mleka, in kuhamo na srednji temperaturi. Pri tem stalno ročno mešamo toliko časa, da nastane gosta krema. Ko se krema zgosti, jo vlijemo v skledo, pokrijemo z oprijemljivo folijo in počakamo 1 uro, da se ohladi na

sobno temperaturo. Pomijemo in osušimo skledo iz nerjavečega jekla. Dodamo ohlajeno kremo in jo stepemo z večjično metlico na hitrosti 6. Po 1 minuti nastavimo aparat na hitrost 3 in postopoma dodajamo zmehčano maslo, narezano na kocke. Stepamo še 30 sekund, da nastane gladka zmes.

Sestava torte: Kovinski obroč za torte obložimo s peki papirjem. Eno plast biskvita položimo na dno obroča za torte, drugo plast pa prihranimo za vrh kremne torte z jagodami. Jagode prerežemo na polovico in jih položimo ob rob obroča, tako da je odrezana površina jagod obrnjena navzven. Tretjino kreme razporedimo v obroč za torte. Dodamo narezane jagode in nanje namažemo tanko plast kreme. Na koncu na vrh kremne torte z jagodami položimo tudi drugo plast biskvita. Torto pokrijemo z oprijemalno folijo in jo damo v hladilnik za 24 ur. Torto vzamemo iz hladilnika 30 minut, preden jo želimo postreči, da jo okrasimo.

Kremno torto z jagodami okrasimo tako: Na delovno površino posujemo sladkor v prahu in na njej razvaljamo marcipan. Izrežemo ploskev marcipana v velikosti zgornje površine torte in jo položimo na vrh kremne torte z jagodami.

Nasvet: torto okrasite z nekaj jagodami.



Vaniljini makroni

Za makrone:

- 200 g sladkorja v prahu
 - 200 g mletih mandljev
 - 2 x 80 g beljakov
 - 200 g sladkorja v prahu
 - 75 ml vode
 - ½ stroka vanilje
- ### Za masleno kremo:
- 500 ml mleka
 - 6 rumenjakov
 - 125 g sladkorja
 - 100 g masla, narezanega na kocke
 - 20 g moko
 - 30 g koruzne moko
 - ½ stroka vanilje

Nasvet: namesto vanilje lahko uporabite jagodni žele in v zmes za makrone dodate rožnato barvilo za živila..



Posoda



Metlica

Priprava makronov: v mešalniku zmešamo 200 g sladkorja v prahu in 200 g mletih mandljev. Zmes se imenuje »tant pour tant« (enaka količina sladkorja v prahu in mletih mandljev). Zmes presejemo in postavimo na stran. V kozici zavremo vodo in sladkor v prahu, vendar zmesi ne mešamo. S termometrom preverjamo temperaturo sirupa, ki ne sme preseči 115 °C. Namestimo skledo iz nerjavečega jekla in večjično metlico. V skledi stepamo 80 g beljaka na hitrosti 3 toliko časa, da sneg postane čvrst. Ko temperatura sirupa naraste na 105 °C, povečamo hitrost. Ko temperatura sirupa naraste na 115 °C, ga odstavimo s štedilnika in počasi vlijemo v stopen beljak v skledi iz nerjavečega jekla. Zmes mešamo še 6 minut, da se beljakova krema nekoliko ohladi. Ostanek nestepenega beljaka (80 g) dodamo v zmes »tant pour tant« in mešamo toliko časa, da zmes postane gladka. Strok vanilje razpolovimo, postrgamo semena iz ene polovice in jih dodamo v zmes. Približno eno tretjino beljakove kreme vmešamo s prožno lopatico v zmes iz mandljev, da postane redkejša, ostalo pa dodamo pozneje v postopku izdelave testa za makrone. To pomeni, da jo vmešavamo z lopatico približno 1 minuto, z gubi od dna posode navzgor. Zmes vlijemo v vrečko za brizganje z odprtino s premerom 8 mm. Pekač obložimo s peki papirjem. Z vrečko za brizganje enakomerno

razporedimo zmes na pekač v obliki kroglic v velikosti oreha. Rahlo potolčemo po spodnji strani pekača in ga pustimo približno 30 minut na sobni temperaturi, da se zmes posuši. Pečico segrejemo na 150 °C. Pečemo 14 minut in nato peki papir položimo na vlažno delovno površino, da makrone lažje odstranimo.

Priprava vaniljine maslene kreme: mleku dodamo vaniljina semena iz druge polovice stroka in segrejemo na nizki temperaturi. V skledo iz nerjavečega jekla damo rumenjake in sladkor in stepamo 2 minuti na hitrosti 6 z večjično metlico. Nato dodamo moko in koruzno moko ter stepamo 1 minuto na hitrosti 4. Vroče mleko vlijemo v zmes in ga ročno vmešamo z metlico. Nato zmes segrevamo na nizki temperaturi 3 do 4 minute in jo pri tem stalno mešamo, da se krema zgosti. Odstavimo jo s štedilnika in vmešamo maslo, narezano na kocke. Krema vlijemo v nepredušno posodo in postavimo v hladilnik vsaj za 1 uro in 30 minut.

Sestava makronov: Vaniljino masleno kremo damo v vrečko za brizganje z odprtino s premerom 8 mm in nadevamo polovico makronov. Vsako nadevano polovico makrona pokrijemo s prazno polovico in makrone shranimo v nepredušno posodo.

Tiramisu v steklenih posodicah

- 3 skodelice močne kave
- 3 jajca
- 1 škatla biskvitnih piškotov
- 75 g sladkorja v prahu
- 250 g sira maskarpone
- ščepec grenkega kakava v prahu



x 6/8



Posoda



Metlica

Nasvet: če želite bolj svežo sladico, namesto kave uporabite sadni sok in dodajte sveže sadje.

Ločimo rumenjake od beljakov. V skledi iz nerjavečega jekla z večžično metlico mešamo rumenjake in sladkor 2 minuti na hitrosti 6, da dobimo svetlo zmes. Dodamo sir maskarpone in mešamo 2 minuti na hitrosti 6. Kremo vlijemo v skledo za mešanje in pustimo na strani. Pomijemo in osušimo skledo iz nerjavečega jekla in metlico. Beljake damo v skledo iz nerjavečega jekla in namestimo večžično metlico. Beljak mešamo 30 sekund na hitrosti 5, da postane čvrst, dodamo 1 čajno žličko sladkorja in mešamo 1 minuto in 30 sekund na hitrosti 6. Stepen beljak z lopatico previdno vmešamo v kremo maskarpone.

Sestava: v kavo pomočimo nekaj biskvitnih piškotov in jih položimo na dno steklene posodice. Dodamo plast kreme in nato novo plast namočenih biskvitnih piškotov. S postopkom nadaljujemo, dokler ne napolnimo steklene posodice; zadnja plast naj bo kremna. Po vrhu posujemo kakav v prahu in steklene posodice postavimo v hladilnik vsaj za 12 ur.

Mini tortice z belo čokolado in malinami

Sestavine za 12 mini tortic:

Za testo:

- 170 g moke
- 150 g sladkorja v prahu
- 150 g zmehčanega masla
- 3 jajca
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 45 g polnomastnega mleka
- 1 čajna žlička vaniljinega ekstrakta

Za glazuro:

- 100 g zmrznjenih malin
- 60 g beljakov
- 65 g sladkorja v prahu
- 115 g zmehčanega masla
- 100 g bele čokolade
- 2 jedilni žlici repičnega olja
- Papirčki za mini tortice
- Pekač za mafine ali mini tortice



Posoda



Mešalnik



Metlica

Priprava testa: Pečico segrejemo na 180 °C. Namestimo skledo iz nerjavečega jekla in mešalnik. V skledo damo moko, pecilni prašek, sladkor, jajca, vaniljo, maslo in mleko. Namestimo pokrov in mešamo 2 minuti na hitrosti 6. Na koncu dodamo maline in mešamo 15 sekund na hitrosti 3. Papirčke za mini tortice namestimo v vdolbinice pekača za mafine in vsako vdolbinico napolnimo s testom do dveh tretjin. Pečemo 15 minut na 180 °C in nato počakamo, da se tortice popolnoma ohladijo.

Priprava glazure: v mikrovalovni pečici stopimo belo čokolado in repično olje pri nizki moči delovanja. V posodo za vodno kopel damo beljake in sladkor ter stepamo toliko časa, da se količina zmesi podvoji in postane svetleča. Namestimo skledo iz nerjavečega jekla in metlico. Zmes damo v skledo in namestimo pokrov. Stepamo na hitrosti 5 toliko časa, da na metlici nastanejo mehki vršički. Nato dodamo zmehčano maslo in mešamo 30 sekund na hitrosti 6. Odstranimo pokrov aparata, z lopatico postrgamo notranjo stran sklede in dodamo stopljeno belo čokolado. Aparat nastavimo na hitrost 6 in še zadnjič mešamo 30 sekund. Glazuro damo v vrečko za brizganje z nastavkom v obliki zvezde in okrasimo mini tortice, ko so popolnoma ohlajene.

Nasvet: bodite ustvarjalni in okrasite mini tortice s sladkornim posipom ali čokoladnimi mrvicami.



Čokoladna torta

Za biskvit:

- 45 g mletih mandljev
- 10 g kokosove moke
- 20 g mletih lešnikov
- 50 g sladkorja v prahu
- 20 g moke
- 80 g rumenjakov (3 manjša jajca)

Za hrustljavo čokoladno oblogo:

- 240 g čokolade za praline
- 140 g francoskih hrustljavih palačink (crêpes dentelles)
- 200 g čokoladne glazure
- obroč za torto s premerom 26 cm

Za čokoladni mousse:

- 90 g mleka
- 3 lističi želatine
- 90 g temne čokolade
- 50 g mlečne čokolade
- 250 g smetane za stepanje s 30 % maščobe



x 8



Posoda



Metlica

Priprava biskvita: V skledi zmešamo sladkor v prahu, moko, mlete mandlje, mlete lešnike in kokosovo moko. Beljake damo v skledo iz nerjavečega jekla in namestimo večžično metlico. Aparat nastavimo na najvišjo hitrost in stepamo toliko časa, da sneg postane čvrst. Postopno dodajamo sladkor, da nastane zelo čvrsta beljakova krema. Dodamo suhe sestavine in jih previdno vmešamo z lopatico. Zmes vlijemo v vrečko za brizganje. Na pekač, ki ga obložimo s peki papirjem in posujemo s sladkorjem v prahu, nabrizgamo krog v debelini 1 cm in premera 25 cm. Pečemo približno 15 minut na 170 °C.

Priprava hrustljave čokoladne obloge: čokoladi dodamo žlico repičnega olja in jo stopimo v mikrovalovni pečici. Zdrobimo hrustljave palačinke in jih vmešamo v stopljeno čokolado. Na peki papir namažemo zmes v debelini 5 mm, pokrijemo s peki papirjem in damo v hladilnik. Ko je biskvit ohlajen, pripravimo čokoladni mousse: v mikrovalovni pečici stopimo temno čokolado in mlečno čokolado. V kozici zavremo mleko in dodamo lističe želatine, ki smo jih predhodno namočili (za približno 10 minut jih namočimo v hladno vodo in jih

ožamemo, da se zmeščajo). Vroče mleko vlijemo na stopljeno čokolado in dobro zmešamo z ročno metlico, da nastane gladka zmes. Pustimo, da se ohladi. V zelo hladno skledo iz nerjavečega jekla vlijemo tekočo kremo. Namestimo večžično metlico in pokrov ter mešamo 2 minuti na hitrosti 4, nato 4 minute na hitrosti 6. Stepeno smetano dodamo čokoladi in jo previdno vmešamo, da nastane čokoladni mousse.

Sestava: obroč za torto obložimo s peki papirjem, da bomo obroč lažje odstranili. Na dno obroča za torto položimo biskvitno ploščo. Iz hrustljave čokoladne obloge izrežemo ploščo, ki ima enak premer kot biskvitna plošča, in jo položimo na biskvit. Širino obroča za torto prilagodimo biskvitu in dodamo čokoladni mousse. Mousse popolnoma zgladimo in postavimo torto v zamrzovalnik vsaj za 12 ur. Preden torto postrežemo, jo položimo na stojalo za torte in odstranimo obroč. Čokoladno glazuro previdno stopimo v mikrovalovni pečici in premažemo torto. Po 5 minutah preložimo torto na pladenj za torte, počakamo 2 uri, da odmrzne, in postrežemo.



Slana štručka

- 200 g moke
- 4 jajca
- 11 g pecilnega praška
- 100 ml mleka
- 50 ml olivnega olja
- 12 posušenih paradižnikov
- 200 g sira feta
- 15 razkoščičenih zelenih oliv
- ščepec karija v prahu (po želji)
- sol in poper



x 6



Posoda



Mešalnik

Pečico segrejemo na 180 °C. Pekač namažemo z maslom in posujemo z moko. V skledi iz nerjavečega jekla z nameščenim mešalnikom in pokrovom zmešamo moko, jajca in pecilni prašek, najprej na hitrosti 1, ki jo nato povečamo na 3. Dodamo olivno olje in mleko ter mešamo eno minuto in pol. Hitrost zmanjšamo na 1 in dodamo posušene paradižnike (narezane na koščke), kocke sira feta, zelene olive (narezane na koščke) in kari v prahu. Začnimo. Zmes vlijemo v pekač, ki ga postavimo v pečico za 30 do 40 minut, odvisno od peči. Štruko prebodemo z nožem, da preverimo, ali je pečena.

Nasvet: namesto sira feta lahko uporabite mocarelo in dodate nekaj sesekljanih lističev bazilike.

Paradižnikov sok s stepeno smetano in baziliko

Za 8 steklenih posodic:

- 4 paradižniki
- 2 rdeči papriki
- 14 velikih listov bazilike
- 4 jedilne žlice olivnega olja
- 2 jedilni žlici paradižnikovega kisa
- 200 ml polnomastne tekoče smetane*, zelo hladne
- sol in poper



Juice extractor



Posoda



Metlica

Paradižnike, rdeči papriki in šest velikih listov bazilike sesekljamo na koščke. Spustimo skozi sokovnik. Dodamo kis in tri jedilne žlice olivnega olja ter vlijemo 150 ml vode v dovodni lijak, da speremo posodo sokovnika in zberemo ostanek soka. V paradižnikov sok med mešanjem dodamo poljubno količino soli in popra. Polnomastno smetano, jedilno žlico olivnega olja in ostale sesekljane liste bazilike damo v skledo. Začnimo. Namestimo večji metlico in pokrov. Zmes mešamo deset minut, da postane čvrsta. Postavimo v hladilnik za 30 minut. Paradižnikov sok vlijemo v steklene posodice ali majhne kozarčke. Na vrh dodamo jedilno žlico stepene smetane z baziliko in postrežemo.

*uporabite lahko tudi smetano za stepanje

Nasvet: namesto bazilike lahko uporabite drobnjak.



Testo za pico

Za eno pico:

- 150 g moke za kruh
- 90 ml mlačne vode
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- 3 g pekovskega kvasa v prahu
- sol



Posoda



Kneading hook

Moko in sol damo v skledo iz nerjavečega jekla in namestimo mesilnik. Namestimo pokrov. Aparat nastavimo na hitrost 2 in ga zaženemo za nekaj sekund, nato dodamo kvas in hitrost povečamo na 4. Dodamo mlačno vodo in nato olivno olje ter gnetemo toliko časa, da nastane gladka kepa. Testo pustimo vzhajati toliko časa, da se količina podvoji. Testo razvaljamo in naredimo pico po receptu.



Gratinirane bučke

- 1 kg bučk
- 1 kg bučk
- 3 jajca
- 250 g smetane crème fraîche
- 100 g sira grojer
- sol, poper, muškatni orešček

Nasvet: če želite bolj svež okus, dodajte malo mete.



x 6



Aparat za rezanje zelenjave



Posoda



Metlica

Pečico segrejemo na 220 °C. V aparat za rezanje zelenjave namestimo nastavek za rezanje na rezine, nastavimo hitrost 3 in narežemo bučke. Bučke pražimo v ponvi 10 minut. Postavimo na stran. V aparat za rezanje zelenjave namestimo nastavek za ribanje, nastavimo hitrost 2 in naribamo sir grojer. Postavimo na stran. Jajca in smetano crème fraîche damo v skledo iz nerjavečega jekla ter namestimo večjično metlico in pokrov. Dodamo sol, poper in muškatni orešček. Izberemo hitrost 2 in vklopimo aparat za 30 sekund. Posodo, ki je primerna za peko v pečici, namažemo z maslom in vanjo damo polovico bučk. Posujemo s polovico naribanega sira grojer. V posodo damo še drugo polovico bučk in po vrhu posujemo preostali sir grojer. Bučke premažemo z mešanico jajc, smetane crème fraîche, soli, popra in muškarnega oreščka. Pečemo v pečici 25 do 30 minut na 220 °C. Postrežemo vroče.



Mesne kroglice

- 500 g pustih govejih zrezkov
- 1 poravnana jedilna žlica moka
- 1 srednje velika mlada čebula
- 1 strok česna
- 3 vejice peteršilja
- sol in poper

Nasvet: namesto govedine lahko uporabite jagnjetino, namesto peteršilja pa koriander.



x 4



Aparat za mletje mesa



Posoda



Mešalnik

Pečico segrejemo na 200 °C. Na aparat namestimo glavo za mletje z nastavkom z majhnimi luknjami, nastavimo hitrost 4 in zmeljemo meso. Mleto meso in vse ostale sestavine damo v skledo iz nerjavečega jekla. Namestimo mešalnik in pokrov ter mešamo eno minuto na hitrosti 1. Z dlanmi iz majhne količine mase oblikujemo kroglice v velikosti orehov. Mesne kroglice položimo na pekač, obložen s peki papirjem. V pečici jih pustimo 25 minut. Ko preteče polovica časa, namenjenega za peko, mesne kroglice obrnemo.



ALAPSÜTEMÉNYEK

Tejszínhab	88
Omlós tészta	88
Palacsintatészta	88
Gofri tészta	88
Gabonakenyér	89
Briós	89
Fehér kenyér	90
Égetett tészta	90



ÍNYENC FALATOK

Csokoládésreszelékkel gazdagított cookie	91
Csokoládés-pekándiós brownie	91
Csokoládé hab	92
Sárgarépa-torta cukormázzal	92
Ellenállhatatlan almatoria	93
Csokoládés sütnyalókák	93



KIVÉTELES PILLANATOK

Citromhabos torta	94
Eperkrém torta	95
Vanília macaron	96
Tiramisu kelyhek	97
Málnás, fehér csokoládés cupcake	97
Királyi csokoládé	98



ÍZES PILLANATOK

Fűszeres kenyér	99
Paradicsomlé bazsalikomos tejszínhabbal krémmel	99
Pizzatészta	99
Cukkini gratin	100
Húsgombóc	100



Tejszínhab

- 25 cl nagyon hideg folyékony tejföl
- 50 g porcukor



x 6/8



Tál



Habverő

Öntse a tejfölt és a porcukrot a többpengés villával, és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Járassa a készüléket 4-es fokozaton két percig, ezután maximális sebességen még három és fél percig.

Omlós tészta

350 g-os tortaalaphoz:

- 200 g finomliszt
- 100 g vaj
- 50 ml víz
- Egy csipet só



x 6/8



Tál



Dagasztókar

Öntse a lisztet és a vajat a rozsdamentes acél tálba. Szerelje fel a dagasztókart és a fedelet és járassa a készüléket 1-es fokozaton pár másodpercig, és közben adja hozzá a langyos vizet. Járassa a készüléket addig, amíg a tészta cipő alakú nem lesz. Fedje le a tésztát fóliával, és hűvös helyen hagyja állni legalább egy óráig, mielőtt kinyújtja, és megsüti.



Palacsintatészta

20 palacsintához:

- 750 ml tej 375 g liszt
- 4 tojás
- 40 g cukor
- 100 ml olaj
- 1 evőkanál narancsvirágvíz vagy ízesített alkohol



Turmixkancsó

Tegye a tojásokat, az olajat, a cukrot, a tejet, és a választott ízesítőt a robotgéphez tartozó tálba. Állítsa 2-es fokozatra és járassa a készüléket pár másodpercig. Az adagoló nyíláson keresztül adja hozzá a lisztet, és járassa további másfél percig. A palacsinták elkészítése előtt, hagyja állni a tésztát szobahőmérsékleten legalább egy óráig.

Gofri tészta

24 gofrihoz:

- 250 g finomliszt
- 15 g friss élesztő
- 2 tojás 1 csipet só
- 400 ml tej
- 125 g olvasztott vaj
- 1 zacskó vaníliás cukor (vagy pár csepp vanília kivonat)



Turmixkancsó



Tipp: A gofri tejszínhabbal, csokoládészósszal stb. tálalhatja.

Keverje össze az élesztőt egy kis langyos tejben. Szerelje fel a robotgéphez tartozó tálát a készülékre, majd öntse bele a tojásokat, a sőt, a vaníliás cukrot, a maradék tejet, a vajat és az élesztős keveréket. Zárja rá a fedelet. Járassa a készüléket 4-es fokozaton, és fokozatosan adja hozzá a lisztet a fedélen található adagoló nyíláson keresztül. Ha szükséges, használja a pulzus funkciót egy pár másodpercig, hogy a liszt és a vaj jobban összekeveredjen. Járassa a készüléket körülbelül két percig, amíg a vaj csomómentes nem lesz. A gofri elkészítése előtt hagyja állni a keveréket egy óráig.



Gabonakenyér

Egy cipő körülbelül 800 g:

- 500 g vegyes gabonaliszt
- 285 ml langyos víz
- 10g szárított élesztő
- 10 g só
- Diszítésnek zabpehely

Tipp: A vendégek számára kisebb kifliket készítsen. Szórja meg őket mákkal vagy szezámmaggal.



Tál



Dagasztókar

Öntse a lisztet, a sót és az élesztőt a rozsdamentes acél tálba. Szerelje fel a dagasztókart és a fedelet. Állítsa a gépet 1-es fokozatra, majd néhány másodperc alatt keverje össze az összetevőket. A fedélén lévő nyíláson keresztül adja hozzá a vizet. Nyolc percig dagassza. Konyharuhával fedje le a tésztát, majd meleg helyen 15 percig hagyja állni. Ezután helyezze a tésztát egy lisztetett felületre. Kézzel lapítsa ki a tésztát négyzet alakúra. Hajlítsa be a széleit középre, majd az öklével lapítsa ki a tésztát. Ismételje meg a fenti műveletet. Formázzon egy hosszú cipőt. Helyezze a cipőt egy 25 cm hosszú formába. Kissé nedvesítse meg a felületét, majd szórjon rá zabpelyhet. Egy nedves konyharuhával fedje le a tésztát, majd meleg helyen 60 percig hagyja állni. Ezután vágjon egy 1 cm mély csíkot a kenyér teljes hosszán. Helyezze a cipőt egy 240 °C-ra előmelegített sütőbe. Helyezzen mellé egy vízzel teli edényt, ami elősegíti, hogy a cipő szép aranysárgára süljön. Kb. 30 percig süsse. Vegye ki a cipőt a formából, majd egy drótrácsra helyezve hagyja lehűlni.

Briós

• 250 g fehérkenyér liszt
 • 5 g só 25 g cukor
 • 100 g vaj
 • 2 egész tojás és 1 tojás fehérje
 • 3 evőkanál langyos tej
 • 2 evőkanál víz
 • 5 g szárított sütőélesztő

Tipp: Adjon hozzá csokoládéreszeléket vagy cukrozott gyümölcsöt.



x 6



Tál



Dagasztókar

Öntse a lisztet a rozsdamentes acél tálba, és hozzon létre két mélyedést: az egyik mélyedésbe öntse bele a sót, míg a másikba az élesztőt, a cukrot, a langyos tejet és a vizet. A sót és az élesztőt soha ne keverje össze, mert az élesztő nagyon rosszul reagál a sóra. Adja hozzá a tojást, majd szerelje fel a dagasztókart és a fedelet. Válassza ki az 1-es fokozatot és 15 másodpercig keverje az összetevőket, majd kapcsoljon a 2-es fokozatra és folytassa további 2 percig 45 másodpercig a keverést. A készülék lekapcsolása nélkül adja hozzá a vajat. A vaj ne legyen túlságosan puha. A felhasználás előtt fél órával vegye ki a vajat a hűtőből, és hagyja szobahőmérsékleten. További 5 percig folytassa a dagasztást a 2-es fokozaton, majd a 3-as fokozatra kapcsolva folytassa a keverést további 5 percig. Fedje le a tésztát, két órán át hagyja kelni szobahőmérsékleten, majd kézzel gyúrja meg és helyezze a tálba. Fedje le a tésztát, majd 2 órára helyezze a hűtőszekrénybe; majd kézzel gyúrja meg. Ezután fedje le fóliával, és hagyja egy egész estére a hűtőben. Következő nap vajazza és lisztetse meg a briössütő formát. Gyúrjon golyókat a tésztából. Helyezze a golyókat a formába és várja meg, hogy a tészta annyira felmelegedjen, hogy kitöltse a formát (két vagy három órát). Helyezze a 180 °C-os sütőbe, majd süsse 25 percig.



Fehér kenyér

Egy 800 g -os cipóhoz:

- 500 g fehér kenyér liszt
- 300 ml langyos víz 10 g szárított élesztő
- 10 g só

Tipp: A sütőélesztő ne érintkezzen közvetlenül cukorral vagy sóval, mert gátolhatják az élesztő hatását.



Tál



Dagasztókar

Öntse a lisztet, az élesztőt, a sót és a szárított élesztőt a rozsdamentes acél tálba. Szerelje fel a dagasztókart és a fedelet és járassa a készüléket 1-es fokozaton pár másodpercig. Adja hozzá a langyos vizet a fedélen található nyíláson keresztül. Nyolc percig dagassza. Hagyja állni a tésztát szobahőmérsékleten körülbelül fél óráig. Ezután gyúrja kézzel cipó alakúvá a tésztát. Tegye a tésztát egy kivajazott, lisztezett sütőpapírra. Ismét hagyja dagadni szobahőmérsékleten, körülbelül fél óráig. Melegítse elő a sütőt 240 °C fokra. Egy hegyes pengével vágjon csíkokat a cipó tetejére, és kenje be langyos vízzel. Helyezzen egy kis vízzel teli edényt a sütőbe: ez segít, hogy a kenyér aranyárgára süljön. Süsse 40 percig 240 °C fokon.



Égetett tészta

20 nagy, vagy 40 kicsi égetett tésztához:

- 300 ml víz
- Egy kis só
- Egy kis cukor
- 120 g vaj
- 240 g finomliszt
- 6 tojás

Tipp: A sajtos változat készítéséhez cukor helyett egy csipet sót használjon, és sütés előtt szórja be a tésztagombócokat reszelt sajttal.



Tál



Mixer

Melegítse fel a vizet a vajjal, a sóval és a cukorral egy tepsiben. Forralja fel és adja hozzá a lisztet. Amíg a tészta fel nem szívja az összes nedvességét, kevergesse egy fakanállal. Hagyja kihűlni. Miután lehült, tegye a tésztát a rozsdamentes acél tálba, és szerelje fel a mixert, és a fedelet. Állítsa 1-es fokozatra és egyesével adja hozzá a tojásokat a fedélen található nyíláson. Miután a tojások összekeveredtek, két-három perc alatt kézzel gyúrja csomómentesre a tésztát. Egy kiskanál, vagy habzsák segítségével készítsen kis tésztahalmokat egy megvajazott, lisztezett sütőpapíron. Süsse a sütőben 180 °C fokon, 40 percig. Ezután hagyja nyitva a sütő ajtaját, és hagyja a tésztát kihűlni a sütőben. Ne vegye ki rögtön a sütőből a tésztát, mert összeeshet. Miután teljesen lehűtek, töltsé meg őket kemény tejszínhabbal, jégkrémmel, vagy tejsodával.



Csokoládéreszelékkal gazdagított cookie

20 nagy cookie
elkészítéséhez:

- 250 g sötét lágy vaj
- 125 g finom kristálycukor
- 125 g barnacukor
- 1 kávéskanál vanília kivonat
- 2 egész tojás
- 400 g liszt
- 1 kávéskanál sütőpor
- 200 g csokoládéreszelék

Tipp:
csokoládéreszelék helyett dióval vagy aszalt gyümölccsel is elkészíthetjük.



Tál



Mixer

Tegye a vajat és a kétfajta cukrot a rozsdamentes acéltálba. Helyezze a tálat a mixerbe és 3-as fokozaton keverje 20 másodpercig. Kapcsolja ki a robotgépet és egy spatulával kaparja le a rozsdamentes acéltál belső oldalain fennmaradt anyagot, majd 5-ös fokozaton újból keverje össze 20 másodpercig. Adja hozzá az összes további hozzávalót, tegye a tetőt a tálra és 2-es fokozaton addig keverje, amíg sima tésztát nem kap. Formázza a tésztát egy nagy golyóvá, csomagolja fóliába és legalább 1 órára tegye a hűtőbe. Melegítse elő a sütit 180 °C-ra, vegye elő a tésztát a hűtőből és darabolja fel kisebb golyókra. Helyezze ezeket sütőpapírral bélelt sütőlapra, és nagyjából 10 percig süssse meg a sütőben.



Csokoládés-pekándiós brownie

- 3 nagy tojás
- 200 g étcsokoládé
- 200 g vaj
- 15 g vaj a tepsire
- 180 g cukor
- 2 zacskó vaníliás cukor
- 80 g átszitált liszt
- 50 g pekándió

Tipp: a pekándió helyett diót is használhatunk, és egy gombóc fagylalttal vagy tejszínhabbal tálalhatjuk.



x 6/8



Tál



Habverő

Melegítse elő a sütit 200 °C-ra és a vajjal kenjen be egy 20 cm-es négyzetes tepsit. Olvassza fel a csokoládét és a 200 g vajat a mikrohullámú sütőben, és keverje jól össze. Tegye a tojásokat és a cukrokat a rozsdamentes acéltálba. Illessze a helyére a többszálás habverőt és a tetőt, majd 6-os fokozaton keverje 1 percig. Adja hozzá az olvasztott csokoládét, majd 6-as fokozaton keverje 20 másodpercig. Adja hozzá az átszitált lisztet, majd 6-as fokozaton keverje 15 másodpercig. Végül tegye a pekándiókat a keverékbe és egy spatulával forgassa be a diószemeket. Öntse a keveréket a kivajazott tepsibe és süssse 200 °C-on 25 percig. Felszolgálás előtt hűtse le.



Csokoládé hab

- 150 g jó minőségű tejszokoládé
- 150 g kristálycukor
- 6 tojás

Tipp: Adjon a felvert tojásfehérjéhez apróra lereszelt narancshéjat



x 6/8



Tál



Habverő

Törje össze a csokoládét kisebb darabokra. Tegye a csokoládédarabokat és két evőkanál vizet egy kisebb edénybe. Alacsony hőmérsékleten, folyamatos kevergetés közben olvassza fel a csokoládét. Mikor a csokoládé egyenletes krémmé olvad, vegye le az edényt a tűzről. Folyamatos kevergetés közben adja hozzá a hat tojássárgáját. A többpengés villával, és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél tálban, 5-ös fokozaton, egy és háromnegyed perc alatt verje fel a tojásfehérjéket 25 g cukorral. Adja hozzá a maradék cukrot és keverje a habverővel maximális sebességen 30 másodpercig. Tegyen egy kanállal a felvert tojásfehérjéből a tojás/csokoládé keverékhez, majd keverje össze. Óvatosan keverje össze a maradék felvert tojásfehérjét a csokoládékeverékkel. Helyezze a hűtőbe pár órára.



Sárgarépa-torta cukormázzal

A tésztához:

- 130 g barnacukor
- 120 ml napraforgó olaj
- 4 tojás
- 1 narancs héja és leve
- 240 g liszt
- 10 g sütőpor
- 2 kávéskanál őrölt fahéj
- 250 g reszelt sárgarépa
- 50 g tört dió
- 50 g mazsola

A cukormázhoz:

- 100 g olvasztott vaj
- 150 g 25% zsírtartalmú lágy sajt
- 100 g porcukor

Tipp: reszelt kókusz mintázattal is díszítheti a tortát.



x 8/10



Tál



Mixer

A tészta elkészítése: Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Vegye elő a mixerlapátot és a rozsdamentes acéltálat, majd tegye a tálba a barnacukrot, az olajat, a tojásokat és a narancs levét és héját. Tegye a tetőt a helyére és 5-ös fokozaton keverje 1 percig. Adja hozzá a lisztet, a sütőport és a fahéjat, majd ismét keverje össze 5-ös fokozaton 1 percig. Végül adja a keverékhez a sárgarépát, a diót és a mazsolát, és 2-es fokozaton keverje 15 másodpercig. Vajazzon és lisztezzon be egy kör alakú tortaformát, öntse a tésztát a formába és 180 °C-on süsse 45 percig.

A cukormáz elkészítése: Amíg a torta a sütőben van, készítse elő a rozsdamentes acéltálat és a mixert. Tegye bele az olvasztott vaját, a lágy sajtot és a porcukrot, majd 2-es fokozaton keverje addig, amíg sima tésztát nem kap. Tegye a keveréket a hűtőbe. Amikor a sárgarépa-torta már teljesen lehűlt, egy spatulával kenje szét a cukormázat a torta tetején.

Ellenállhatatlan almatorta

- 4 felkockázott alma
- 250 g finom kristálycukor
- 2 egész tojás
- 150 ml tej
- 125 g olvasztott vaj
- 250 g liszt
- 1 zacskó sütőpor
- 2 kávéskanál vaníliapor
- 2 kávéskanál őrölt fahéj
- 2 csipet só



x 8



Tál



Mixer

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Vegye elő a rozsdamentes acéltálat és a mixert, tegye a tálba a tojásokat, a tejet és a vajat, majd a porított hozzávalókat (cukor, liszt, sütőpor, porított vanília, őrölt fahéj és só). Tegye a tetőt a helyére és 6-os fokozaton keverje 2 percig. Kapcsolja ki a robotgépet, emelje fel a gép tetejét és egy spatulával kaparja le a tál belső oldalain fennmaradt anyagot. Helyezze vissza a tetőt a gépre és 6-as fokozaton keverje ismét 1 percig. Ha elkészült a tészta, adja hozzá a felkockázott almát és a spatulával keverje jól össze. Vajazzon és lisztezzon be egy tortaformát, öntse a tésztát a formába és 180 °C-on süssé 50 percig.

Tipp: a torta még ízletesebb lehet, ha egy kávéskanál rumot is tesz bele.

Csokoládés sütinylókák

- A tésztához:
- 75 g olvasztott vaj
 - 2 tojás
 - 100 g cukor
 - 60 g darált törökmogyoró
 - 65 g liszt
 - Fél zacskó sütőpor
 - 150 g túró
- A bevonathoz:
- 200 g étcsokoládé
 - 2 evőkanál repceolaj
 - Egy csomag nyálókanyél vagy fapálcika
 - Cukorgyöngy vagy csokoládéreszelék a díszítéshez



Tál



Habverő

Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra. Vegye elő a rozsdamentes acéltálat és a többszálás habverőt, majd tegye a tálba a tojásokat, a cukrot, az olvasztott vajat, a darált mogyorót, a lisztet és a sütőport. 3-as fokozaton keverje össze 15 másodpercig, majd maximális fokozaton 4 percig. Öntse a keveréket a kivajazott, kilisztezett tortaformába és süssé 175 °C-on 40 percig. Ha a megsült sütemény teljesen lehűlt, morzsolja bele egy nagy tálba, adja hozzá a túró és kézzel gyúrja össze, amíg el nem készült a tészta. Készítsen kis ping pong labda méretű golyókat a keverékből, majd helyezze azokat sütőpapírral bélelt sütőlapra. Szúrjon egy-egy fából készült nyálóká nyelet a kis sütemény-golyókba, majd 30 percre helyezze azokat a hűtőbe.

A sütinylókák bevonatának elkészítéséhez tegye a csokoládét és az olajat egy tálba, amit utána rakjon be a mikrohullámú sütőbe (alacsony teljesítményen), hogy a keverék összeolvadjon. Ha a keverék összeolvadt, mártsa bele a sütinylókákat, hagyja, hogy egy kis csokoládé visszacspegjen a tálba, majd helyezze a sütinylókákat a sütőpapírral bélelt sütőlapra. Díszítse a sütinylókákat cukorgyönggyel vagy csokoládéreszeléssel (még mielőtt a csokoládé megszilárdulna), majd tegye vissza a hűtőbe.

Tipp: a sütinylókák színeit és díszítéseit úgy is változtatossá lehet tenni, ha tejszokoládéval vagy fehércsokoládéval vonja be a nyálókákat. A fehércsokoládét akár élelmiszer színezékekkel is meg lehet bolondítani.



Citromhabos torta

A tésztához:

- 250 g finomliszt
- 125 g vaj
- 30 g őrölt mandula
- 80 g porcukor
- 1 tojás
- 1 csipet só

Az öntethez:

- 6 tojás
- 300 g cukor
- 3 viasztalan citrom
- 100 g olvasztott vaj

A habhoz:

- 3 tojásfehérje
- 60 g porcukor
- 1 csipet só



x 6/8



Tál



Dagasztókar



Habverő



Mixer

A tészta elkészítése: Öntse a lisztet, a kis kockákra vágott hideg vaját, az őrölt mandulát, a cukrot és a sót a dagasztókarra és a fedővel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Az összekeveréshez járassa a készüléket 1-es fokozaton tíz másodpercig, majd állítsa 3-mas fokozatra. Mikor a keverék zsemlemorzsaszerű lesz, adja hozzá a tojást a fedélre található nyíláson keresztül, és járassa a készüléket további öt percig. Állítsa le a készüléket mikor a tészta cipő alakú lesz. Fedje le a tésztát fóliával, és hagyja állni a hűtőben legalább egy óráig.

A díszítés elkészítése: Mossa, majd szárítsa meg a citromokat. Reszelje le a citrom héját, és facsarja ki a citromot. Öntse a tojást, a cukrot, a citromlét, a citromhéjat és az olvasztott vajat a mixerrel, és fedővel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Járassa a készüléket 1-es, 2-es, 3-mas, vagy 4-es fokozaton, amíg a keverék egyenletes nem lesz. Melegítse

elő a sütőt 210 °C fokra. Vajazzon ki egy 28 cm átmérőjű sütőformát. Nyújtsa ki a tésztát 4 mm vékonyra és szurkálja meg egy villával. Fedje le sütőpapírral és száraz babbal. Süsse 15 percig. Távolítsa el a sütőpapírt, és a szárított babot. Öntse a tölteléket a tortaalapra és süsse tovább 25 percig 180 °C fokon.

A hab elkészítése: Keverje össze a tojásfehérjét és 20 g porcukrot a többpengés villával, és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél tálban, 5-ös fokozaton másfél percig, majd maximális sebességen, amíg a tojásfehérje meg nem keményedik. A végén adja hozzá a maradék 40 g porcukrot a habverő működése közben. Mikor a torta megsült, fedje be a habbal egy kanál segítségével. Helyezze a tortát a sütőbe pár percre, míg a hab enyhén barna nem lesz.

Tipp: Díszítse a torta tetejét citrom szeletekkel.



Eperkrém torta

A piskótához:

- 4 tojás
- 125 g finom kristálycukor
- 125 g liszt

A habos krémhez:

- 1/2 l tej
- 250 g cukor
- 4 tojás
- 70 g liszt
- 250 g puha, kockázott vaj
- 1 vaníliarúd
- 500 g eper
- 1 tortagyűrű



Tál



Habverő

A piskóta elkészítéséhez: melegítse elő a sütőt a 7. jelzésen (210°C). Készítse elő a rozsdamentes acéltálat és a többszálal habverőt. 6-os fordulaton verje össze a tojásokat és a cukrot 5 percig, amíg nagyon halvány színű keveréket nem kap. Kapcsolja ki a mixert, majd egy spatulával kézzel keverje ebbe bele az átszitált lisztet úgy, hogy a tál aljából felfelé irányuló keverő mozdulatokat tesz. Béleljen ki egy mély 40 x 30 cm tepsit sütőpapírral. Öntse a keveréket a kibélelt tepsibe, simítsa el a felületét a spatulával, majd 7 percig süsse. Hagyja kihűlni, majd a tortagyűrű segítségével vágja fel 2 egyező piskóta-korongra.

A habos krém elkészítéséhez: vágja félbe a vaníliarudat és kaparja ki belőle a vaníliamagokat. Öntse a tejet egy lábasba, adjon hozzá 125 g cukrot és a vaníliamagokat. Forralja fel. Eközben helyezzen 125 g cukrot és a tojásokat a rozsdamentes acéltálba. Vegye elő a többszálal habverőt, majd 6-os fokozaton verje a keveréket 2 percig. Adja hozzá a lisztet, majd 6-as fokozaton keverje tovább 30 másodpercig. Öntse a forrásban levő tej negyedét a tojásos keverékbe, majd 3-as fokozaton keverje 30 másodpercig. Öntse ezt a keveréket a többi tejet tartalmazó lábasba, főzze közepes hőmérsékleten és közben kézzel folyamatosan verje, amíg sűrű krémet nem kap. Amikor a krém besűrűsödött, öntse ki egy tálba, azt fedje le fóliával, majd rakja

félre 1 órára, amíg szobahőmérsékletre le nem hűlt. Mossa el és szárítsa meg a rozsdamentes acéltálat. Adja hozzá a félrerakott krémet és a többszálal habverővel verje fel 6-os fokozaton. 1 perc elteltével menjen vissza 3-as fokozatra, majd fokozatosan adja a keverékhez a felkockázott és puhított vaját. Verje tovább 30 másodpercig, amíg a keverék sima nem lesz.

Összeállítás: Béleljen ki a fém tortagyűrűt sütőpapírral. Helyezze a kettő közül az egyik piskótakorongot a tortagyűrű aljára, a másikat pedig rakja félre, hogy azt az eperkrém torta tetejéhez használhassa majd fel. Vágja félbe az epersemekeket és helyezze el azokat - vágott felükkel lefelé fordítva - a gyűrű kerülete mentén. Tegye a krém harmadát a tortagyűrű belsejébe és kenje jól el. Adja hozzá a feldarabolt epersemekeket, majd kenjen egy vékony krémréteget a tetejére. Végül helyezze a másik piskótakorongot az eperkrém torta tetejére. Fedje le az eperkrém tortát fóliával és tegye a hűtőbe 24 órára. Felszolgálás előtt 30 perccel, a díszítés befejezéséhez vegye ki a krémtortát a hűtőből.

Az eperkrém torta díszítéséhez: Szórja be a munkalapot porcukorral és tekerje ki a marcipánt a munkalapon. Vágjon ki egy, a tortagyűrű méretének megfelelő marcipán gyűrűt és helyezze az eperkrém torta tetejére.

Tipp: néhány eperrel díszítse az eperkrém tortát.



Vanília macaron

A macaron

korongokhoz:

- 200 g porcukor
- 200 g darált mandula
- 2 x 80 g tojásfehérje
- 200 g finom kristálycukor
- 75 ml víz
- 1/2 vaníliarúd

A habos krémhez:

- 500 ml tej
- 6 tojássárgája
- 125 g cukor
- 100 g kockázott vaj
- 20 g liszt
- 30 g kukoricaliszt
- 1/2 vaníliarúd



Tál



Habverő

A korongok elkészítése: egy konyhai robotgépben keverje össze a 200 g porcukrot és a 200 g darált mandulát. Ezt a keveréket „tant pour tant”-nak szokták hívni, ami annyit tesz hogy „ennyit ennyiért”. Szűrje le a „tant pour tant”-ot, majd rakja félre. Forralja fel a vizet és a finom kristálycukrot egy lábasban úgy, hogy közben ne keverje meg a folyadékot. Egy hőmérővel ellenőrizze, hogy a szirup hőmérséklete nem haladja meg a 115 °C-ot. Vegye elő a rozsdamentes acéltálat és a többszörös habverőt. A táliban 3-as fokozaton verjen fel 80 g tojásfehérjét kemény habbá, majd növelje a sebességet, amikor a szirup hőmérséklete elérte a 105 °C-ot. 115 °C elérésekor vegye le a szirupot a tűzhelyről, majd lassan öntse a rozsdamentes acéltáliban levő tojásfehérjék felvert habjába. Még további 6 percig verje ezt a keveréket, hogy az így kialakult tojás hab kissé lehűljön. Adja a félretett „tant pour tant” keverékhez a maradék fel nem vert tojásfehérjét (80 g) és keverje mindaddig, amíg sima keveréket nem kap. Vágja félbe a vaníliarudat és az egyik félből kaparja ki a vaníliamagokat, majd adja azokat ehhez a keverékhez. Egy hajlékony spatulával vegyítse össze a tojás hab nagyjából harmadát a mandulapasztával, hogy az utóbbi egy kicsit meglágyuljon, majd adja hozzá a tojás hab további részét is, hogy elkészüljön a macaron. Tehát egy spatulával kell összekeverni úgy, hogy alulról felfelé forgatjuk a keveréket nagyjából 1 percen át. Tegye ezt a keveréket egy 8 mm habzsákba. Sütőpapírral béleljen ki egy sütőlapot.

A habzsákkal nyomjon ki a keverékből kis, egyforma, dió méretű golyókat és azokat egyenletesen helyezze el a tepsin. Óvatosan ütögesse meg a teps alját és hagyja szobahőmérsékleten száradni kb. 30 percig. Melegítse elő a sütőt 150 °C-ra. Süssse a habkeveréket 14 percig, majd helyezze a sütőpapírt nedves munkalapra, hogy a korongokat könnyen le lehessen venni a papírról.

A vaníliás habos krém elkészítése: gyenge tűzön melegítse fel a tejet és adja hozzá a vaníliarúd másik feléből kikapart vaníliamagokat. A többszörös habverővel a rozsdamentes acéltáliban 6-os fokozaton 2 percig verje a tojásfehérjéket a cukorral, majd adja ehhez a lisztet és a kukoricalisztet és verje újból 1 percig, most a 4-es fokozaton. Öntse a forró tejet a keverékbe, kézi habverővel keverje össze az egészet és állítsa az így készített keveréket alacsonyabb hőfokozatra úgy 3-4 percig, közben pedig folyamatosan keverje, amíg a krém be nem sűrűsödik. A hőről levéve keverje bele a felkockázott vajat. Öntse a krémet egy légmentes edénybe és legalább másfél órára tegye azt a hűtőbe.

Összeállítás: Tegye a vaníliás habos krémet egy 8 mm habzsákba és töltsse meg a korongok felét. Mindegyik megtöltött korongra tegyen egy üres macaron korongot, és légmentes edényben tárolja a macaron-okat.

Tipp: a vaníliát eperzsélével is helyettesítheti, és a macaron korongok keverékét rózsaszín élelmiszerszínezék is feldobhatja.

Tiramisu kelyhek

- 3 csésze erős kávé
- 3 tojás
- 1 doboz babapiskóta
- 75 g finom kristálycukor
- 250 g mascarpone
- Kevés keserű kakaópor



x 6/8



Tál



Habverő

Tipp: A kávé gyümölcslével is helyettesítheti, és ha könnyed édességet szeretne, még friss gyümölcsöt is adhat hozzá.

Válassza szét a tojássárgáját és a tojásfehérjét. A rozsdamentes acéltálban a többszörös habverővel 6-os fokozaton 2 percig keverje össze a tojássárgáját a cukorral, amíg a keverék nagyon halvány nem lesz. Adja hozzá a mascarpont és verje újból 6-os fokozaton 2 percig. Tegye ezt a krémet egy keverőtálba és azt tegye félre. Mossa el és szárítsa meg a rozsdamentes acéltálat és a habverőt. Tegye a tojásfehérjét a rozsdamentes acéltálba és készítse elő a többszörös habverőt. 5-ös fokozaton 30 másodpercig verje a tojásfehérjét kemény habbá, adjon ehhez egy kávéskanál cukrot, majd verje újból 6-os fokozaton 1 perc 30 másodpercig. Egy spatulával óvatosan forgassa bele a felvert tojásfehérjét a mascarpone krémbe.

Összeállítás: itasson át néhány babapiskótát a kávéban, majd rakja azokat az üvegtálba. Ez lesz az első réteg. Rakjon rá egy réteg krémet, majd egy újabb réteg átitatott babapiskótát. Folytassa így az egyes rétegeket, amíg az üvegtál tele nem lesz, majd egy réteg krémmel fejezze be a műveletet. Hintse meg kakaóporral és helyezze az üvegedényeket a hűtőbe legalább 12 órára.

Málnás, fehér csokoládés cupcake

- 12 cupcake-hez
A tésztaához:
- 170 g liszt
 - 150 g finom kristálycukor
 - 150 g puha vaj
 - 3 tojás
 - 1 kávéskanál sütőpor
 - 45 g zsíros tej
 - 1 kávéskanál vanília kivonat
 - 100 g fagyasztott málnaszem
- A cukormázhoz:
- 60 g tojásfehérje
 - 65 g finom kristálycukor
 - 115 g puha vaj
 - 100 g fehér csokoládé
 - 2 evőkanál repceolaj
 - Cupcake papírfomák
 - Muffin vagy cupcake sütő



Tál



Mixer



Habverő

A tészta elkészítése: Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Vegye elő a rozsdamentes acéltálat és a mixert, majd tegye a lisztet, a sütőport, a cukrot, a tojásokat, a vaniliát, a vajat és a tejet a tálba. Tegye a tetőt a helyére és 6-os fokozaton keverje 2 percig. Végül adja a keverékhez a málnadarabokat és 3-as fokozaton keverje 15 másodpercig. Tegyen egy-egy cupcake papírfomát minden muffin tartóba és a papírfomákat tölts fel 2/3-ig a tésztaival. Süssse 180 °C-on 15 percig, majd hagyja teljesen kihűlni.

A cukormáz elkészítése: olvassza össze a fehér csokoládét és a repceolajat a mikrohullámú sütőben, alacsony teljesítményen. Tegye a tojásfehérjét és a cukrot egy Bainmarie tálba és verje fel a fehérjét úgy, hogy a keverék térfogata duplájára nőjön és csillogóvá váljon. Vegye elő a rozsdamentes acéltálat és a habverőt. Tegye ezt a keveréket a tálba, rakja rá a tetejét, majd verje 5-ös fokozaton, amíg kisebb buborékok nem képződnek a habon. Adja a keverékhez a puha vajat és 6-as fokozaton keverje 30 másodpercig. Emelje fel a gép tetejét, egy spatulával kaparja le a tál belső oldalain fennmaradt anyagot, és adja ehhez az olvasztott fehér csokoládét. Még egyszer keverje össze 6-os fokozaton, 30 másodpercig. Tegye a mázat egy csillag díszítőcsővel ellátott zsákba és díszítse fel a teljesen lehűlt cupcake-eket.

Tipp: saját maga kényeztetéséhez díszítse a cupcake-eket cukorgyönggyel vagy csokoládésreszeléssel.



Királyi csokoládé

A süteményhez:

- 45 g darált mandula
- 10 g kókuszreszelék
- 20 g darált törökmogyoró
- 50 g porcukor
- 20 g liszt
- 80 g tojásfehérje (3 kisebb tojás)
- 50 g cukor

A ropogós pralinéhez:

- 240 g praliné csokoládé
- 140 g crêpes dentelles (francia ropogós palacsinta)
- 200 g (bögrenyi) csokoládémáz
- 26 cm átmérőjű tortagyűrű

A csokoládé mousse-hoz:

- 90 g tej
- 3 zselatinlap
- 90 g étcsokoládé
- 50 g tejszokoládé
- 250 g 30% zsírtartalmú felvert habtejszín



x 8



Tál



Habverő

A sütemény elkészítése: Egy tálban keverje össze a porcukrot, a lisztet, a darált mandulát, a darált törökmogyorót és a kókuszt. Tegye a tojásfehérjéket a rozsdamentes acéltálba és készítse elő a többszörös habverőt. A fehérjéket maximális sebességen verje fel kemény habbá. Fokozatosan adja hozzá a cukrot, így egy nagyon kemény tojáshabot fog kapni. Adja hozzá a száraz keveréket és egy spatulával óvatosan forgassa azt be. A keveréket tegye egy habzsákba. Sütőpapírral bélelt tepsire nyomjon ki egy 1 cm vastag és 25 cm átmérőjű korongot és szórja meg porcukorral. Süssse 170°C fokon kb. 15 percig.

A ropogós praliné elkészítése: olvassza meg a csokoládét egy kanál repceolajjal a mikrohullámú sütőben. Törje össze a ropogós palacsintákat és vegyítse azokat össze az olvasztott csokoládéval. Két pergamenpapír között terítsen el 5 mm magasságú keverékréteget, és tegye a hűtőbe. Ha a sütemény lehűlt, készítse el a csokoládé mousse-t: olvassza meg az ét- és tejszokoládét a mikrohullámú sütőben. Egy lábasban forralja fel a tejet és adja hozzá az előre beáztatott zselatint (kb. 10 percig hideg vízben áztassa, majd nyomkodja ki, hogy puhább legyen). Öntse a forró tejet a megolvasztott csokoládéra, majd kézi

habverővel keverje jól össze, hogy sima keveréket kapjon. Hagyja kihűlni. Figyeljen arra, hogy a rozsdamentes acéltál nagyon hideg legyen, és csak akkor tegye bele a folyékony krémet. Készítse elő a többszörös habverőt és a tetőt. 4-es fokozaton 2 percig, majd 6-os fokozaton 4 percig verje a keveréket. Adja a tejszínhabot a csokoládéhoz és óvatosan keverje össze a keveréket. Így elkészült a csokoládé mousse.

Összeállítás: sütőpapírral bélelje ki a tortagyűrűt, mert a gyűrű így majd könnyen eltávolítható lesz. Helyezze a sütemény-korongot a gyűrű aljára. A ropogós pralinéből vágjon ki egy, a sütemény átmérőjével megegyező méretű korongot és helyezze azt a sütemény tetejére. Igazítsa a helyére a sütemény körül levő gyűrűt, végül kenje fel a csokoládé mousse-t. Figyeljen arra, hogy a mousse teljesen el legyen simítva, majd tegye a tortát a mélyhűtőbe legalább 12 órára. Felszolgálás előtt tegye a tortát egy tortarácsra és távolítsa el a gyűrűt. Óvatosan melegítse fel a csokoládémázát a mikrohullámú sütőben és borítsa be a tortát ezzel a mázzal. 5 perc után tegye a tortát egy tortatálra és kínálás előtt 2 órával hagyja felolvadni.



Fűszeres kenyér

- 200 g finomliszt
- 4 tojás
- 11g sütőpor 100 ml tej
- 50 ml olívaolaj
- 12 napon szárított paradicsom
- 200 g feta sajt
- 15 magozott zöld olíva
- Egy csipetnyi curry por (opcionális) só és bors



Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Vajazza ki és lisztezze ki a sütőformát. A mixerrel és s fedéllel ellátott rozsdamentes acél tálban keverje össze a lisztet, a tojást és a sütőport. A keverést az 1-es fokozaton kezdje, majd fokozatosan növelje a 3-as fokozatig. Öntse hozzá az olívaolajat és a tejet, majd keverje további 1,5 percre. Csökkentse a sebességet az 1-es fokozatra, majd adja hozzá a szárított paradicsomot (vágja fel darabokra), a kockára vágott feta sajtot, a zöld olívát (vágja fel darabokra) és a curry port. Fűszerezze be. Öntse a keveréket a sütőformába, majd a sütőtől függően süsse 30-40 percre. Annak ellenőrzése érdekében, hogy a cipő megsült-e, szurkálja meg egy késsel.

Tipp: A feta sajtot mozzarella is cserélheti, és néhány felaprított bazsalikom levelet is hozzáadhat.

Paradicsomlé bazsalikomos tejszínhabbal

8 pohárkrémhez:

- 4 paradicsom
- 2 piros paprika
- 14 nagy bazsalikomlevél
- 4 evőkanál olívaolaj
- 2 evőkanál paradicsom ecet
- 200 ml folyékony tejszín, nagyon hideg só és bors



Gyümölcscentrifuga



Tál



Haberő

Aprítsa fel a paradicsomokat, a piros paprikát és a hat darab nagyméretű bazsalikomlevelet. Nyomja át a gyümölcscentrifugán. Adja hozzá az ecetet és a három evőkanál olívaolajat, majd 150 ml vízzel öblítse le a gyümölcscentrifuga nyílását, majd gyűjtse össze a többi levet. Keverje fel a paradicsomlevet, majd sóval és borssal ízesítse. Öntse a folyékony krémet a tálba, majd adjon hozzá egy evőkanál olívaolajat és a maradék aprított bazsalikomot. Ízlés szerint fűszerezze. Szerelje fel a többpengés villát és a fedelet. Tíz percre keverje a keveréket, míg meg nem keményedik. Tegye hűtőbe 30 percre. Öntse a paradicsomlevet kelyhekbe vagy kisebb poharakba. A tálaláshoz tegyen egy evőkanál bazsalikomos tejszínhabot a tetejére.

Tipp: A bazsalikom helyett metélőhagymát is használhat.



Pizzatészta

Egy pizzához:

- 150 g kenyérliszt
- 90 ml langyos víz
- 2 evőkanál olívaolaj
- 3 g szárított élesztő
- Só



Tál



Dagasztókar

Öntse a lisztet és a sót a rozsdamentes acél tálba és szerelje fel a dagasztókart. Tegye rá a fedelet. Állítsa a gépet 2-es fokozatra, majd járassa néhány másodpercig, öntse hozzá az élesztőt, majd állítsa 4-es fokozatra. Adja hozzá a langyos vizet, az olívaolajat és járassa a készüléket, amíg a tészta gömb alakú nem lesz. Hagyja, hogy a tészta kétszer akkora méretűvé keljen. Nyújtsa ki a tésztát, és a receptnek megfelelően használja fel.





Cukkini gratin

- 1 kg cukkini
- 3 tojás
- 250 g tejföl
- 100g gruyère sajt
- Só, bors, szerecsendió

Tipp: A frissesség érdekében egy kevés mentát is adjon hozzá.



x 6



Zöldség aprító



Tál



Habverő

Melegítse elő a sütőt 220 °C-ra. Az A dobra illesztett zöldségvágón válassza ki a 3-as sebességet, majd szeletelje fel a cukkinit. Egy serpenyőben 10 percig pirítsa meg a cukkinit. Tegye félre. A D dobra illesztett zöldségvágóval reszelje le a gruyère sajtot 2-es sebességen. Tegye félre. A többpengés villával és a fedéllel ellátott rozsdamentes tálban verje fel a tojásokat és a tejfölt. Adja hozzá a sót, a borsot és a szerecsendiót. Válassza ki a 2-es sebességet és járassa 30 másodpercig. Helyezze a cukkini felét egy kivajazott, sütőálló tálba, majd szórja meg a gruyère sajt felével. Helyezze a maradék cukkinit egy tálba, majd szórja rá a maradék gruyère sajtot. Öntse le a cukkinit a tojás, a tejföl, a só, a bors és a szerecsendió keverékével. 220 °C-on, 25-30 percig süssse. Melegen tálalja.



Húsgombóc

- 500 g sovány marhaszelet 1 csapott evőkanál finomliszt
- 1 közepes méretű újhagyma 1 gerezd fokhagyma
- 3 szál petrezselyem
- Só és bors

Tipp: A marhahúst bárányhússra, a petrezselymet pedig korianderre cserélheti.



x 4



Húsdaráló



Tál



Mixer

Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra. A kislyukú védőráccsal ellátott húsdaráló segítségével 4-es fokozaton darálja le a húst. Öntse a darált húst és a többi hozzávalót a rozsdamentes acél tálba. Helyezze fel a mixert és a fedelet, majd járassa a gépet egy percig az 1-es fokozaton. A keverés után készítsen dió méretű golyókat a keverékből. Helyezze a húsgolyókat a sütőlapra, és fedje le sütőpapírral. 25 percig süssse a sütőben. A sütési idő felénél forgassa át a húsgolyókat.



PODSTAWOWE WYROBY CUKIERNICZE

Bitą śmietana	102
Ciasto kruche	102
Ciasto na naleśniki	102
Ciasto na gofry	102
Chleb wielozbożowy	103
Brioszki	103
Biały chleb	104
Ciasto ptysiowe	104



PYSZNE PRZEKĄSKI

Ciasteczka z kawałkami czekolady	105
Brownies z czekoladą i orzechami pekan	105
Mus czekoladowy	106
Ciasto marchewkowe z kremem	106
Wyborne ciasto z jabłkami	107
Lizaki czekoladowe	107



WYJĄTKOWE CHWILE

Tarta cytrynowa z bezą	108
Ciasto z kremem truskawkowym	109
Makaroniki waniliowe	110
Pucharki z tiramisu	111
Babeczki z malinami i białą czekoladą	111
Królewska czekolada	112



SMAKOWITE CHWILE

Pieczyno śródziemnomorskie	113
Sok pomidorowy z bitą śmietaną i bazylią	113
Ciasto na pizzę	113
Zapiekanka z cukinią	114
Klopsy	114



Bitą śmietana

- 250 ml schłodzonej śmietany 36%
- 50 g cukru pudru



x 6/8



Misa



Trzepaczka

Dodaj śmietanę oraz cukier puder do wykonanej ze stali nierdzewnej misy robota, następnie załóż trzepaczkę i osłonę przeciw chlapaniu. Mieszaj składniki przez 2 minuty z prędkością 4, a następnie przez 3,5 minuty z prędkością maksymalną.

Ciasto kruche

- Na podkład do tarty o masie 350 g
- 200 g zwykłej mąki (typ 550)
 - 100 g masła
 - 50 ml wody
 - Szczypta soli



x 6/8



Misa



Mieszadło hakowe

Dodaj mąkę, masło i sól do misy ze stali nierdzewnej. Załóż mieszadło hakowe i osłonę przeciw chlapaniu ciasta, a następnie wyrabiaj ciasto przez kilka sekund z prędkością 1. Podczas wyrabiania dodaj letnią wodę. Wyłącz urządzenie, gdy ciasto uformuje się w kulę. Przed rozwałkowaniem oraz upieczeniem zawiń ciasto w folię spożywczą i włóż do lodówki na przynajmniej godzinę.



Ciasto na naleśniki

- Na 20 sztuk
- 750 ml mleka
 - 375 g zwykłej mąki (typ 550)
 - 4 jaja
 - 40 g cukru
 - 100 ml oleju
 - 1 łyżka wody z kwiatów pomarańczy (można zastąpić kilkoma kroplami aromatu pomarańczowego)



Blender

Dodaj jaja, olej, cukier, mleko i wybrany aromat do dzbanka blendera. Zamknij pokrywę blendera i uruchom urządzenie na kilka sekund z prędkością 2. Dodaj mąkę i miksuj całość przez półtorej minuty. Pozostaw ciasto w temperaturze pokojowej na przynajmniej godzinę.

Ciasto na gofry

- Na 24 gofry
- 250 g zwykłej mąki (typ 550)
 - 15 g świeżych drożdży
 - 2 jaja
 - 1 szczypta soli
 - 400 ml mleka
 - 125 g miękkiego masła
 - 1 saszetka cukru waniliowego (lub kilka kropli esencji waniliowej)



Blender



Wskazówka: Gofry podawaj z bitą śmietaną, sosem czekoladowym itp.

Wymieszaj drożdże z odrobiną letniego mleka. Do dzbanka blendera dodaj jaja, sól, cukier waniliowy, resztę mleka, masło i masę drożdżową. Zamknij pokrywę. Uruchom urządzenie z prędkością 4 i stopniowo dodawaj mąkę przez otwór w pokrywie. W razie konieczności przez kilka sekund korzystaj z trybu pulsacyjnego, aby składniki dobrze się połączyły. Całość mieszaj przez około 2 minuty do uzyskania jednolitej konsystencji. Przed przystąpieniem do przygotowywania gofrów odstaw ciasto na godzinę.



Chleb wielozbożowy

Do przygotowania bochenka o masie ok. 800 g

- 500 g mąki chlebowej (można połączyć pszenną i razową)
- 285 ml letniej wody
- 10 g suszonych drożdży piekarskich
- 10 g soli
- Płatki owsiane do posypania



Misa



Mieszadło hakowe

Dodaj mąkę do miski ze stali nierdzewnej i wykonaj w niej dwa wgłębienia: do jednego dodaj sól, do drugiego drożdże piekarskie. Nałóż mieszadło hakowe i osłone przeciw chlapaniu. Składniki wyrabiaj przez kilka sekund z prędkością 1. Przez otwór w osłonie dodaj wodę. Wyrabiaj ciasto przez osiem minut. Przykryj ciasto ściereczką kuchenną i odstaw je na 15 minut w ciepłe miejsce. Umieść ciasto na oprószonej mąką powierzchni. Ugnieć je dłonią i nadaj kształt kwadratu. Zawień wierzchołki do środka, a następnie ugnieć pięścią. Powtórz czynność. Nadaj ciastu kształt długiego bochenka. Umieść je w formie o długości 25 cm. Powierzchnię bochenka należy zwilżyć i posypać płatkami owsianymi. Przykryj ciasto wilgotną ściereczką kuchenną i odstaw je na 60 minut w ciepłe miejsce. Wykonaj nacięcie o głębokości 1 cm na całej długości bochenka. Do nagrzanego do temperatury 240°C piekarnika włóż ciasto oraz niewielkie naczynie z wodą. Obecność naczynia spowoduje, że chleb po wypieczeniu będzie miał złocistą skórkę. Piecz przez około 30 minut. Wyjmij bochenek z formy i pozostaw do ostygnięcia na metalowej kratce do ciast.

Wskazówka: Z podanego przepisu możesz też przygotować bułeczki. Posyp je makiem lub ziarnami sezamu.

Soli i cukru nie należy bezpośrednio łączyć z drożdżami, ponieważ mogą hamować wyrastanie ciasta.

Brioszki

• 250 g mąki pszennej chlebowej

- 5 g soli
- 25 g cukru
- 100 g masła
- 2 całe jaja i 1 żółtko
- 3 łyżki stołowe letniego mleka
- 2 łyżki stołowe wody
- 5 g suszonych drożdży piekarskich



x 6



Misa



Mieszadło hakowe

Wsyp mąkę do miski ze stali nierdzewnej i wykonaj dwa wgłębienia: do jednego z nich wsyp sól i cukier, a w drugim umieść drożdże, letnie mleko oraz wodę. Soli i cukru nie należy bezpośrednio łączyć z drożdżami, ponieważ mogą hamować wyrastanie ciasta. Dodaj jaja, a następnie załóż mieszadło hakowe i osłone przeciw chlapaniu. Włącz urządzenie przy prędkości 1 i wyrabiaj ciasto przez 15 sekund, a następnie przez 2 minuty 45 sekund z prędkością 2. Stale mieszając, dodaj masło w ciągu jednej minuty. Należy pamiętać, że nie powinno ono być zbyt miękkie (pół godziny przed użyciem wyjmij je z lodówki). Kontynuuj wyrabianie przez kolejne 5 minut z prędkością 2, a następnie przez 5 minut z prędkością 3. Nakryj ciasto i pozostaw je na 2 godziny w temperaturze pokojowej. Po upływie tego czasu ciasto należy wyrobić, energicznie zdejmując je ze ścianek miski i rzucając o dno miski. Nakryj ciasto i wstaw je na kolejne 2 godziny do lodówki, aby wyrosło. Po wyjęciu ciasto należy ponownie wyrobić, rzucając o dno miski. Owiń ciasto folią spożywczą i wstaw na noc do lodówki, aby wyrosło. Następnego dnia nasmaruj masłem i oprósz mąką formę do brioszek. Uformuj ciasto tak, aby przybrało kształt kuli. Umieść ciasto w formie i pozostaw w ciepłym miejscu do momentu, aż urośnie i wypełni formę (2-3 godziny). Umieść formę w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C i piecz przez około 25 minut.

Wskazówka: Dodaj kawałki czekolady lub kandyzowane owoce.



Biały chleb

Na jeden okrągły bochenek o masie 800 g

- 500 g mąki pszennej chlebowej
- 300 ml letniej wody
- 10 g suszonych drożdży piekarskich
- 10 g soli

Wskazówka: Drożdży piekarskich nie powinno się nigdy łączyć bezpośrednio z cukrem lub solą, ponieważ mogą hamować wyrastanie ciasta.



Misa



Mieszadło hakowe

Dodaj mąkę, sól i suszone drożdże do miski ze stali nierdzewnej. Załóż mieszadło hakowe i osłone przeciw chlapaniu, a następnie wyrabiaj ciasto przez kilka sekund z prędkością 1. Dodaj letnią wodę przez otwór w osłonie. Wyrabiaj ciasto przez 8 minut. Pozostaw ciasto na około pół godziny w temperaturze pokojowej. Dłonią uformuj z ciasta kulę. Umieść ją na nasmarowanym masłem i oprószonym mąką papierze do pieczenia. Pozostaw ciasto na około godzinę w temperaturze pokojowej, aby wyrosło. Nagrzej piekarnik do temperatury 240°C. Wierzch bochenka natnij ostrym nożem i skrop bochenek letnią wodą. Umieść wypełniony wodą pojemnik w piekarniku. Dzięki niemu chleb będzie miał złocistą skórkę. Piecz przez 40 minut w temperaturze 240°C.



Ciasto ptysiowe

Na 20 dużych lub 40 małych ptysiów

- 300 ml wody
- Odrobina soli
- Odrobina cukru
- 120 g masła
- 240 g zwykłej mąki (typ 550)
- 6 jaj

Wskazówka: Aby przygotować gougère, należy zastąpić cukier szczyptą soli i posypać ptysie przed upieczeniem startym serem.



Misa



Mieszadło

W rondlu podgrzej wodę z masłem, solą i cukrem. Doprowadź płyn do wrzenia i dodaj całą porcję mąki. Mieszaj drewnianą łyżką, aż ciasto wchłonie całą wodę. Odczekaj, aż ciasto ostygnie. Przelej je do miski ze stali nierdzewnej i załóż nasadkę mieszającą oraz osłone przed chlapaniem. Uruchom urządzenie z prędkością 1 i dodaj pojedynczo jaja. Następnie mieszaj ciasto przez dalsze 2-3 minuty do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Przy użyciu łyżeczki lub woreczka do dekorowania nałóż ciasto na nasmarowaną masłem i oprószoną mąką blachę do pieczenia. Piecz przez 40 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C. Po zakończeniu pieczenia otwórz drzwi piekarnika i odczekaj, aż ptysie ostygną. Ptysiów nie należy wyjmować z piekarnika natychmiast po upieczeniu, ponieważ mogą opaść. Po ostygnięciu wypełnij ptysie bitą śmietaną, lodami lub kremem.

Ciasteczka z kawałkami czekolady

Składniki na 20 dużych ciastek:

- 250 g miękkiego masła
- 125 g cukru pudru
- 125 g brązowego cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu wanilii
- 2 całe jajka
- 400 g zwykłej mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 200 g czekolady w kawałkach



Misa



Mieszadło

Dodać masło i dwa rodzaje cukru do miski ze stali nierdzewnej. Założyć mieszadło i miksować przez 20 sekund z prędkością 3. Wyłączyć robot i oczyścić wewnętrzne ścianki miski za pomocą łopaty, a następnie miksować ponownie przez 20 sekund z prędkością 5. Dodać pozostałe składniki, nałożyć osłonę przed chłapaniem i mieszać z prędkością 2 do czasu uzyskania gładkiego ciasta. Z ciasta uformować kulę, owinąć folią spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej 1 godzinę. Nagrząć piekarnik do temperatury 180°C, wyjąć ciasto z lodówki i podzielić na małe kulki. Umieścić kulki na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem i piec w piekarniku przez około 10 minut.

Wskazówka: kawałki czekolady można zastąpić orzechami lub suszonymi owocami.

Brownies z czekoladą i orzechami pecan

- 3 duże jajka
- 200 g gorzkiej czekolady
- 200 g masła
- 15 g masła do formy do pieczenia
- 180 g cukru
- 2 torebki cukru waniliowego
- 80 g przesianej zwykłej mąki
- 50 g orzechów pecan



x 6/8



Misa



Trzepaczka

Nagrząć piekarnik do 200°C i wysmarować masłem kwadratową formę do pieczenia. Rozpuścić czekoladę i 200 g masła w kuchence mikrofalowej lub kąpieli wodnej i dobrze wymieszać. Dodać jajka i dwa rodzaje cukru do miski ze stali nierdzewnej. Założyć trzepaczkę i osłonę przed chłapaniem i miksować przez 1 minutę z prędkością 6. Dodać rozpuszczoną czekoladę i miksować przez 20 sekund z prędkością 6. Dodać przesianą mąkę i miksować przez 15 sekund z prędkością 6. Na koniec dodać do masy orzechy pecan i wymieszać za pomocą łopaty. Wlać masę do natłuszczonej blachy i piec przez 25 minut w temperaturze 200°C. Pozostawić do ostygnięcia przed podaniem.

Wskazówka: orzechy pecan można zastąpić orzechami laskowymi i podawać z lodami lub bitą śmietaną.



Mus czekoladowy

- 150 g dobrej jakości gorzkiej czekolady
- 150 g cukru pudru
- 6 jaj



x 6/8



Misa



Trzepaczka

Wskazówka: Do piany dodaj drobno startą skórkę pomarańczy.

Połam czekoladę na kawałki. Umieść czekoladę w niewielkim rondlu i dodaj 2 łyżki stołowe wody. Rozpuszczaj czekoladę na bardzo wolnym ogniu, mieszając drewnianą łyżką. Po uzyskaniu jednolitej konsystencji zdejmij rondel z kuchenki. Dodaj sześć żółtek, cały czas mieszając. Do misy ze stali nierdzewnej dodaj białka, zamontuj trzepaczkę i ubijaj białka z dodatkiem 25 g cukru przez minutę i 45 sekund z prędkością 5. Dodaj resztę cukru i mieszaj z pełną prędkością przez 30 sekund. Dodaj łyżkę piany do masy z jaj i czekolady i wymieszaj. Ostrożnie dodaj resztę piany w ten sam sposób. Przygotowaną masę wstaw na kilka godzin do lodówki.



Ciasto marchewkowe z kremem

Ciasto:

- 130 g brązowego cukru
- 120 ml oleju słonecznikowego
- 4 jajka
- Skórka i sok z 1 pomarańczy
- 240 g zwykłej mąki
- 10 g proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 250 g tartej marchewki
- 50 g posiekanych orzechów włoskich
- 50 g rodzynek

Krem:

- 100 g roztopionego masła
- 150 g kremowego naturalnego sera o 25% zawartości tłuszczu
- 100 g cukru pudru



x 8/10



Misa



Mieszadło

Przygotowanie ciasta: Nagrząć piekarnik do 180°C. Założyć mieszadło, a do misy ze stali nierdzewnej dodać brązowy cukier, olej, jajka oraz sok i skórkę z pomarańczy. Założyć osłonę przed chlapaniem i miksować z prędkością 5 przez 1 minutę. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i cynamon, a następnie ponownie miksować z prędkością 5 przez 1 minutę. Na koniec dodać do masy marchewkę, orzechy i rodzynek, a następnie miksować z prędkością 2 przez 15 sekund. Wysmarować i wysypać mąką okrągłą formę do ciasta, wlać ciasto do formy i piec przez 45 minut w temperaturze 180°C.

Przygotowanie kremu: Do misy dodać rozpuszczone masło, kremowy serek i cukier puder, miksować z prędkością 2 do czasu uzyskania gładkiej masy. Krem odstawić do lodówki. Kiedy ciasto marchewkowe zupełnie ostygnie, posmarować wierzch ciasta kremem.

Wskazówka: ciasto można udekorować wiórkami kokosowymi.

Wyborne ciasto z jabłkami

- 4 jabłka pokrojone w kostkę
- 250 g cukru pudru
- 2 całe jajka
- 150 ml mleka
- 125 g stopionego masła
- 250 g mąki
- 1 saszetka proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki wanilii w proszku
- 2 łyżeczka mielonego cynamonu
- 2 szczypty soli



x 8



Misa



Mieszadło

Nagrząć piekarnik do 180°C. Założyć misę ze stali nierdzewnej i mieszadło, dodać jajka, mleko i masło, następnie dodać suche składniki (cukier, mąkę, proszek do pieczenia, wanilię w proszku, zmielony cynamon i sól). Nałożyć osłonę i miksować z prędkością 6 przez 2 minuty. Wyłączyć robot, zdjąć osłonę z urządzenia i oczyścić wewnętrzne ściany misy za pomocą łopatki. Ponownie założyć osłonę i miksować przez 1 minutę z prędkością 6. Kiedy ciasto jest gotowe dodać pokrojone w kostkę jabłka i dobrze wymieszać łopatką. Wysmarować i wysypać mąką formę do ciasta, wlać ciasto do formy i piec przez 50 minut w temperaturze 180°C.

Wskazówka: aby ciasto było jeszcze smaczniejsze, można dodać łyżkę stołową rumu.

Lizaki czekoladowe

- Ciasto:**
- 75 g roztopionego masła
 - 2 jajka
 - 100 g cukru
 - 60 g mielonych orzechów laskowych
 - 65 g zwykłej mąki
 - ½ saszetki proszku do pieczenia
 - 150 g kremowego sera
- Polewa:**
- 200 g gorzkiej czekolady
 - 2 łyżki oleju rzepakowego
 - Paczka patyczków do lizaków lub drewnianych patyczków do nadziewania
 - Cukier perlisty lub czekoladowa posypka do dekoracji



Misa



Trzepaczka

Nagrząć piekarnik do temperatury 175°C. Założyć trzepaczkę, a do misy ze stali nierdzewnej dodać jajka, cukier, roztopione masło, mielone orzechy, mąkę i proszek do pieczenia. Mieszać z prędkością 3 przez 15 sekund, następnie przełączyć na maksymalną prędkość na 4 minuty. Wlać masę do wysmarowanej i posypanej mąką formy i piec przez 40 minut w temperaturze 175°C. Gdy ciasto zupełnie ostygnie, rozkruszyć je w dużej misce, dodać serek i wyrabiać rękoma do czasu uzyskania gładkiego ciasta. Z masy uformować kulki wielkości piłeczki do ping ponga, następnie ułożyć je na talerzu lub tacy wyłożonej pergaminem. Włożyć drewniane patyczki do lizaków do każdej kulki z ciasta i włożyć do lodówki na 30 minut.

Przygotowanie polewy: dodać czekoladę i olej do miski i wstawić do kuchenki mikrofalowej (mała moc), aby rozpuścić składniki. Po rozpuszczeniu składników zanurzyć lizaki z ciasta, pozwolić, aby nadmiar czekolady ściekł z powrotem do miski i położyć lizaki na tacy wyłożonej pergaminem. Udekorować lizaki perlistym cukrem lub kolorową posypką zanim czekolada zastygnie, a następnie włożyć z powrotem do lodówki.

Wskazówka: aby zmienić kolory i dekoracje lizaków, można oblać je mleczną czekoladą lub białą czekoladą. Można również dodać barwnik spożywczy do białej czekolady.



Tarta cytrynowa z bezą

Do ciasta

- 250 g zwykłej mąki (typ 550)
 - 125 g masła
 - 30 g zmielonych migdałów
 - 80 g cukru pudru
 - 1 jajo
 - 1 szczypta soli
- ### Do kremu
- 6 jaj
 - 300 g cukru
 - 3 cytryny
 - 100 g roztopionego masła

Do bezy

- 3 białka jaj
- 60 g cukru pudru
- 1 szczypta soli



x 6/8



Misa



Mieszadło hakowe



Trzepaczka



Mieszadło

Przygotowanie ciasta: Dodaj mąkę, schłodzone masło pokrojone w kostkę, zmielone migdały, cukier i sól do wykonanej ze stali nierdzewnej misy. Załóż mieszadło hakowe i osłone przed chlapaniem. Wyrabiaj składniki przez 10 sekund z prędkością 1, a następnie zwiększ prędkość do 3. Gdy ciasto zacznie przypominać wyglądem okruszki chleba, dodaj jedno jajo przez otwór w osłonie i mieszaj przez 5 minut. Wyłącz urządzenie, gdy ciasto uformuje się w kulę. Owiń ciasto folią spożywczą i wstaw je na minimum godzinę do lodówki.

Przygotowanie kremu: Umyj i osusz cytryny. Zetrzyj skórkę i wyciśnij sok z owoców. Dodaj jaja, cukier, sok i skórkę cytryny oraz roztopione masło do wykonanej ze stali nierdzewnej misy i załóż mieszadło. Uruchom urządzenie z prędkością 1, a następnie zwiększaj ją stopniowo do poziomu 4. Mieszaj składniki do momentu uzyskania jednolitej konsystencji.

Nagrzij piekarnik do temperatury 210°C. Nasmaruj masłem formę do tarty o średnicy 28 cm. Rozwałkuj ciasto do grubości 4 mm, wyłóż nim formę i nakłuj je widelcem. Nakryj papierem do pieczenia i posyp suszonymi ziarnami fasoli. Ciasto piecz przez 15 minut. Usuń papier do pieczenia oraz ziarna fasoli. Rozprowadź krem na cieście i piecz przez 25 minut w temperaturze 180°C.

Przygotowanie bezy: Pianę z białek ubijaj z dodatkiem 20 g cukru pudru w wykonanej ze stali nierdzewnej misie z trzepaczką przez półtorej minuty z prędkością 5, a następnie zwiększ prędkość do maksymalnego poziomu i mieszaj masę aż do zgęstnienia. Pod koniec dodaj pozostałe 40 g cukru pudru. Po upieczeniu tarty rozprowadź na niej łyżką pianę. Wstaw tartę do piekarnika na kilka minut, aby beza lekko się zrumieniła.

Wskazówka: Ozdób wierzch tarty plastrami cytryny.



Ciasto z kremem truskawkowym

Biskopt:

- 4 jajka
- 125 g cukru pudru
- 125 g mąki tortowej (typ 450)

Aksamitny krem:

- ½ l mleka
- 250 g cukru
- 4 jajka
- 70 g mąki
- 250 g miękkiego masła pokrojonego w kostkę
- 1 laska wanilii
- 500 g truskawek



Misa



Trzepaczka

Przygotowanie biskoptu: podgrzać piekarnik do 210°C. Założyć misę ze stali nierdzewnej i trzepaczkę, następnie ubijać razem jajka z cukrem z prędkością 5 przez 5 minut do czasu uzyskania jasnej masy. Wyłączyć mikser i użyć łopatkę do wymieszania przesianej mąki, zaczynając od dna misy ku wierzchowi. Wyłożyć papierem do pieczenia głęboką blachę do pieczenia o wymiarach 40 x 30 cm. Wylać masę na wyłożoną papierem blachę i wygładzić łopatką, następnie piec przez 7 minut. Pozostawić do ostygnięcia i wykroić dwa identyczne koła za pomocą tortownicy.

Przygotowanie aksamitnego kremu: przekroić wanilię na pół i usunąć ziarna. Wlać mleko do rondla, dodać 125 g cukru i ziarna wanilii. Zagotować. W międzyczasie wsypać 125 g cukru do misy ze stali nierdzewnej. Dodać jajka. Założyć trzepaczkę, ubijać masę przez 2 minuty z prędkością 6. Dodać mąkę i miksować ponownie przez 30 sekund z prędkością 6. Wlać jedną czwartą gorącego mleka do masy z jajek i miksować przez 30 sekund z prędkością 3. Wlać masę do rondla, dodać resztę mleka i gotować na średnim ogniu, ciągle mieszając, do czasu uzyskania gęstego kremu. Kiedy krem zgęstnieje, przełożyć go do misy, przykryć folią spożywczą i odstawić na godzinę do czasu osiągnięcia temperatury pokojowej. Umyć i osuszyć misę

ze stali nierdzewnej. Dodać krem i użyć trzepaczki do ubijania z prędkością 6. Po upływie 1 minuty przełączyć robot na prędkość 3 i stopniowo dodawać miękkie masło pokrojone na kawałki. Ubijać jeszcze przez 30 sekund do czasu uzyskania gładkiej masy.

Łączenie: Wyłożyć metalową tortownicę pergaminem. Położyć jedną warstwę ciasta na spód. Przekroić truskawki na pół i ułożyć je wokół brzegów ciasta przekrojoną stroną na zewnątrz. Rozprowadzić jedną trzecią kremu na cieście. Dodać pokrojone truskawki i cieką warstwę kremu na wierzch. Ułożyć drugą warstwę ciasta na wierzchu kremu truskawkowego. Przykryć ciasto folią spożywczą i włożyć do lodówki na 24 godziny. Wyjąć ciasto z lodówki na 30 minut przed podaniem, aby dokończyć dekorowanie.

Dekorowanie ciasta z kremem truskawkowym: Posypać blat cukrem pudrem i rozwinąć marcepan. Z marcepana wyciąć kółko tej samej wielkości co ciasto i ułożyć na wierzchu ciasta z kremem truskawkowym.

Wskazówka: ciasto z kremem truskawkowym można udekorować kilkoma świeżymi truskawkami.



Makaroniki waniliowe

Na makaroniki:

- 200 g cukru pudru
- 200 g mielonych migdałów
- 2 x 80 g białek
- 200 g cukru pudru
- 75 ml wody
- ½ laski wanilii

Aksamitny krem:

- 500 ml mleka
- 6 żółtek
- 125 g cukru
- 100 g masła pokrojonego w kostkę
- 20 g mąki
- 30 g mąki kukurydzianej
- ½ laski wanilii

Krem waniliowy można zastąpić dżemem truskawkowym i dodać różowy barwnik spożywczy do masy na makaroniki.



Misa



Trzepaczka

Przygotowanie makaroników: wymieszać w robocie 200 g cukru pudru i 200 g mielonych migdałów. Mieszanka jest określana mianem „tant pour tant” czyli „tyle za tyle”. Przesiać mieszankę i odstawić. Zagotować wodę z cukrem pudrem w rondlu bez mieszania. Użyć termometru do sprawdzenia temperatury syropu, która nie może przekraczać 115°C. Złożyć misę ze stali nierdzewnej i trzepaczkę. W misie ubić na sztywno pianę z 80 g białek z prędkością 3, a następnie zwiększyć prędkość, gdy temperatura syropu osiągnie 105°C. Zdjąć syrop z ognia, gdy osiągnie temperaturę 115°C i powoli wlać do ubitej piany w misie. Kontynuować ubijanie masy przez 6 minut, aż beza nieco ostygnie. Dodać pozostałe nieubite białka (80 g) do „tant pour tant” i miksować do momentu uzyskania gładkiej masy. Przekroić laskę wanilii na pół i usunąć ziarna wanilii z jednej połowy. Dodać je do masy. Połączyć około jednej trzeciej bezowej masy z pastą migdałową za pomocą miękkiej łopatkki, aby nieco rozluźnić konsystencję. Dodać pozostałą część masy bezowej. Mieszać wszystko razem za pomocą łopatkki, od spodu do zewnątrz, przez około 1 minutę. Umieścić masę w woreczku do dekorowania 8 mm. Wyłożyć blachę do pieczenia pergaminem. Przy użyciu woreczka uformować małe, równe kulki wielkości orzecha włoskiego, równomiernie rozmieszczając je na blasze. Delikatnie

stuknąć w spód blachy do pieczenia i pozostawić w temperaturze pokojowej na 30 minut. Podgrzać piekarnik do 150°C. Piec przez 14 minut, a następnie wyłożyć papier do pieczenia na wilgotny blat, aby bez trudu zdjąć makaroniki.

Przygotowanie aksamitnego kremu waniliowego: podgrzać mleko na małym ogniu, dodać ziarna wanilii z drugiej połowy laski wanilii. W misie ze stali nierdzewnej ubijać żółtka z cukrem za pomocą trzepaczki przez 2 minuty z prędkością 6, następnie dodać mąkę i mąkę kukurydzianą i ponownie ubijać przez 1 minutę z prędkością 4. Wlać ciepłe mleko do mieszanki, mieszać za pomocą ręcznej trzepaczki i postawić uzyskaną masę na małym ogniu na około 3- minuty, ciągle mieszając do czasu, aż krem zgęstnieje. Zdjąć z ognia, wymieszać z masłem. Włożyć krem do hermetycznego pojemnika i umieścić w lodówce na co najmniej 1,5 godziny.

Łączenie: Włożyć aksamitny krem do woreczka do dekorowania 8 mm i wycisnąć na jeden makaronik. Przykryć drugim makaronikiem. Makaroniki przechowywać w hermetycznym pojemniku.

Pucharki z tiramisu

- 3 filiżanki mocnej kawy
- 3 jajka
- 1 opakowanie podłużnych biszkoptów
- 75 g cukru pudru
- 250 g sera mascarpone
- Trochę gorzkiego kakao

Wskazówka: Aby uzyskać lekki deser, kawę można zastąpić sokiem owocowym i dodać świeże owoce.



x 6/8



Misa



Trzepaczka

Oddzielić żółtka od białek. W misie ze stali nierdzewnej mieszać żółtka z cukrem przy użyciu trzepaczki z prędkością 6 przez 2 minuty do czasu aż masa stanie się bardzo jasna. Dodać mascarpone i ubijać z prędkością 6 przez 2 minuty. Przełożyć masę do miski i odstawić. Umyć i osuszyć misę ze stali nierdzewnej i trzepaczkę. Wlać białka do misy i zamocować trzepaczkę. Ubijać sztywną pianę z białek przez 30 sekund z prędkością 5, dodać 1 łyżeczkę cukru i ubijać ponownie przez 1 minutę i 30 sekund z prędkością 6. Delikatnie wymieszać ubitą pianę z kremem mascarpone przy użyciu łopatkki.

Łączenie: nasączyć biszkopty kawą i ułożyć na spodzie szklanego pucharka pierwszą warstwę. Dodać warstwę kremu, a następnie kolejną warstwę namoczonych biszkoptów. Układać warstwy aż do wypełnienia pucharka. Ostatnią warstwę powinna być warstwa kremu. Posypać kakao i włożyć pucharki do lodówki na co najmniej 12 godzin.

Babeczki z malinami i białą czekoladą

Składniki na 12 babeczek:
Ciasto:

- 170 g mąki
- 150 g cukru pudru
- 150 g miękkiego masła
- 3 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 45 g pełnego mleka
- 1 łyżeczka ekstraktu wanili
- 100 g mrożonych malin

Krem:

- 6 białek
- 65 g cukru pudru
- 115 g miękkiego masła
- 100 g białej czekolady
- 2 łyżki oleju rzepakowego

Wskazówka: babeczki można udekorować cukrowymi perełkami lub świeżymi owocami.



Misa



Mieszadło



Trzepaczka

Przygotowanie ciasta: Nagrząć piekarnik do temperatury 180°C. Założyć misę ze stali nierdzewnej i mieszadło, dodać mąkę, proszek do pieczenia, cukier, jajka, ekstrakt wanili, masło i mleko. Założyć osłonę przed chlapaniem i miksować z prędkością 6 przez 2 minuty. Na koniec dodać maliny i miksować z prędkością 3 przez 15 sekund. Umieścić papierowe foremki na babeczki w otworach blachy do muffinek i napełnić każdą ciastem do 2/3 wysokości. Piec przez 15 minut w temperaturze 180°C, a następnie pozostawić do ostygnięcia.

Przygotowanie kremu: rozpuścić białą czekoladę z olejem rzepakowym w kuchenice mikrofalowej, ustawiając małą moc. Umieścić białka z cukrem w kąpieli wodnej i ubijać aż masa podwoi swoją objętość. W robocie umieścić misę ze stali nierdzewnej i trzepaczkę. Wlać masę do misy i założyć osłonę przed chlapaniem, następnie ubijać z prędkością 5 do czasu uzyskania sztywnej masy. Na koniec dodać miękkie masło i miksować z prędkością 6 przez 30 sekund. Zdjąć osłonę, oczyścić ścianki wewnętrzne misy za pomocą łopatkki i dodać rozpuszczoną białą czekoladę. Miksować z prędkością 6 przez 30 sekund. Włożyć krem do woreczka z końcówką w kształcie gwiazdki i udekorować ostudzone babeczki.



Królewska czekolada

Biskopt:

- 45 g mielonych migdałów
 - 10 g wiórków kokosowych
 - 20 g mielonych orzechów laskowych
 - 50 g cukru pudru
 - 20 g maki
 - 80 g białek (3 małe jajka)
 - 50 g cukru
- Chrupiąca masa pralinowa**
- 240 g czekolady na praliny
 - 140 g herbatników lub crêpes dentelles
 - 200 g polewy czekoladowej
- Mus czekoladowy:**
- 90 g mleka
 - 3 płatki żelatyny
 - 90 g gorzkiej czekolady
 - 50 g mlecznej czekolady
 - 250 g śmietany kremówki 30%



x 8



Misa



Trzepaczka

Przygotowanie ciasta biskoptowego: W misce wymieszać cukier puder, mąkę, mielone migdały, mielone orzechy laskowe i wiórki kokosowe. Wlać białka do misy ze stali nierdzewnej i zamocować trzepaczkę. Ubijać z maksymalną prędkością do czasu uzyskania sztywnej piany. Stopniowo dodawać cukier do uzyskania bardzo sztywnej masy bezowej. Dodać suche składniki i delikatnie wymieszać łąpatką. Umieścić masę w woreczku do dekorowania. Wycisnąć koło o grubości 1 cm i średnicy 25 cm na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem i posypać cukrem pudrem. Piec przez około 15 minut w temperaturze 170°C.

Przygotowanie chrupiącej masy pralinowej: rozpuścić czekoladę w kuchenke mikrofalowej z łyżką oleju rzepakowego. Pokruszyć herbatniki i połączyć z rozpuszczoną czekoladą. Rozsmarować masę na pergaminie, tworząc warstwę o grubości 5 mm, przykryć drugim arkuszem pergaminu i wstawić do lodówki. Podczas stygnięcia masy, przygotować mus czekoladowy: rozpuścić gorzką czekoladę i mleczną czekoladę w kuchenke mikrofalowej. W rondlu zagotować mleko i dodać rozpuszczoną żelatynę (żelatynę moczyć w wodzie przez około

10 minut, a następnie odciąć, aby ją zmiękczyć). Wlać ciepłe mleko do rozpuszczonej czekolady i dobrze wymieszać za pomocą ręcznej trzepaczki aż do uzyskania gładkiej masy. Zostawić do ostygnięcia. Upewnić się, że misa ze stali nierdzewnej jest dobrze schłodzona, następnie dodać śmietankę kremówkę. Założyć trzepaczkę i nałożyć ostłą, następnie ubijać przez 2 minuty z prędkością 4 i ponownie przez 4 minuty z prędkością 6. Dodać ubitą śmietanę do czekolady i delikatnie wymieszać masę do uzyskania musu czekoladowego.

Łączenie: wyłożyć tortownicę pergaminem, tak aby można było łatwo wyjąć spód. Umieścić koło z ciasta biskoptowego na spodzie tortownicy. Z chrupiącej masy pralinowej wyciąć koło o takiej samej średnicy co biskopt i ułożyć na biskopcie. Na koniec dodać mus czekoladowy. Dobrze rozprowadzić mus i włożyć ciasto do zamrażalnika na co najmniej 12 godzin. Przed podaniem ułożyć ciasto na podstawce i zdjąć brzeg tortownicy. Delikatnie podgrzać czekoladową polewę w kuchenke mikrofalowej i wylać na ciasto. Po 5 minutach wyłożyć ciasto na patelnię i pozostawić do rozmrożenia na 2 godziny przed podaniem.



Pieczywo śródziemnomorskie

- 200 g zwykłej mąki (typ 550)
- 4 jaja
- 11 g proszku do pieczenia
- 100 ml mleka
- 50 ml oliwy z oliwek
- 12 suszonych pomidorów
- 200 g sera feta
- 15 zielonych oliwek bez pestek
- Odrobina curry (opcjonalnie)
- Sól i pieprz



x 6



Misa



Mieszadło

Nagrzij piekarnik do temperatury 180°C. Formę wysmaruj masłem i oprósz mąką. W misie ze stali nierdzewnej z nasadką mieszającą oraz osłoną przed chlapaniem zmieszaj mąkę, jaja i proszek do pieczenia, zaczynając od prędkości 1 i stopniowo zwiększając ją do poziomu 3. Dodaj oliwę oraz mleko i mieszaj masę przez półtorej minuty. Zmniejsz prędkość do poziomu 1 i dodaj suszone pomidory (pokrojone na kawałki), kostki sera feta, zielone oliwki (pokrojone na kawałki) oraz curry. Dopraw. Masę przelej do formy i włóż na 30-40 minut do piekarnika. Nakłuj bochenek nożem, aby sprawdzić, czy już jest upieczony.

Wskazówka: Ser feta można zastąpić mozzarellą i dodać kilka posiekanych liści bazylii.

Sok pomidorowy z bitą śmietaną i bazylią

- 4 pomidory
- 2 czerwone papryki
- 14 dużych liści bazylii
- 4 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- 2 łyżki stołowe octu pomidorowego
- 200 ml śmietany kremówki (dobrze schłodzonej)
- Sól i pieprz



Sokowirówka



Misa



Trzepaczka

Pokój pomidory, paprykę oraz 6 dużych liści bazylii. Składniki włóż do sokowirówki i wyciśnij sok. Wlej przez otwór sokowirówki ocet i 3 łyżki stołowe oliwy. Następnie dodaj 150 ml wody, aby opłukać zbiornik urządzenia i zebrać całość soku. Zamieszaj i dopraw solą oraz pieprzem do smaku. Dodaj do misy ze stali nierdzewnej płynną śmietanę, łyżkę stołową oliwy oraz resztę posiekanych liści bazylii. Dopraw do smaku. Załóż trzepaczkę i osłonę przed chlapaniem. Mieszaj masę przez 10 minut, aż zgęstnieje. Odstaw do lodówki na 30 minut. Przelej sok pomidorowy do szklaneczek. Przed podaniem dodaj łyżkę bitej śmietany z bazylią.

Wskazówka: Zamiast bazylii można dodać szczypior.



Ciasto na pizzę

- Na jedną pizzę
- 150 g mąki chlebowej
 - 90 ml letniej wody
 - 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek
 - 3 g suszonych drożdży piekarskich
 - Sól



Misa



Mieszadło hakowe

Dodaj mąkę i sól do misy ze stali nierdzewnej i załóż mieszadło hakowe oraz osłonę przed chlapaniem. Wyrabiaj przez kilka sekund z prędkością 2, a następnie dodaj drożdże i zwiększ prędkość do poziomu 4. Dodaj letnią wodę, następnie oliwę i wyrabiaj ciasto do momentu aż uformuje się w gładką kulę. Odczekaj, aż ciasto dwukrotnie zwiększy swoją objętość. Rozwałkuj ciasto i dodaj ulubione składniki.



Zapiekanka z cukinią

- 1 kg cukinii
- 3 jaja
- 250 g kwaśnej śmietany
- 100 g sera gruyère
- Sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Wskazówka: Dodaj nieco mięty, aby ożywić smak.



x 6



Szatkwonica



Misa



Trzepaczka

Nagrzewaj piekarnik do temperatury 220°C. Za pomocą szatkownicy i nasadki do krojenia warzyw (prędkość w pozycji 3) pokrój cukinię na plasterki. Podsmaż do zarumienienia (przez około 10 minut) na patelni. Odstaw. Przy pomocy nasadki do tarcia zetrzyj ser gruyère z prędkością 2. Odstaw. Ubij jaja i śmietanę w misie ze stali nierdzewnej z założoną trzepaczką oraz osłoną. Dopraw solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową. Ustaw prędkość w pozycji 2 i uruchom urządzenie na 30 sekund. Umieść połowę porcji cukinii w nasmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym i posyp połową porcji sera gruyère. Włóż do naczynia resztę cukinii i posyp resztą sera gruyère. Całość przykryj masą z jaj, śmietany, soli, pieprzu oraz gałki muszkatołowej. Piecz przez 25-30 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 220°C. Podawaj na gorąco.



Klopsy

- 500 g chudego mięsa wołowego
- 1 płaska łyżka mąki
- 1 średnia cebula dymka
- 1 ząbek czosnku
- Garść natki pietruszki
- Sól i pieprz

Wskazówka: Wołowinę można zastąpić jagnięciną, a pietruszkę kolendrą.



x 4



Maszynka do mielenia mięsa



Misa



Mieszadło

Nagrzewaj piekarnik do temperatury 200°C. Zmiel mięso z prędkością 4 za pomocą nasadki mielącej z drobnym sitkiem. Dodaj zmielone mięso oraz pozostałe składniki do misy ze stali nierdzewnej. Załóż nasadkę mieszającą oraz osłonę i mieszaj składniki przez minutę z prędkością 1. Uformuj dłońmi kule wielkości orzecha włoskiego. Umieść klopsy na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku przez 25 minut. Obróć klopsy po upływie połowy czasu pieczenia. Podawaj z ulubionym sosem i ryżem, posypane natką pietruszki.



ZÁKLADNÍ CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Šlehačka	116
Těsto na křupavé pečivo	116
Palacinky	116
Těsto na vafle	116
Cereální chléb	117
Koláč	117
Bílý chléb	118
Kynuté pečivo	118



GURMÁNSKÉ CHUŤOVKY

Sušenky s kousky čokolády	119
Brownies s čokoládou a pekanovými ořechy	119
Čokoládová pěna	120
Mrkvový dort s polevou	120
Neodolatelný jablečný dort	121
Čokoládová dortová lízátka	121



VÝJIMEČNÉ OKAMŽIKY

Citronový koláč	122
Jahodový dort s krémem	123
Vanilkové makronky	124
Tiramisu	125
Cupcakes s malinami a bílou čokoládou	125
Královská čokoláda	126



LAHODNÉ ZÁŽITKY

Chutný bochník	127
Rajčatová šťáva s bazalkovou šlehačkou	127
Těsto na pizzu	127
Zapečené cukety	128
Masové kuličky	128



Šlehačka

- 25 cl velmi studené smetany
- 50 g moučkového cukru



x 6/8



Miska



Metla

Smíchejte smetanu a moučkový cukr v nerezové míse s vícelistou metlou a víkem. Zapněte spotřebič na 4. rychlost na dvě minuty, pak na tři a půl minuty na maximální rychlost.

Těsto na křupavé pečivo

Na jeden základ dortu o 350 g

- 200 g mouky
- 100 g másla
- 50 ml vody
- Špetka soli



x 6/8



Miska



Hnětací hák

Vložte mouku, máslo a sůl do nerezové mísy. Nasaďte hnětač a víko a zapněte na pár vteřin na 1. rychlost. Za stálého hnětení přilévejte vlažnou vodu. Nechte spotřebič běžet, dokud z těsta nevznikne koule. Nechte těsto odpočívat na chladném místě zakryté fólií nejméně hodinu, než je vyválíte a začnete péct.



Palačinky

Na 20 palačinek

- 750 ml mléka 375 g mouky
- 4 vejce
- 40 g cukru
- 100 ml oleje
- 1 lžice vody z květu pomerančovníku nebo ochuceného alkoholu



Mixér

Vložte vejce, olej, cukr, mléko a zvolenou příchut do mixéru. Zvolte 2. rychlost. Spusťte spotřebič na pár vteřin. Pak otvorem ve víku přidejte mouku a nechte běžet ještě jednu a půl minuty. Nechte těsto půl hodiny odpočinout při pokojové teplotě, než začnete palačinky připravovat.

Těsto na vafle

Na 24 vafli

- 250 g mouky
- 15 g čerstvých pekařských kvasnic
- 2 vejce
- 1 špetka soli
- 400 ml mléka
- 125 g změkklého másla
- 1 sáček vanilkového cukru (nebo pár kapek výtažku z vanilky)



Mixér



Tip: Podávejte vafle se šlehačkou, čokoládovou omáčkou, atd.

Rozmíchejte kvasnice ve vlažném mléce. Nasaďte na spotřebič mísu mixéru a přidejte vejce, sůl, vanilkový cukr, zbytek mléka, máslo a směs kvasnic. Zavřete víko. Spusťte spotřebič na 4. rychlost a postupně přidávejte mouku otvorem ve víku. Podle potřeby můžete pulzní funkci na pár vteřin zlepšit zapracování mouky do těsta. Spusťte spotřebič asi na dvě minuty, dokud těsto není hladké. Nechte odpočívat hodinu před přípravou vafli.



Cereální chléb

Na jeden bochník s hmotností přibližně 800 g

- 500 g cereální mouky
- 285 ml vlažné vody
- 10 g sušeného droždí
- 10 g soli
- Ovesné vločky na posypání

Rada: Pro hosty uváležte malé rohlíčky. Posypejte je mákem nebo sezamovými semínky.



Miska



Hnětací hák

Mouku, sůl a droždí vložte do nerezové mísy. Nasaďte hnětací hák a víko. Nastavte rychlost 1 a míchejte směs několik vteřin. Poté skrze otvor ve víku přilijte vodu. Hnětete osm minut. Těsto přikryjte utěrkou a nechte 15 minut odpočívat na teplém místě. Těsto vyndejte na moukou posypanou pracovní desku a rukama jej vytvarujte do čtverce. Rohy zabalte do středu a zarovnejte těsto pěstmi. Tento postup opakujte. Vytvarujte oválný bochník. Bochník vložte do 25 cm formy. Povrch bochníku jemně navlhčete a posypejte jej ovesnými vločkami. Těsto přikryjte vlhkou utěrkou a nechte je 60 minut na teplém místě kynout. Po délce bochníku vytvořte 1 cm hluboký zářez nožem. Bochník vložte do trouby předehřáté na 240 °C. Do trouby vložte malou nádobu s vodou: tím pomůžete vytvořit zlatavou kůrku na chlebu. Pečte přibližně 30 minut. Bochník vyjměte z formy a nechte vychladnout na drátěném podnose.

Koláč

• 250 g světlé chlebové mouky

- 5 g soli,
- 25g cukru
- 100 g másla
- 2 celá vejce a 1 vaječný žloutek
- 3 polévkové lžíce vlažného mléka
- 2 polévkové lžíce vody
- 5 g sušeného droždí

Rada: Přidejte čokoládové hobliny nebo kandované ovoce.



x 6



Miska



Hnětací hák

Mouku nasypete do nerezové mísy a vytvořte v ní dvě jamky: do jedné vsypte sůl a do druhé vložte droždí, cukr, vlažné mléko a vodu. Sůl a droždí nepřidávejte najednou, mohlo by to negativně ovlivnit kynutí. Přidejte vejce a nasaďte hnětací hák a víko. Nastavte rychlost 1 a hnětete 15 vteřin, poté přepněte na rychlost 2 a hnětete 2 minuty a 45 vteřin. Přístroj vypněte a přidejte máslo, které nesmí být příliš měkké (před použitím jej nechte půl hodiny ležet při pokojové teplotě). Hnětete dalších 5 minut na rychlost 2, a poté 5 minut na rychlost 3. Těsto přikryjte a nechte kynout dvě hodiny při pokojové teplotě. Následně těsto ještě důkladně ručně prohnětete v míse. Poté těsto přikryjte potravinářskou fólií a nechte přes noc kynout v lednici. Druhý den vytřete tukem formu na koláč a vysypte ji moukou. Těsto vytvarujte do koule. Vložte jej do formy a nechte kynout na teplém místě, dokud nevyplní formu (2-3 hodiny). Poté jej vložte do trouby vyhřáté na 180 °C a pečte přibližně 25 minut.



Bílý chléb

Na jeden bochník o 800 g

- 500 g mouky na bílý chléb
- 300 ml vlažné vody
- 11g chemických kvasnic
- 10 g soli

Tip: Pekařské kvasnice by nikdy neměly být v přímém kontaktu s cukrem či solí, protože ty brání jejich množení.



Miska



Hnětací hák

Vložte mouku, sůl a kvasnice do nerezové mísy. Nasaďte hnětač a víko a zapněte na pár vteřin na 1. rychlost. Přilijte otvorem ve víku vlažnou vodu. Hnětete osm minut. Nechte těsto odpočívat při pokojové teplotě asi půl hodiny. Pak z těsta rukou vytvarujte kouli. Umístěte kouli těsta na máslem vytřený a pomoučený pečicí plech. Nechte znovu kynout při pokojové teplotě asi hodinu. Předehřejte troubu na 240°C. Horní stranu bochníku nařízněte ostrým nožem a otřete vlažnou vodou. Do trouby vložte malou nádobu s vodou: tím pomůžete vytvořit zlatavou kůrku na chlebu. Pečte 40 minut při 240°C.



Kynuté pečivo

Na 20 velkých nebo 40 malých kousků

- 300 ml vody
- Špetka soli
- Špetka cukru
- 120 g másla
- 240 g mouky
- 6 vajec

Tip: Chcete-li vytvořit gougères, vyměňte cukr za špetku soli a posypte těsto strouhaným sýrem než začnete péct.



Miska



Mísicí metla

V hrnci rozehejte vodu s máslem, solí a cukrem. Přiveďte do varu a přidejte do hrnce mouku. Rozmíchejte dřevěnou štěrkou, dokud těsto nepohltí veškerou tekutinu. Důkladně vychladte. Po vychladnutí vložte těsto do nerezové mísy a nasaďte mísicí metlu a víko. Zvolte rychlost 1 a postupně přidejte vejce otvorem ve víku. Po dokonalém zapracování vajec těsto ještě dvě až tři minuty zpracovávejte, dokud není hladké. Malou lžicí vytvořte malé kopečky pasty na máslem vymazaný a pomoučený plech. Pečte v troubě předehřáté na 180°C po dobu 40 minut. Nechte vychladnout v troubě při otevřených dvířkách. Nevytahujte z trouby hned, hrozí, že se pečivo srazí. Po dokonalém vychladnutí je naplňte pevnou šlehanou smetanou, zmrzlinou nebo pudinkem.



Sušenky s kousky čokolády

Na 20 kusů velkých sušenek:

- 250 g změkklého másla
- 125 g krupicového cukru
- 125 g hnědého cukru
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 2 vejce
- 400 g mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 200 g čokoládových kousků

Tip: místo čokoládových kousků můžete použít oříšky nebo sušené ovoce.



Miska



Mísicí metla

V nerezové míse smíchejte máslo a oba cukry. Mísu umístěte do přístroje a mixujte 20 vteřin na rychlost 3. Pak spotřebič vypněte, stěrkou oškrabte vnitřní strany nerezové mísy a nechte směs znovu mixovat 20 vteřin na rychlost 5. Přidejte zbytek surovin, zakryjte víkem a mixujte na rychlost 2 tak dlouho, až vznikne hladké těsto. Z těsta vytvarujte koule, zabalte ji do potravinové fólie a dejte alespoň na 1 hodinu odležet do chladničky. Předehřejte troubu na 180°C, těsto vyjměte z chladničky a vytvarujte z něj malé kuličky. Naskládejte je na pečicí plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě asi 10 minut.



Brownies s čokoládou a pekanovými ořechy

- 3 velká vejce
- 200 g tmavé čokolády
- 200 g másla
- 15 g másla na vymazání pečicí formy
- 180 g cukru
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 80 g prosáté mouky
- 50 g pekanových ořechů

Tip: pekanové ořechy můžete nahradit vlašskými ořechy a dezert servírovat s kopečkem zmrzliny nebo šlehačky.



x 6/8



Miska



Metla

Předehřejte troubu na 200°C a čtvercovou pečicí formu o straně 20 cm vymažte máslem. Čokoládu a zbytek másla nechte rozpustit v mikrovlnné troubě a dobře promíchejte. V nerezové míse smíchejte vejce a oba cukry. Připevněte šlehačí metlu a víko a mixujte 1 minutu na rychlost 6. Přidejte rozpuštěnou čokoládu a mixujte 20 vteřin na rychlost 6. Poté přisypte prosátou mouku a mixujte 15 vteřin na rychlost 6. Nakonec přidejte pekanové ořechy a pomocí stěrky je opatrně vmíchejte do směsi. Těsto vlijte do vymazané formy a pečte 25 minut na 200°C. Před podáváním nechte vychladnout.

Čokoládová pěna

- 150 g kvalitní hořké čokolády
- 150 g cukru krupice
- 6 vajec



x 6/8



Miska



Metla

Tip: Přidejte jemně strouhanou kůru pomeranče k šlehaným bílkům.

Rozlámejte čokoládu na kousky. Vložte kousky do hrnce se dvěma lžicemi vody. Roztavte na velmi mírném ohni, míchejte dřevěnou stěrkou. Sejměte hrnec z ohně, když čokoláda vytvoří hladkou pastu. Přidejte šest žloutků a stále míchejte. Šlehejte bílky, dokud neztuhnou, přidejte 25 g cukru v nerezové misce s vícelistou metlou a víkem na 5. rychlost po dobu jedné a tři čtvrtě minut. Přidejte zbytek cukru a šlehejte na maximální rychlost po dobu 30 vteřin. Přidejte lžici šlehaných bílků do směsi čokolády s vejci a míchejte pro uvolnění těsta. Pak opatrně zapracujte zbývající šlehané bílky do čokoládové směsi. Vložte do chladničky a nechte několik hodin stát.

Mrkvový dort s polevou

Na těsto:

- 130 g hnědého cukru
 - 120 ml slunečnicového oleje
 - 4 vejce
 - Kůra a šťáva z 1 pomeranče
 - 240 g mouky
 - 10 g prášku do pečiva
 - 2 lžičky mleté skořice
 - 250 g nastrohané mrkve
 - 50 g nahrubo nasekaných vlašských ořechů
 - 50 g rozinek
- Na polevu:
- 100 g rozpuštěného másla
 - 150 g krémového sýru s obsahem tuku 25 %
 - 100 g moučkového cukru



x 8/10



Miska



Mísicí metla

Příprava těsta: Předehřejte troubu na 180°C. Připravte si mísicí metlu s nerezovou mísou a do ní přidejte hnědý cukr, olej, vejce a kůru a šťávu z pomeranče. Zakryjte víkem a mixujte 1 minutu na rychlost 5. Přidejte mouku, prášek do pečiva a skořici a mixujte další 1 minutu na rychlost 5. Nakonec do směsi přidejte mrkev, vlašské ořechy a rozinky a ještě mixujte 15 vteřin na rychlost 2. Kulatou pečicí formu vymažte máslem a vysypte moukou, vlijte do ní těsto a pečte 45 minut na 180°C.

Příprava polevy: Dokud se dort ještě peče, připravte si opět nerezovou mísu a mísicí metlu. Do mísy dejte rozpuštěné máslo, krémový sýr a moučkový cukr a mixujte na rychlost 2 tak dlouho, až vznikne hladká hmota. Uložte do chladničky. Až mrkvový dort zcela vychladne, potřete ho pomocí stěrky na povrchu polevou.

Tip: dort můžete ozdobit hoblinami strouhaného kokosu.

Neodolatelný jablečný dort

- 4 jablka nakrájená na kostky
- 250 g krupicového cukru
- 2 vejce
- 150 ml mléka
- 125 g rozpuštěného másla
- 250 g mouky
- 1 sáček prášku do pečiva
- 2 lžičky mleté vanilky
- 2 lžičky mleté skořice
- 2 špetky soli



× 8



Miska



Mísicí metla

Troubu předehřejte na 180°C. Pomocí mísicí metly v nerezové míse smíchejte vejce, mléko a máslo a přidejte sypané suroviny (cukr, mouku, prášek do pečiva, mletou vanilku, mletou skořici a sůl). Zakryjte víkem a mixujte 2 minuty na rychlost 6. Přístroj vypněte, zdvihněte horní část a stěrkou oškrabte směs z bočních stran mísy. Horní část opět přiklopte a znovu mixujte 1 minutu na rychlost 6. Když je těsto hotové, přidejte na kostky nakrájené jablko a dobře promíchejte stěrkou nebo vařečkou. Pečicí formu vymažte máslem a vysypte moukou, vlijte do ní těsto a pečte 50 minut na 180°C.

Tip: pokud přidáte do těsta lžici rumu, bude dort ještě chutnější.

Čokoládová dortová lízátka

- Na těsto:
- 75 g rozpuštěného másla
 - 2 vejce
 - 100 g cukru
 - 60 g mletých lískových ořechů
 - 65 g mouky
 - ½ sáčku prášku do pečiva
 - 150 g čerstvého sýra
- Na potření:
- 200 g tmavé čokolády
 - 2 lžice repkového oleje
 - Balení tyčinek na lízátka nebo kuchyňských špejlí
 - Cukrové perličky nebo čokoládová rýže na ozdobení



Miska



Metla

Troubu předehřejte na 175°C. Připevněte nerezovou mísu a šlehací metlu a do mísy vložte vejce, cukr, rozpuštěné máslo, mleté lískové ořechy, mouku a prášek do pečiva. Mixujte 15 vteřin na rychlost 3, poté přepněte na maximální rychlost a mixujte 4 minuty. Směs vlijte do vymazané a vysypané pečicí formy a pečte 40 minut na 175°C. Upečený dort nechte zcela vychladnout, rozdrobte ho do velké mísy, přidejte čerstvý sýr a rukama hnětejte tak dlouho, až vznikne těsto. Z těsta tvořte kuličky velikosti o něco menší než pingpongový míček a skládejte je na pečicí plech vyložený pečicím papírem. Do každé dortové kuličky vpíchněte dřevěnou špejli nebo tyčinku na lízátka a uložte je na 30 minut do chladničky.

Polevu na dortová lízátka připravíte tak, že v misce smícháte čokoládu s olejem a necháte ji rozpustit v mikrovlnné troubě na nízký výkon. V rozpuštěné čokoládě s olejem poté namáčete dortová lízátka, nechte vždy trochu okapat a skládejte je na pečicí plech vyložený pečicím papírem. Ještě předtím, než poleva zcela ztuhne, ozdobte dortová lízátka cukrovými perličkami nebo čokoládovou rýží a poté je vraťte zpět do chladničky.

Tip: jestliže chcete mít dortová lízátka barevnější, můžete je střídavě namáčet také v mléčné nebo bílé čokoládě. Bílou čokoládu lze také obarvit potravinářskými barvami.



Citronový koláč

Na těsto

- 250 g mouky
- 125 g másla
- 30 g mletých mandlí
- 80 g moučkového cukru
- 1 vejce
- 1 špetka soli

Na polevu:

- 6 vajec
- 300 g cukru
- 3 citrony
- 100 g rozešřátého másla

Na pěnu:

- 3 bílky
- 60 g moučkového cukru
- 1 špetka soli



x 6/8



Miska



Hnětací hák



Metla



Mísící metla

Připravte těsto na pečivo: Vložte mouku, studené máslo na kousky, mleté mandle, cukr a sůl do nerezové misky s hnětacím hákem a víkem. Spusťte spotřebič na 1. rychlost po dobu deseti vteřin pro rozmíchání, pak na 3. rychlost. Když směs připomíná strouhanku, přidejte vejce otvorem ve víku a nechte běžet ještě pět minut. Spotřebič zastavte, jakmile je z těsta koule. Nechte těsto odpočívat nejméně hodinu v chladničce překryté fólií.

Připravte polevu: Umyjte a osušte citrony. Ostrouhejte kůru a vymačkejte šťávu. Vložte vejce, cukr, citronovou šťávu, kůru a rozešřáté máslo do nerezové misky s mísící metlou a víkem. Spusťte spotřebič na 1. až 4. rychlost, dokud směs není jednolitá.

Zahřejte troubu na 210 °C. Vymažte máslem formu na dort o průměru 28 cm nebo plech na dort. Vyválejte těsto do 4 mm tloušťky a propíchněte vidličkou. Zakryjte pečicím papírem a sušenými fazolemi. Pečte holé 15 minut. Sejměte pečicí papír a sušené fazole. Vlijte polevu na základ a pečte ještě 25 minut při 180 °C.

Připravte pěnu: Šlehejte bílky s 20 g moučkového cukru v nerezové misce s vícelistou metlou a víkem na 5. rychlost po dobu jedné a půl minuty, pak na maximální rychlost, dokud bílky neztuhnou. Přidejte zbývajících 40 g moučkového cukru na konec za stálého šlehání. Když je koláč upečený, naneste na něj lžící pěnu. Vložte koláč do trouby na pár minut, dokud pěna mírně nezhnědne.

Tip: Ozdobte horní stranu koláče plátky citronu.



Jahodový dort s krémem

Na piškot:

- 4 vejce
- 125 g krupicového cukru
- 125 g mouky

Na mušelinový krém:

- ½ l mléka
- 250 g cukru
- 4 vejce
- 70 g mouky
- 250 g změkčeho másla nakrájeného na kousky
- 1 vanilkový lusk
- 500 g jahod
- 1 dortový kruh



Miska



Metla

Příprava piškotu: troubu předehřejte na plynový stupeň 7 (210°C). Připravte si nerezovou mísu a připevněte šlehačí metlu, cukr šlehejte spolu s vejci 5 minut na rychlost 6, až vznikne světlá hmota. Vypněte mixér, přisypte prosátou mouku a pomocí stěrky ji opatrně směrem odspodu zapracujte do směsi. Pečicí plech s vyšším okrajem o rozměrech 40 × 30 cm vyložte pečicím papírem. Těsto vlijte na plech, povrch těsta uhladte stěrkou a pečte 7 minut. Nechte vychladnout a poté z piškotu pomocí dortového kruhu vyřízněte 2 stejně velké kruhy.

Příprava mušelinového krému: vanilkový lusk podélně rozřízněte a z jeho vnitřku vyškrabte semínka. Do kastrálku nalijte mléko, přidejte 125 g cukru a semínka z vanilkového luku. Přiveďte k varu. Mezitím v nerezové misce smíchejte 125 g cukru s vejci. Připevněte šlehačí metlu a mixujte 2 minuty na rychlost 6. Přidejte mouku a mixujte dalších 30 vteřin na rychlost 6. Ke směsi přilijte čtvrtinu vařícího mléka a mixujte ještě 30 vteřin na rychlost 3. Směs přelijte do kastrálku ke zbytku mléka a za stálého šlehání vařte na středním plameni do té doby, než krém zhoustne. Ve chvíli, kdy je krém dostatečně hustý, ho nalijte do mísy, překryjte potravinovou fólií a dejte stranou na 1 hodinu

nebo počkejte, dokud nezchladne na pokojovou teplotu. Umyjte a osušte nerezovou mísu. Přidejte do ní zchladlý uvařený krém a pomocí šlehačí metly šlehejte na rychlost 6. Po 1 minutě snižte rychlost na stupeň 3 a postupně do krému zapracujte kousky změkčeho másla. Šlehejte dále 30 vteřin, až bude krém hladký.

Sestavení: Kovovou dortovou pečicí formu vyložte papírem na pečení. Jeden piškotový kruh umístěte na dno dortové formy, druhý kruh, který přijde na horní část dortu, dejte stranou. Jahody rozkrájejte na poloviny a rozložte je rozříznutou stranou nahoru po celé šířce piškotu. Na jahody naneste třetinu krému a dobře ho rozetřete po celé šířce piškotu. Přidejte jahody pokrájené na kousky a překryjte je ještě tenkou vrstvou krému. Dort zakončete druhým piškotovým kruhem. Jahodový dort s krémem zabalte do potravinové fólie a dejte na 24 hodin vychladit. Dort vyjměte z chladničky 30 minut před podáváním, abyste ho mohli dozdobit.

Jak ozdobit jahodový dort s krémem: Pracovní plochu poprašte moučkovým cukrem a rozválejte na ní plát marcipánu. Z marcipánu vyřízněte kruh stejné velikosti jako je dortový kruh a položte ho na horní stranu jahodového dortu.

Tip: jahodový dort s krémem klidně ozdobte několika kousky jahod.



Vanilkové makronky

Na skořápky makronek:

- 200 g moučkového cukru
 - 200 g mletých mandlí
 - 2 × 80 g vaječných bílků
 - 200 g krupicového cukru
 - 75 ml vody
 - ½ vanilkového lusku
- Na mušelinový krém:
- 500 ml mléka
 - 6 vaječných žloutků
 - 125 g cukru
 - 100 g másla
- nakrájeného na kousky
- 20 g mouky
 - 30 g kukuřičné mouky
 - ½ vanilkového lusku



Miska



Metla

Příprava skořápek: v kuchyňském robotu promíchejte 200 g moučkového cukru s 200 g mletých mandlí. Této směsi se říká „tant pour tant“, neboli „tolik pro tolik“. Směs prosijte a odložte stranou. V kastrůlku přiveďte k varu vodu s krupicovým cukrem, nemíchejte. Pomocí teploměru neustále kontrolujte, aby teplota sirupu nepřesáhla 115°C. Připravte si nerezovou mísu a šlehačí metlu. Do mísy vlijte 80 g bílků a šlehejte je na rychlost 3 tak dlouho, až se na povrchu budou tvořit tuhé špičky. V momentě, kdy teplota sirupu dosáhne 105°C, zvyšte rychlost šlehání bílků. Až sirup dosáhne teploty 115°C, odstavte ho z ohně a tenkým pramínkem ho začněte opatrně přilévat k bílkům v nerezové misce. Směs dále šlehejte 6 minut, během té doby trochu zchladne. Ke směsi „tant pour tant“ přidejte zbylých 80 g neušlehaných bílků a šlehejte tak dlouho, až vznikne hladká hmota. Vanilkový lusk podélně rozřízněte, z jedné poloviny vyškrabte semínka a přidejte je do ušlehané směsi. Pomocí gumové stěrky vmíchejte do mandlí s cukrem nejprve asi jednu třetinu směsi, aby se mandlová směs dobře rozmíchala, a až poté přidejte zbytek ušlehané směsi. Stěrku dobře, ale opatrně míchejte asi 1 minutu, spíše směs odspodu překlápějte. Směsí naplňte cukrářský sáček se špičkou o průměru 8 mm. Pečicí plech vyložte papírem na pečení. Pomocí cukrářského sáčku stříkejte na plech malé kupičky velikosti vlašského ořechu, rozmístujte

je na plech rovnoměrně. Ze spodní strany jemně poklepejte na plech a kupičky nechte při pokojové teplotě asi 30 minut zaschnout. Troubu předehřejte na 150°C. Pečte 14 minut a poté pečicí papír s kupičkami přemístěte na navlhčenou pracovní plochu, aby se skořápky daly lehce sloupnout.

Příprava vanilkového mušelinového krému: do mléka přidejte semínka ze zbývajících polovin vanilkového lusku a zahřívejte na mírném plameni. V nerezové misce smíchejte žloutky s cukrem a šlehejte pomocí šlehačí metly 2 minuty na rychlost 6, poté přisypte mouku, kukuřičnou mouku a šlehejte ještě 1 minutu na rychlost 4. K ušlehané směsi přilijte horké mléko, ruční metlou vše dobře prošlehejte a výslednou směs zahřívejte za neustálého míchání na mírném plameni asi 3 až 4 minuty, až krém zhoustne. Odstavte z ohně a vmíchejte kousky másla. Krém přelijte do vzduchotěsné nádoby a uložte do chladničky alespoň na 1,5 hodiny.

Sestavení: Cukrářský sáček se špičkou o průměru 8 mm naplňte vanilkovým mušelinovým krémem a nastříkejte ho na jednu polovinu množství skořápek. Každou naplněnou skořápku přiklopte druhou polovinou skořápky a hotové makronky skladujte ve vzduchotěsné nádobě.

Tip: vanilku v krému můžete nahradit jahodovým džemem a těsto na skořápky makronek můžete obarvit růžovým potravinářským barvivem.

Tiramisu

- 3 šálky silné kávy
- 3 vejce
- 1 balení cukrářských piškotů
- 75 g krupicového cukru
- 250 g sýru mascarpone
- Trocha kakaového prášku

Tip: Kávu nahradte jablečnou šťávou a do dezertu přidejte čerstvé ovoce, dezert tím trochu odlehčíte.



× 6/8



Miska



Metla

Z vajec oddělte žloutky od bílků. V nerezové misce smíchejte žloutky s cukrem a pomocí šlehací metly šlehejte 2 minuty na rychlost 6, až směs zesvětlá. Přidejte mascarpone a dále šlehejte 2 minuty na rychlost 6. Krém přesuňte do mísy a dejte stranou. Umyjte a osušte nerezovou mísu a šlehací metlu. Do nerezové mísy vlijte bílky a připevněte šlehací metlu. Bílky šlehejte 30 vteřin na rychlost 5, až se na povrchu začnou tvořit tuhé špičky, poté přidejte 1 lžičku cukru a šlehejte dále 1,5 minuty na rychlost 6. Ušlehané bílky opatrně stěrkou zapracujte do krému z mascarpone.

Sestavení: několik cukrářských piškotů namočte v kávě a rozložte je jako první vrstvu na dno skleněné nádoby. Na piškoty rozetřete vrstvu krému a na ni naskládejte další várku namočených piškotů. Dále střídavě vrstvěte krém a piškoty, dokud nenaplníte celou nádobu, poslední vrstvu by měl tvořit krém. Dobře posypte prosátým kakaovým práškem a dezert uložte do chladničky alespoň na 12 hodin.

Cupcakes s malinami a bílou čokoládou

Na 12 kousků cupcakes:

Na těsto:

- 170 g mouky
- 150 g krupicového cukru
- 150 g změkklého másla
- 3 vejce
- 1 lžička prášku do pečiva
- 45 g plnotučného mléka
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 100 g mražených malin
- Na polevu:
- 60g vaječných bílků
- 65 g krupicového cukru
- 115 g změkklého másla
- 100 g bílé čokolády
- 2 lžice řepkového oleje
- Cukrářské papírové košíčky
- Pečicí forma na muffiny

Tip: cupcakes můžete na závěr posypat cukrovými perličkami nebo čokoládovou rýží.



Miska



Mísící metla



Metla

Příprava těsta: Troubu předehřejte na 180°C. Připravte si mísící metlu a nerezovou mísu, ve které smíchejte mouku, prášek do pečiva, cukr, vejce, vanilku, máslo a mléko. Zakryjte víkem a mixujte 2 minuty na rychlost 6. Nakonec do směsi přidejte maliny a mixujte ještě 15 vteřin na rychlost 3. Do každého důlku v pečicí formě na muffiny vložte papírový košíček a každý naplňte těstem do dvou třetin. Pečte 15 minut na 180°C, poté nechte zcela vychladnout.

Příprava polevy: v mikrovlnné troubě nechte na nízký výkon rozpustit bílou čokoládu s řepkovým olejem. Bílky smíchejte s cukrem v misce a ve vodní lázni prošlehavejte tak dlouho, až směs nabude dvojnásobného objemu a bude lesklá. Připravte si nerezovou mísu a šlehací metlu. Směs bílků přesuňte do nerezové mísy, zakryjte víkem a šlehejte na rychlost 5, až se budou na povrchu utvářet jemné špičky. Poté přidejte změkklé máslo a mixujte ještě 30 vteřin na rychlost 6. Zdvihněte horní část mixéru, stěrkou oškrabte směs z bočních stran mísy a přidejte rozpuštěnou bílou čokoládu. Naposledy prošlehejte 30 vteřin na rychlost 6. Polevou naplňte cukrářský sáček a ozdobte jí zcela vychladlé cupcakes.



Královská čokoláda

Na sušenkový základ:

- 45 g mletých mandlí
- 10 g strouhaného kokosu
- 20 g mletých lískových ořechů
- 50 g moučkového cukru
- 20 g mouky
- 80 g bílků (ze 3 malých vajec)
- 50 g cukru

Na křupavou pralinkovou náplň:

- 240 g čokolády na pralinky
- 140 g crêpes dentelles (francouzské křupavé palačinky)
- 200 g hotové čokoládové polevy

- Cukrářská kruhová forma, průměr 26 cm

Na čokoládovou pěnu:

- 90 g mléka
- 3 plátky želatiny
- 90 g tmavé čokolády
- 50 g mléčné čokolády
- 250 g ušlehané šlehačky (30%)



× 8



Miska



Metla

Příprava sušenkového základu: V míse smíchejte moučkový cukr, mouku, mleté mandle, mleté lískové ořechy a kokos. Do nerezové mísy vlijte bílky a připevněte šlehačí metlu. Šlehejte na maximální rychlost tak dlouho, až se na povrchu bílků budou tvořit velmi tuhé špičky. Postupně přidávejte cukr a vyšlehejte do tuhého pusinkového těsta. Přidejte směs sypkých surovin a stěrkou ji opatrně vmíchejte do těsta. Směsí naplňte cukrářský sáček. Na pečicí plech vyložený papírem na pečení nastříkejte kruh silný 1 cm o průměru 25 cm a poprašte ho moučkovým cukrem. Pečte 15 minut při 170°C.

Příprava křupavé pralinkové náplně: v mikrovlnné troubě nechte rozpustit čokoládu a polevu se lžící řepkového oleje. Rozdrťte křupavé palačinky a smíchejte je s rozpuštěnou čokoládou. Mezi dva archy pečicího papíru rozetřete vrstvu vzniklé směsi do výšky 5 mm a uložte do chladničky. Zatímco se sušenkový plát chladí, připravte čokoládovou pěnu: v mikrovlnné troubě nechte rozpustit tmavou a mléčnou čokoládu. V kastrůlku přiveďte k varu mléko a přidejte k němu želatinu, kterou jste předem namočili (plátky namočte na 10 minut do studené vody, aby změkly a poté z nich vymačkejte

vodu). Horké mléko přilijte k čokoládě a ruční metlou dobře prošlehejte, až bude směs hladká. Nechte zchladnout. Nerezovou mísu nechte dobře vychladit a poté do ní vlijte smetanu ke šlehání. Připevněte šlehačí metlu a víko a šlehejte 2 minuty na rychlost 4, poté 4 minuty na rychlost 6. K čokoládě přidejte ušlehanou smetanu a opatrně ji zapracujte, aby vznikla čokoládová pěna.

Sestavení: cukrářskou kruhovou formu vyložte papírem na pečení, kruh tak poté půjde lépe sejmut. Sušenkový kruh položte na dno cukrářské formy. Z křupavého pralinkového plátu vyřízněte kruh stejného průměru jako je sušenkový kruh a umístěte ho na něj do formy. Nakonec na dort rozetřete čokoládovou pěnu. Povrch pěny rovnoměrně uhladte a dort vložte do mrazničky alespoň na 12 hodin. Před podáváním přemístěte dort na dortovou mřížku a sejměte formu. Čokoládovou polevu nechte opatrně rozpustit v mikrovlnné troubě a dort jí přelijte. Nechte 5 minut zatuhnout, dort přesuňte na dortový podnos a 2 hodiny před podáváním ho nechte zcela rozmrazit.



Chutný bochník

- 200 g mouky
- 4 vejce
- 11 g prášku na pečení
- 100 ml mléka
- 50 ml olivového oleje
- 12 sušených rajčat
- 200 g sýru feta
- 15 zelených oliv bez pecek
- Troška kari v prášku (volitelné)
- Sůl a pepř



x 6



Miska



Mísicí metla

Přehřejte troubu na 180 °C. Plech na pečení vytřete máslem a vysypte moukou. V nerezové misce s mísicí metlou a víkem smíchejte mouku, vejce a prášek na pečení, začněte 1. rychlostí, pak zvyšujte na 3. rychlost. Přilijte olivový olej a mléko a míchejte jednu a půl minuty. Snižte rychlost na 1 a přidejte sušená rajčata (nakrájená na kousky), sýr feta na kostičky, zelené olivy (na kousky) a kari. Okořeňte. Směs vlijte na plech a vložte do trouby na 30 až 40 minut podle typu trouby. Propíchněte nožem, abyste zkontrolovali, zda je bochník propečený.

Tip: Sýr feta nahraďte mozzarellou a přidejte pár nakrájených lístků bazalky.

Rajčatová šťáva s bazalkovou šlehačkou

Na 8 porcí

- 4 rajčata
- 2 červené papriky
- 14 velkých bazalkových listů
- 4 lžice olivového oleje
- 2 lžice octa
- 200 ml plnotučné šlehačky, velmi chladné
- Sůl a pepř



Odšťavňovač



Miska



Metla

Nakrájejte rajčata, červené papriky a šest velkých bazalkových listů na kusy. Vložte je do odšťavovače. Přilijte ocet a tři lžice olivového oleje a vlijte 150 ml vody do otvoru a „propláchněte“ odšťavovač a zachyťte zbytek šťávy. Promíchejte rajčatovou šťávu, přidejte sůl a pepř na dochucení. Vlijte tekutou šlehačku, lžici olivového oleje a zbytek nakrájené bazalky do mísy. Ochutňte. Nasadte vícelistou metlu a víko. Směs míchejte deset minut, dokud neztuhne. Odložte do chladničky na 30 minut. Vlijte rajčatovou šťávu do skleniček. Před podáváním do každé skleničky umístěte lžičku bazalkové šlehačky.



Tip: Vyměňte bazalku za pažitku.

Těsto na pizzu

Na jednu pizzu

- 150 g chlebové mouky
- 90 ml vlažné vody
- 2 lžice olivového oleje
- 3 g sušených kvasnic
- Sůl



Miska



Hnětací hák

Vložte mouku a sůl do nerezové mísy s hnětačem. Nasadte víko. Spusťte na pár vteřin na 2. rychlost, přidejte kvasnice a zvyšte na 4. rychlost. Přilijte vlažnou vodu, pak olivový olej a nechte běžet, dokud těsto nevytvoří hladkou kouli. Nechte kynout, dokud těsto nenabude na dvojnásobek objemu. Vyválejte a použijte podle receptu.





Zapečené cukety

- 1 kg cuket
- 3 vejce
- 250 g kysané smetany
- 100g sýra gruyère
- Sól, pepř, muškátový oříšek



x 6



krájče zeleniny



Miska



Metla

Tip: Pro čerstvější chuť můžete přidat mátu.

Předehřejte troubu na 220°C. Pomocí krájče zeleniny s bubnem A zvolte rychlost 3 a nakrájejte cukety. Osmahněte v pánvi asi deset minut. Odstavte. Nožem na zeleninu s bubnem D nastrouhejte sýr gruyère. Odstavte. Smíchejte vejce a kysanou smetanu v nerezové misce s vícelistou metlou a nasadte víko. Přidejte sůl, pepř a muškátový oříšek. Zvolte 2. rychlost a pusťte na 30 vteřin. Vložte polovinu cuket na máslem vymazanou nádobu vhodnou pro pečení v troubě a posypte polovinou sýra. Vložte do nádoby zbytek cuket a posypte zbytkem sýra gruyère. Zalijte cukety vejci, kysanou smetanou, solí, pepřem a muškátovým oříškem. Pečte v troubě 25 až 30 minut při 220 °C. Podávejte horké.



Masové kuličky

- 500 g libový hovězí plátek
- 1 lžice hladké mouky
- 1 středně velká jarní cibule
- 1 stroužek česneku
- 3 větvičky petržele
- Sůl a pepř



x 4



Masomlýnek



Miska



Mísicí metla

Tip: Hovězí můžete nahradit jehněčím masem a petržel koriandrem.

Předehřejte troubu na 200 °C. Namelte maso na 4. rychlost pomocí mlecí hlavice s drobným výstupním sítem. Vložte namleté maso a ostatní přísady do nerezové mísy. Nasadte mísicí metlu a víko a nechte běžet jednu minutu na 1. rychlost. Vytvarujte kuličky o velikosti vlašského ořechu vyválením části směsi v dlaních. Rozložte kuličky na plech pokrytý pečicím papírem. Vložte do trouby na 25 minut. V polovině pečení kuličky otočte.



ZÁKLADNÉ DOBROTY

Šľahačka	130
Linecké cesto	130
Palacinkové cesto	130
Cesto na gofry	130
Cereálny chlieb	131
Koláč	131
Biely chlieb	132
Odpalované cesto	132



OBČERSTVENIE PRE GURMÁNOV

Sušienky cookies s kúskami čokolády	133
Čokoládovo-pekanové brownies	133
Čokoládová pena	134
Mrkvový koláč s polevou	134
Neodolateľný jablkový koláč	135
Čokoládové cake pops	135



VÝNIMOČNÉ MOMENTY

Citrónový koláč	136
Jahodový krémový koláč	137
Vanilkové makarónky	138
Tiramisový pohár	139
Malinové cupcakes s bielou čokoládou	139
Kráľovská čokoláda	140



CHUTNÉ CHVÍLE

Lahodný bochník	141
Paradajkový džús s bazalkovou šľahačkou	141
Cesto na pizzu	141
Zapekaná cukina	142
Mäsové guľky	142



Šľahačka

- 25 cl veľmi studenej smotany na šľahanie 50 g práškového cukru



x 6/8



Misa



Metlička na šľahanie

Smotanu na šľahanie spolu s práškovým cukrom vložte do misy z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom. Zariadenie zapnite na rýchlosť 4 a nechajte zapnuté dve minúty, potom prepnite na maximálnu rýchlosť a mixujte ešte tri a pol minúty.

Linecké cesto

Na jeden koláč s hmotnosťou približne 350 g

- 200 g polohrubej múky
- 100 g masla
- 50 ml vody
- Jedna štipka soli.



x 6/8



Misa



Hák na hnetenie

Múku, maslo a soľ vložte do misy z nehrdzavejúcej ocele. Založte metličku na hnetenie a veko a zmes miešajte niekoľko sekúnd na rýchlosti 1. Za stáleho mixovania cez otvor vo veku pridávajte vlažnú vodu. Zariadenie nechajte zapnuté, kým sa z cesta nevytvorí guľa. Cesto nechajte odpočívať na chladnom mieste prikryté potravinárskou fóliou minimálne hodinu pred vyvalkaním a pečením.



Palacinkové cesto

Na 20 palacieniek

- 750 ml mlieka
- 375 g múk
- 4 vajcia
- 40 g cukru
- 100 ml oleja
- 1 polievková lyžica vody z pomarančového kvetu alebo ochuteného alkoholu



Mixovacia nádoba

Vajcia, olej, cukor, mlieko a príchuť vložte do nádoby mixéra. Nastavte rýchlosť 2 a zariadenie nechajte zapnuté niekoľko sekúnd. Potom cez otvor vo veku s odmerkou pridajte múku a mixujte ešte jeden a pol minúty. Pred pečením palacieniek cesto nechajte odležať pri izbovej teplote minimálne jednu hodinu.

Cesto na gofry

Na 24 ks gofry

- 250 g polohrubej múky
- 15 g čerstvého droždia
- 2 vajcia
- 1 štipka soli
- 400 ml mlieka
- 125 g mäkkého masla
- 1 vrecko vanilkového cukru (alebo niekoľko kvapiek vanilkovej esencie).



Mixovacia nádoba



Rada: Gofry podávajte so šľahačkou, čokoládovou polevou a pod.

Droždie zmiešajte s malým množstvom vlažného mlieka. Na zariadenie založte nádobu mixéra pridajte vajcia, soľ, vanilkový cukor, zvyšné mlieko, maslo a droždie. Zariadenie zapnite na rýchlosť 4 a cez otvor na veku s odmerkou postupne pridávajte múku. V prípade potreby na niekoľko sekúnd použite funkciu Pulse, aby sa múka lepšie zamiešala do cesta. Zariadenie nechajte zapnuté približne dve minúty, kým cesto nebude hladké. Pred pečením gofry cesto nechajte hodinu odležať.



Cereálny chlieb

Na jeden bochník s
hmotnosťou približne 800 g

- 500 g miešanej cereálnej múky
- 285 ml vlažnej vody
- 10 g sušeného droždia
- 10 g soli
- Ovsené vločky na posypanie

Rada: Urobte malé roľky pre hostí. Posypte ich makom alebo sezamovými semienkami.



Misa



Hák na hnetenie

Múku, soľ a droždie dajte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Založte hák na hnetenie a veko. Zariadenie nastavte na rýchlosť 1 a zmes miešajte niekoľko sekúnd. Potom cez otvor vo veku pridajte vodu. Hnette osem minút. Cesto prikryte kuchynským uterákom a nechajte odpočívať 15 minút na teplom mieste. Potom položte cesto na múkou posypanú pracovnú dosku. Cesto rukou vyrovajte do štvorca. Rohy zložte do stredu a cesto znova vyrovajte pástou. Tento postup znova zopakujte. Vytvarujte oválny bochník. Bochník položte do 25 cm formy. Mierne navlhčite povrch bochníka a posypte ho ovsenými vločkami. Cesto prikryte vlhkým kuchynským uterákom a nechajte kysnúť 60 minút na teplom mieste. Potom po dĺžke bochníka urobte 1 cm hlboký zárez. Bochník vložte do rúry predhriatej na 240 °C, do ktorej ste vložili malú nádobu plnú vody, aby sa kôrka pekne upiekla dozlata. Pečte približne 30 minút. Bochník vyberte z formy a nechajte vychladnúť na drôtenom podnose.

Koláč

• 250 g bielej chlebovej múky

- 5 g soli
- 25 g cukru
- 100 g masla
- 2 celé vajcia a 1 vaječný žltok
- 3 polievkové lyžice vlažného mlieka
- 2 polievkové lyžice vody
- 5 g sušeného droždia

Rada: Pridajte čokoládové hoblinky alebo kandizované ovocie.



x 6



Misa



Hák na hnetenie

Múku nasypete do misky z nehrdzavejúcej ocele a urobte v nej dve jamky: do jednej dajte soľ a do druhej dajte droždie, cukor, vlažné mlieko a vodu. Soľ a droždie sa nesmú pridávať spolu, pretože droždie reaguje negatívne pri kontakte so soľou. Pridajte vajcia a vložte hák na hnetenie a veko. Nastavte rýchlosť 1 a hnette 15 sekúnd, potom prepnite na rýchlosť 2 a hnette 2 minúty 45 sekúnd. Zariadenie nechajte zapnuté a pridajte maslo, ktoré nesmie byť veľmi mäkké (pred použitím ho nechajte odpočívať pol hodinu pri izbovej teplote). Hnette ďalších 5 minút na rýchlosti 2 a potom 5 minút na rýchlosti 3. Cesto prikryte a nechajte kysnúť dve hodiny pri izbovej teplote, následne cesto ešte dôkladne ručne spracujte v miske. Cesto prikryte a nechajte kysnúť ďalšie dve hodiny v chladničke; následne cesto ešte dôkladne ručne spracujte v miske. Potom cesto prikryte potravinárskou fóliou a nechajte kysnúť cez noc v chladničke. Na druhý deň formu na koláč vymastíte maslom a vysypete múkou. Cesto vytvarujte do gule. Vložte ho do formy a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým cesto nevyplní formu (dve až tri hodiny). Formu vložte do rúry vyhriatej na 180 °C a pečte približne 25 minút.



Biely chlieb

Na jeden okrúhly bochník s hmotnosťou približne 800 g

- 500 g bielej chlebovej múky
- 300 ml vlažnej vody
- 10 g sušeného droždia
- 10 g soli

Rada: Droždie sa nikdy nesmie dostať do priameho kontaktu ani so soľou ani s cukrom, pretože sa negatívne ovplyvní činnosť droždia.



Misa



Hák na hnetenie

Múku, soľ a sušené droždie vložte do misy z nehrdzavejúcej ocele. Založte hák na hnetenie a veko a zmes miešajte niekoľko sekúnd na rýchlosti 1. Cez otvor vo veku pridávajte vlažnú vodu. Hneťte osem minút. Cesto nechajte odpočívať pri izbovej teplote približne pol hodiny. Potom z cesta ručne vytvarujte guľu. Cesto položte na vymastený a múkou vysypaný plech. Nechajte kysnúť druhýkrát pri izbovej teplote približne hodinu. Rúru predhrejte na 240 °C. Na vrchu bochníka urobte zárezy ostrým nožom a vrch potrite vodou. Do rúry vložte malú nádobu s vodou: týmto spôsobom sa chlebová kôrka upeče dozlata. Pečte 40 minút na 240 °C.



Oďpaľované cesto

Na 20 veľkých alebo 40 malých koláčikov

- 300 ml vody
- Trochu soli
- Trochu cukru
- 120 g masla
- 240 g polohrubej múky
- 6 vajec

Rada: Ak chcete upiecť syrové koláčky, cukor zameňte za štipku soli a koláčky pred pečením posypte postrúhaným syrom.



Misa



Mixér

V hrnci zohrejte vodu s maslom, soľou a cukrom. Privedte do varu a naraz pridajte múku. Miešajte drevenou vareškou, kým cesto neabsorbuje všetku tekutinu. Nechajte vychladnúť. Po vychladnutí vložte cesto do misy z nehrdzavejúcej ocele a založte metličku na mixovanie a veko. Nastavte rýchlosť 1 a postupne cez otvor vo veku primiešajte všetky vajcia. Po úplnom zamiešaní vajec cesto ešte spracujte ďalšie dve až tri minúty, aby bolo hladké. Malou lyžičkou alebo cukránskym vreckom vytvarujte na maslom vymastený a múkou posypaný papier na pečenie malé kopčeky cesta. Pečte 40 minút v rúre vyhriatej na 180 °C. Nechajte vychladnúť v rúre s otvorenými dvierkami. Nevyberajte ich z rúry okamžite, pretože by cesto mohlo splasnúť. Keď sú úplne vychladnuté, naplňte ich pevnou šľahačkou, zmrzlinou alebo cukránskym krémom.



Sušienky cookies s kúskami čokolády

Na 20 veľkých sušienok:

- 250 g neslaného zmäknutého masla
- 125 g krupicového cukru
- 125 g hnedého cukru
- 1 ČL vanilkového extraktu
- 2 vajcia
- 400 g múky
- 1 ČL prášku do pečiva
- 200 g kúskov čokolády



Misa



Mixér

Maslo a oba druhy cukru vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Vložte misku do prístroja a mixujte 20 sekúnd pri rýchlosti 3. Vypnite prístroj a pomocou lopatky vyškriabte misku z nehrdzavejúcej ocele z vnútorných bokov, potom mixujte znova 20 sekúnd pri rýchlosti 5. Pridajte zvyšok prísad, zakryte misku viečkom a mixujte pri rýchlosti 2, kým sa vám nevymiesi jemné cesto. Cesto vypracujte do guľičky, zabaľte do potravinovej fólie a vložte do chladničky aspoň na 1 hodinu. Predhrejte rúru na 180 °C, vyberte cesto z chladničky a rozdeľte ho na malé guľičky. Vložte ich na plech vystlaný papierom na pečenie a pečte ich v rúre približne 10 minút.

Tip: kúsky čokolády môžete nahradiť orieškami alebo sušeným ovocím.



Čokoládovo-pekánové brownies

- 3 veľké vajcia
- 200 g horkej čokolády
- 200 g masla
- 15 g masla na vymastenie plechu
- 180 g cukru
- 2 balenia vanilkového cukru
- 80 g preosiatej múky
- 50 g pekanových orieškov



x 6/8



Misa



Metlička na šľahanie

Prehrejte rúru na 200 °C a maslom vymastite 20 cm štvorcový plech. Roztopte čokoládu a 200 g masla v mikrovlnke a dobre vymixujte. Vajcia a oba druhy cukru dajte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Pripojte metličku a zakryte viečkom, potom mixujte 1 minútu pri rýchlosti 6. Pridajte roztopenú čokoládu a mixujte 20 sekúnd pri rýchlosti 6. Pridajte preosiatu múku a mixujte 15 sekúnd pri rýchlosti 6. Nakoniec do zmesi pridajte pekanové oriešky a vymiešajte ich do cesta lopatkou. Vylejte zmes na vymastený plech a pečte 25 minút pri teplote 200 °C. Pred podávaním nechajte vychladnúť.

Tip: nahradte pekanové oriešky vlašskými a podávajte s kopčekom zmrzliny alebo so šľahačkou.

Čokoládová pena

- 150 g veľmi kvalitnej čokolády na varenie
- 150 g jemného cukru
- 6 vajec



x 6/8



Misa



Metlička na šľahanie

Rada: Do snehu z bielkov pridajte jemne nastrúhanú kôru z pomaranča.

Čokoládu polámate na kúsky. Kúsky vložte do malého hrnca s dvomi polievkovými lyžicami vody. Nechajte rozpustiť na slabom ohni a miešajte drevenou vareškou. Keď vznikne hladká čokoládová hmota, hrniec zložte zo sporáka. Za stáleho miešania pridajte šesť vaječných žĺtkov. Bielka vyšľahajte s 25 g cukru na tuhý sneh v miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacerennou metličkou na šľahanie a vekom na rýchlosti 5 jeden a trištvrte minúty. Pridajte zvyšný cukor a šľahajte ďalších 30 sekúnd na maximálnej rýchlosti. Lyžicu snehu z bielkov pridajte do vaječno-čokoládovej hmoty a dôkladne zamiešajte, aby sa cesto uvoľnilo. Potom do čokoládovej hmoty opatrne vmiešajte zvyšný sneh z bielkov. Zmes vložte do chladničky a nechajte odležať niekoľko hodín.

Mrkvový koláč s polevou

Na cesto:

- 130 g hnedého cukru
- 120 ml slnečnicového oleja
- 4 vajcia
- Kôra a šťava z 1 pomaranča
- 240 g múky
- 10 g prášku do pečiva
- 2 ČL mletej škorice
- 250 g strúhanej mrkvy
- 50 g rozdrvených vlašských orechov
- 50 g hrozienok

Na polevu:

- 100 g rozpusteného masla
- 150 g mäkkého syra s 25 % tuku
- 100 g práškoveho cukru



x 8/10



Misa



Mixér

Príprava cesta: Predhrejte rúru na 180 °C. Pripravte si mixér a misu z nehrdzavejúcej ocele, dajte do misky hnedý cukor, olej, vajcia, potom šťavu a kôru z pomaranča. Zakryte viečkom a mixujte 1 minútu pri rýchlosti 5. Pridajte múku, prášok do pečiva a škoricu, potom znovu mixujte 1 minútu pri rýchlosti 5. Nakoniec do zmesi pridajte mrkvu, oriešky a hrozienka a mixujte 15 sekúnd pri rýchlosti 2. Vymastite okrúhlu tortovú formu a posypte ju múkou, vylejte do nej cesto a pečte 45 minút pri teplote 180 °C.

Príprava polevy: Kým sa koláč pečie, pripravte si misu z nehrdzavejúcej ocele a mixér. Pridajte roztopené maslo, mäkký syr a práškový cukor a mixujte pri rýchlosti 2, kým nedostanete jemnú zmes. Odložte ju do chladničky. Keď je mrkvový koláč úplne vychladnutý, polevu rozotrite pomocou lopatky po vrchu.

Tip: Koláč môžete ozdobiť hoblíkami strúhaného kokosu.



Neodolateľný jablkový koláč

- 4 jablká nakrájané na kocky
- 250 g krupicového cukru
- 2 vajcia
- 150 ml mlieka
- 125 g rozpusteného masla
- 250 g múky
- 1 balenie prášku do pečiva
- 2 ČL práškovej vanilky
- 2 ČL mletej škorice
- 2 štipky soli



x 8



Misa



Mixér

Predhrejte rúru na 180 °C. Pripravte si miskú z nehrdzavejúcej ocele a mixér a do misky dajte vajcia, mlieko a maslo, potom pridajte práškové přísady (cukor, múku, prášok do pečiva, práškovú vanilku, mletú škoricu a soľ). Zakryte viečkom a mixujte 2 minúty pri rýchlosti 6. Vypnite prístroj, zdvihnite viečko prístroja a vnútorné boky misky vyškriabte pomocou lopatky. Vratte vrch prístroja a znovu mixujte 1 minútu pri rýchlosti 6. Keď je cesto hotové, pridajte jablko nakrájané na kocky a pomocou lopatky dobre vymiešajte. Vymastite a posypte múkou tortovú formu, vylejte na ňu cesto a pečte 50 minút pri teplote 180 °C.

Tip: ak chcete chuť koláča ešte zvýrazniť, môžete pridať aj polievkovú lyžicu rumu.

Čokoládové cake pops

- Na cesto:
- 75 g rozpusteného masla
 - 2 vajcia
 - 100 g cukru
 - 60 g mletých lieskových orechov
 - 65 g múky
 - ½ vrecúška prášku do pečiva
 - 150 g smotanovej syrovej nátierky
- Na polevu:
- 200 g horkej čokolády
 - 2 PL sezamového oleja
 - Baliček lízatkových paličiek alebo drevených špajdlí
 - Perly z cukru alebo čokoládové hoblinky na ozdobu



Misa



Metlička na šľahanie

Predhrejte rúru na 175°C. Pripravte si miskú z nehrdzavejúcej ocele a metličku. Vložte do nej vajcia, cukor, roztopené maslo, mleté lieskové orechy, múku a prášok do pečiva. Mixujte 15 sekúnd pri rýchlosti 3, potom prepnite na maximálnu rýchlosť a mixujte 4 minúty. Nalejte zmes na vymastený a múkou posypaný plech a pečte 40 minút pri teplote 175°C. Keď koláč úplne vychladne, rozdrobte ho do veľkej misky, pridajte smotanový syr a rukami zo zmesi vymiešajte cesto. Zo zmesi vytvarujte guľičky o veľkosti malých pingpongových loptičiek, potom ich položte na plech vystlaný papierom na pečenie. Do každej koláčikovej guľičky zasuňte lízatkovú paličku a dajte ich na 30 minút do chladničky.

Na prípravu polevy pre cake pops dajte čokoládu a olej do misky a nechajte zmes roztopiť v mikrovlnke (na nízkom stupni). Po roztopení do nej namáčajte cake pops, nechajte trochu čokolády odkvapnúť späť do misky a poukladajte cake pops na plech vystlaný papierom na pečenie. Ozdobte cake pops perličkami z cukru alebo čokoládovými hoblinkami ešte skôr, ako čokoláda stuhne, potom ich znovu vložte do chladničky.

Tip: pre rozmanité farby a dekorácie vašich cake pops ich môžete posypať mliečnou alebo bielou čokoládou. Do bielej čokolády môžete pridať aj potravinárske farbivo.





Citrónový koláč

Na cesto

- 250 g polohrubej múky
- 125 g masla
- 30 g mletých mandlí
- 80 g práškoveho cukru
- 1 vajce

Na plnku: 6 vajec

- 300 g cukru
- 3 citróny (kôru treba zbaviť hornej voskovej vrstvy)

Na sneh

- 100 g roztopeného masla
- 3 vajecné bielky
- 60 g práškoveho cukru
- 1 štipka soli



x 6/8



Misa



Hák na hnetenie



Metlička na šľahanie



Mixér

Pripravte cesto: Múku, studené maslo pokrájané na malé kocky, pomleté mandle, cukor a soľ vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej hákom na hnetenie a vekom. Zariadenie zapnite na rýchlosť 1 a mixujte desať sekúnd a potom prepnite na rýchlosť 3. Keď cesto vyzerá ako strúhanka, cez otvor vo veku pridajte vajcia a mixujte ďalších päť minút. Zariadenie vypnite hneď ako sa z cesta vytvorí guľa. Cesto nechajte odpočívať minimálne jednu hodinu v chladničke prikryté potravinárskou fóliou.

Pripravte plnku: Citróny umyte a osušte. Kôru postrúhajte a šťavu vytlačte. Vajcia, cukor, citrónovú šťavu a kôru a roztopené maslo vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej metličkou na mixovanie a vekom. Zariadenie prepnite z rýchlosti 1 až na rýchlosť 4, kým zmes nie

je homogénna. Rúru predhrejte na 210 °C. Maslom vymastite formu s priemerom 28 cm. Cesto vyvaľkajte na hrúbku 4 mm a popichajte vidličkou. Prikryte papierom na pečenie a sušenou fazuľou. Samotné cesto pečte 15 minút. Odstráňte papier na pečenie a sušenú fazuľu. Na cesto vylejte plnku a pečte 25 minút na 180 °C.

Pripravte sneh: Bielka šľahajte s 20 g práškoveho cukru v miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom na rýchlosti 5 jeden a pol minúty a potom na maximálnej rýchlosti, kým nevznikne tuhý sneh. Na koniec pridajte zvyšných 40 g práškoveho cukru a pokračujte v šľahaní. Keď je koláč upečený, lyžicou na vrch naneste sneh. Koláč ešte vložte na niekoľko minút do rúry, kým sneh mierne zhnedne.

Rada: Vrch koláča ozdobte plátkami citróna.



Jahodový krémový koláč

Na piškótový koláč:

- 4 vajcia
- 125 g krupicového cukru
- 125 g múky

Na našľahaný krém:

- ½ litra mlieka
- 250 g cukru
- 4 vajcia
- 70 g múky
- 250 g zmäknutého masla nakrájaného na kocky
- 1 vanilkový struk
- 500 g jahôd
- 1 okrúhla tortová forma



Misa



Metlička na šľahanie

Prípravte si piškótový koláč: predhrejte rúru na stupni 7 (210 °C). Pripravte si misu z nehrdzavejúcej ocele a metličku, potom miešajte vajcia s cukrom 5 minút pri rýchlosti 6, kým nedostanete veľmi svetlú zmes. Vypnite mixér, potom lopatkou ručne vmiešajte preosiatu múku, premiešaním misy zhora smerom nadol. Hlboký plech na pečenie 40 x 30 cm vysteľte papierom na pečenie. Vylejte cesto na vystlaný plech a uhladte ho pomocou lopatky, potom pečte 7 minút. Nechajte vychladnúť a z piškótového cesta pomocou okrúhlej formy vykrojte 2 rovnako veľké kruhy.

Prípravte si našľahaný krém: prekrojte vanilkový struk na polovicu a vyškrabte z neho vanilkové semienka. Nalejte mlieko do hrnca, pridajte 125 g cukru a vanilkové semienka. Uveďte do varu. Medzitým dajte do misy z nehrdzavejúcej ocele 125 g cukru a vajcia. Pripojte metličku, potom mixujte 2 minúty pri rýchlosti 6. Pridajte múku a znova mixujte 30 sekúnd pri rýchlosti 6. Do vajíčkovej zmesi vložte štvrt litra vriaceho mlieka a mixujte 30 sekúnd pri rýchlosti 3. Nalejte túto zmes do hrnca so zvyškom mlieka a varte na miernom ohni za neustáleho miešania, kým zo zmesi nevznikne tuhý krém. Po zhutnutí krému ho nalejte do misy, zakryte potravinovou fóliou a na 1 hodinu odložte bokom, kým sa krém neschladí na izbovú teplotu. Umyte a vysušte

misu z nehrdzavejúcej ocele. Pridajte krém, ktorý ste odložili bokom, a pomocou metličky ho vymiešajte pri rýchlosti 6. Po 1 minúte prístroj prepnite na rýchlosť 3 a postupne zamiešajte zmäknuté maslo nakrájané na kocky. Pokračujte a miešajte ďalších 30 sekúnd, kým nedostanete hladkú zmes.

Dokončenie: Vysteľte kovovú okrúhlu formu na koláč papierom na pečenie. Položte 1 z 2 tortových plátov na spodok kruhovej formy a druhý plát odložte bokom. Položte sa navrch na jahodový krém. Prekrojte jahody na polovicu a poukladajte ich po obvode kruhu s narezanou stranou smerom von. Jednu tretinu krému naložte do tortovej formy a dobre rozotrite. Pridajte nakrájané jahody a potom na vrch pridajte tenkú vrstvu krému. Nakoniec vložte druhý tortový plát na jahodový krém. Prikryte jahodový krémový koláč potravinovou fóliou a vložte na 24 hodín do chladničky. Vytiahnite krémový koláč z chladničky 30 minút pred podávaním a dozdobte ho.

Ozdobenie jahodového krémového koláča: Posypte pracovnú dosku práškovým cukrom a rozviňte marcipán po pracovnej doske. Z marcipánu vyrežte kruh rovnakej veľkosti, ako je kruh koláča, a položte ho navrch jahodového krémového koláča.

Tip: dozdobte jahodový krémový koláč ešte pár kúskami jahôd.



Vanilkové makarónky

Na makarónky:

- 200 g práškového cukru
 - 200 g mletých mandlí
 - 2 x 80 g vaječných bielok
 - 200 g krupicového cukru
 - 75 ml vody
 - ½ vanilkového struku
- ### Na našľahaný krém:
- 500 ml mlieka
 - 6 vaječných žĺtkov
 - 125 g cukru
 - 100 g masla nakrájaného na kocky
 - 20 g múky
 - 30 g kukuričného škrobu
 - ½ vanilkového struku

Tip: vanilku nahradte jahodovým želé a do makarónkového cesta pridajte ružové potravinárske farbivo.



Misa



Metlička na šľahanie

Pripravte si makarónky: zmiešajte 200 g práškového cukru a 200 g mletých mandlí v kuchynskom robotovi. Táto zmes mandľovej múky a múčkového cukru sa nazýva „tant pour tant“. Preosejte túto zmes a odložte bokom. V hrnci nechajte zovrieť vodu s krupicovým cukrom bez toho, aby ste zmes miešali. Teplomerm skontrolujte, že teplota sirupu neprekračuje 115 °C. Pripravte si misku z nehrdzavejúcej ocele a metličku. V miske vyšľahajte 80 g bielkov pri rýchlosti 3, kým nevyšľaháte sneh. Zvýšte rýchlosť, keď teplota sirupu dosiahne 105 °C. Sirup stiahnite z plameňa, keď dosiahne teplotu 115 °C a pomaly ho nalejte do zmesi vyšľahaných bielkov v miske z nehrdzavejúcej ocele. Pokračujte v šľahaní ešte 6 minút, kým výsledná snehová zmes trochu nevychladne. Pridajte zvyšok nevyšľahaných bielkov (80 g) k zmesi „tant pour tant“, ktorú ste odložili bokom a mixujte dohľadka. Prekrojte vanilkový struk napoly, z jednej polovice vyškrabte vanilkové semienka a pridajte ich do zmesi. Zmiešajte asi tretinu snehovej zmesi s mandľovou pastou pomocou pružnej lopatky, aby sa trochu zmes trochu uvoľnila, a primiešajte zvyšok snehu. Asi 1 minútu dobre miešajte pomocou lopatky smerom zvrchu nadol. Toto cesto naplňte do cukrárskeho vrecka s otvorom 8 mm. Vysteľte plech papierom na pečenie. Pomocou cukrárskeho

vrecka nanášajte cesto do malých a jednotne veľkých kruhov o veľkosti lieskového orieška, rovnomerne rozložených na plechu. Potom plechom niekoľkokrát buchnite o pracovnú dosku a nechajte postáť pri izbovej teplote asi 30 minút. Predhrejte rúru na 150 °C. Pečte 14 minút, potom na navlhčenú pracovnú plochu položte papier na pečenie, aby sa dali makarónky jednoducho vybrať.

Pripravte si vanilkový penový krém: na miernom ohni zohrejte mlieko, pridajte vanilkové semienka z druhej polovice vanilkového struku. V miske z nehrdzavejúcej ocele pomocou metličky vymiešajte žĺtka s cukrom 2 minúty pri rýchlosti 6, potom pridajte múku a kukuričný škrob a miešajte znova 1 minútu pri rýchlosti 4. Nalejte horúce mlieko do zmesi, vymiešajte pomocou ručnej metličky a výsledné cesto nechajte za nepretržitého miešania zhutnúť na miernom plameni asi 3 až 4 minúty. Odstavte a vmiešajte nakrájané maslo. Nalejte krém do vzdychotesnej nádoby a vložte do chladničky aspoň na 1,5 hodiny.

Dokončenie: Naplňte vanilkový našľahaný krém do 8 mm cukrárskeho vrecka a naplňte polovicu makaróniek. Spojte prázdnu makarónku s naplnenou a uložte ich do vzdychotesnej nádoby.

Tiramisový pohár

- 3 šálky silnej kávy
- 3 vajcia
- 1 balenie dlhých piškót
- 75 g krupicového cukru
- 250 g mascarpone
- Trochu horkého kakaového prášku

Tip: nahradte kávu ovocnou šťavou a pridajte čerstvé ovocie a dostanete ľahký dezert.



x 6/8



Misa



Metlička na šľahanie

Vaječné žĺtky oddelte od bielkov. V miske z nehrdzavejúcej ocele miešajte žĺtky s cukrom 2 minúty pomocou metličky pri rýchlosti 6, kým nevznikne svetlá zmes. Pridajte mascarpone a znovu miešajte 2 minúty pri rýchlosti 6. Vložte krém do misky na šľahanie a odložte bokom. Umyte a vysušte misku z nehrdzavejúcej ocele a metličku. Prelejte bielka do misky z nehrdzavejúcej ocele a pripojte metličku. Miešajte bielka asi 30 sekúnd pri rýchlosti 5, kým sa nevytvorí sneh, potom pridajte 1 čajovú lyžičku cukru a znovu miešajte asi 1 minútu 30 sekúnd pri rýchlosti 6. Pomocou lopatky jemne vmiešajte vyšľahaný sneh do mascarpone krému.

Dokončenie: namočte niekoľko dlhých piškót do kávy, potom ich poukladajte na dno sklenenej nádoby ako prvú vrstvu. Na to natrite vrstvu krému, potom ďalšiu vrstvu namočených dlhých piškót. Vrstvy opakujte, kým nie je pohár plný, pričom poslednou vrstvou je krém. Poprášte kakaovým práškom a vložte poháre do chladničky aspoň na 12 hodín.

Malinové cupcakes s bielou čokoládou

- Na 12 koláčikov:
Na cesto:
- 170 g múky
 - 150 g krupicového cukru
 - 150 g zmäknutého masla
 - 3 vajcia
 - 1 ČL prášku do pečiva
 - 45 g plnotučného mlieka
 - 1 ČL vanilkového extraktu
 - 100 g mrazených malín
- Na polevu:
- 60 g vaječných bielok
 - 65 g krupicového cukru
 - 115 g zmäknutého masla
 - 100 g bielej čokolády
 - 2 PL sezamového oleja
 - Papierové košíčky
 - Plech na muffiny alebo cupcakes

Tip: rozmaznávajte sa a ozdobte vaše koláčky aj perličkami z cukru alebo čokoládovými hoblíkmi



Misa



Mixér



Metlička na šľahanie

Príprava cesta: Predhrejte rúru na 180 °C. Pripravte si misku z nehrdzavejúcej ocele a mixér, pridajte do misky múku, prášok na pečenie, cukor, vajcia, vanilku, maslo a mlieko. Prikryte viečkom a mixujte 2 minúty pri rýchlosti 6. Nakoniec do zmesi pridajte kúsky malín a mixujte 15 sekúnd pri rýchlosti 3. Do každého otvoru plechu na muffiny vložte papierový košík a do 2/3 ho naplňte cestom. Pečte 15 minút pri teplote 180 °C, potom nechajte vychladnúť.

Pripravte si polevu: roztopte bielu čokoládu so sezamovým olejom v mikrovlnke na nízkom stupni. Bielka a cukor dajte do misky na vodný kúpeľ a miešajte, kým zmes nezíska dvojité, nadýchaný objem. Pripravte si misku z nehrdzavejúcej ocele a metličku na šľahanie. Vložte zmes do misky a prikryte viečkom, potom šľahajte pri rýchlosti 5, kým sa nevytvorí sneh. Pridajte zmäknuté maslo a mixujte 30 sekúnd pri rýchlosti 6. Zdvihnite vrch prístroja, vyškrabte misku pomocou lopatky zvnútra a pridajte roztopenú bielu čokoládu. Mixujte ešte raz 30 sekúnd pri rýchlosti 6. Naplňte polevu do cukrárskeho vrecúška so špičkou v tvare hviezdy a ozdobte celkom vychladnuté koláčky.



Kráľovská čokoláda

Na sušienky:

- 45 g mletých mandlí
- 10 g strúhaného kokosu
- 20 g mletých lieskových orechov
- 50 g práškového cukru
- 20 g múky
- 80 g bielok (3 malé vajička)
- 50 g cukru

Na chrumkavé pralinky:

- 240 g pralínkovej čokolády
- 140 g francúzskych chrumkavých palacinek (crêpes dentelles)
- 200 g šálky čokoládovej polevy
- Tortový kruh s priemerom 26 cm

Na čokoládovú penu:

- 90 g mlieka
- 3 plátky želatíny
- 90 g horkej čokolády
- 50 g mliečnej čokolády
- 250 g šľahačky s 30 % tukom



x 8



Misa



Metlička na šľahanie

Prípravte si sušienky: V miske zmixujte práškový cukor, múku, mleté mandle, mleté lieskové oriešky a kokos. Prelejte bielka do misky z nerezavejúcej ocele a pripojte metličku. Miešajte pri maximálnej rýchlosti, kým z bielok nevyšľaháte tuhý sneh. Postupne pridávajte cukor a vypracujte veľmi pevnú snehovú zmes. Pridajte suchú zmes a pomocou lopatky jemne premiešajte. Naplňte túto zmes do cukrárskeho vrečka. Položte plát hrubý asi 1 cm s priemerom 25 cm na plech vystlaný papierom na pečenie a posypte práškovým cukrom. Pečte asi 15 minút pri 170 °C.

Prípravte si chrumkavé pralinky: roztopte čokoládu s lyžičkou sezamového oleja v mikrovlnke. Rozdrvte chrumkavé palacinky a zmiešajte ich s roztopenou čokoládou. Natrite 5 mm vrstvu zmesi medzi 2 hárky papiera na pečenie a vložte do chladničky. Keď je sušienka vychladená, pripravte čokoládovú penu: roztopte horkú čokoládu a mliečnu čokoládu v mikrovlnke. V malom hrnci nechajte zovrieť mlieko a pridajte vopred namočenú želatínu (namočte ju do studenej vody na asi 10 minút, potom ju vyžmýkajte, aby zmäkla). Nalejte horúce

mlieko do roztopenej čokolády a dobre premiešajte ručnou metličkou a dohľadka vymiešajte. Nechajte vychladnúť. Uistite sa, že je miska z nerezavejúcej ocele veľmi studená, potom do nej prilejte tekutý krém. Pripojte metličku a viečko, potom mixujte 2 minúty pri rýchlosti 4, potom 4 minúty pri rýchlosti 6. Do čokolády pridajte šľahačku a jemne premiešajte zmes, aby ste získali čokoládovú penu.

Dokončenie: zosúlajte kruhovú formu s papierom na pečenie, aby sa dala kruhová forma ľahko vybrať. Dajte sušienkový plát na spodok kruhovej formy. Z chrumkavej pralínkovej zmesi vyrežte plát s rovnakým priemerom, ako je sušienkový plát, a položte ho naň. Vložte kruhovú formu okolo sušienkového plátu a dokončite natretím čokoládovej peny. Uistite sa, že je pena natretá dohľadka a vložte tortu do mrazničky na aspoň 12 hodín. Pred podávaním položte tortu na podnos a vyberte kruhovú formu. Zohrejte čokoládovú polevu v mikrovlnke a koláč ňou polejte. Po 5 minútach preneste koláč na podnos a pred podávaním ho nechajte 2 hodiny rozmraziť.



Lahodný bochník

- 200 g polohrubej múky
- 4 vajcia
- 11 g prášku do pečiva
- 100 ml mlieka
- 50 ml olivového oleja
- 12 paradajok sušených na slnku
- 200 g syru feta
- 15 vykôstkovaných zelených olív
- Štipku kari korenia (voliteľné)
- Soľ a čierne korenie



Rúru predhrejte na 180 °C. Formu na bochník vymastite maslom a vysypte múkou. V miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej metličkou na mixovanie a vekom zmixujte spolu múku, vajcia a prášok do pečiva. Začnite na rýchlosti 1 a postupne zvýšte na rýchlosť 3. Pridajte olivový olej a mlieko a mixujte ďalšiu minútu a pol. Rýchlosť znížte na 1 a pridajte sušené paradajky (pokrájané na kúsky), kocky syra feta, zelené olivy (pokrájané na kúsky) a kari korenie. Ochuťte. Zmes vylejte do formy a pečte v rúre 30 až 40 minút, v závislosti od rúry. Nožom kontrolujte, či je bochník upečený.

Rada: Syr feta zameňte za mozzarella a pridajte niekoľko posekaných lístkov bazalky.

Paradajkový džús s bazalkovou šľahačkou

Na 8 pohárov

- 4 paradajky
- 2 červené papriky
- 14 veľkých bazalkových listov
- 4 polievkové lyžice olivového oleja
- 2 polievkové lyžice paradajkového octu
- 200 ml dobre vychladenej plnotučnej smotany na šľahanie
- Soľ a čierne korenie



Odšťavňovač



Misa



Metlička na šľahanie

Paradajky, červené papriky a šesť veľkých bazalkových listov porežte na kúsky. Vložte ich do odšťavovača. Pridajte ocot a tri polievkové lyžice olivového oleja a do podávača nalejte 150 ml vody, aby sa vypláchol košík odšťavovača a získal zvyšnú šťavu. Paradajkový džús pomiešajte a podľa potreby pridajte soľ a čierne korenie. Do misy vlejte smotanu na šľahanie, polievkovú lyžicu olivového oleja a zvyšnú časť nasekaných bazalkových listov. Ochuťte. Založte viacramennú metličku na šľahanie a veko. Zmes šľahajte desať minút, kým sa nevytvorí tuhá pena. Zmes odložte na 30 minút do chladničky. Paradajkový džús nalejte do veľkých alebo malých pohárov. A pred podávaním ozdobte jednou polievkovou lyžicou bazalkovej šľahačky.



Rada: Bazalku nahraďte pažitkou.

Cesto na pizzu

Na jednu pizzu:

- 150 g chlebovej múky
- 90 ml vlažnej vody
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 3 g sušeného droždia
- Soľ



Misa



Hák na hnetenie

Múku a soľ vložte do misy z nehrdzavejúcej ocele vybavenej hákom na hnetenie. Založte veko. Zariadenie zapnite na niekoľko sekúnd na rýchlosť 2, pridajte droždie a zvýšte rýchlosť na 4. Pridajte vlažnú vodu, olivový olej a miešajte, kým sa z cesta nevytvorí hladká guľa. Cesto nechajte kysnúť, aby zdvojnásobilo svoj objem. Vyvalkajte ho a použite podľa receptu.





Zapekaná cukina

- 1 kg cukín
- 3 vajcia
- 250 g smotany na šľahanie
- 100 g syru gruyère (tvrdý syr ementálskeho typu)
- Soľ, čierne korenie, muškátový oriešok

Rada: Pridaním malého množstva mäty dodáte tomuto jedlu sviežosť.



x 6



Mlynček na zeleninu



Misa



Metlička na šľahanie

Rúru predhrejte na 220°C. Cukiny narežte pomocou rezača zeleniny vybaveného kotúčom A na rýchlosti 3. Desať minút ich opečte na panvici. Odložte nabok. Syr nastrúhajte na rýchlosti 2 pomocou rezača zeleniny vybaveného kotúčom D. Odložte bokom. Smotanu na šľahanie a vajcia vyšľahajte v miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom. Pridajte soľ, čierne korenie a muškátový oriešok. Nastavte rýchlosť 2 a zariadenie nechajte zapnuté 30 sekúnd. Polovicu cukín vložte do maslom vymastenej teplovzdornej nádoby a posypte polovicou syru. Zakryte druhou polovicou cukín a vrch posypte zvyšným syrom. Cukiny zalejte zmesou vajec, smotany, soli, čierneho korenia a muškátového orieška. Pečte približne 25 až 30 minút pri 220 °C. Podávajte horúce.



Mäsové guľky

- 500 g nemastného hovädzieho mäsa
- 1 zarovnanú polievkovú lyžicu polohrubej múky
- 1 stredne veľká jarňá cibulka
- 1 strúčik cesnaku
- 3 vetvičky petržlenu
- Soľ a čierne korenie

Rada: Hovädzie mäso zameňte za jahňacie a petržlen za koriander.



x 4



Mlynček na mäso



Misa



Mixér

Rúru predhrejte na 200 °C. Mäso pomel'te na rýchlosti 4 pomocou mlynčeka s mriežkou s malými otvormi. Pomleté mäso a všetky ostatné ingrediencie vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Založte metličku na mixovanie a veko a zariadenie nechajte zapnuté jednu minútu na rýchlosti 1. Dlaňami vytvarujte malé guľôčky vo veľkosti vlašského orecha. Mäsové guľky položte na plech pokrytý papierom na pečenie. Pečte v rúre 25 minút. V polovici pečenia mäsové guľky otočte.



RECOMANDĂRI ELEMENTARE DE PATISERIE

Frișcă bătută	144
Aluat pentru tarte	144
Aluat de clătite	144
Aluat pentru vafe	144
Pâine cu cereale	145
Brioșă	145
Pâine albă	146
Aluat pentru eclere	146



GUSTĂRI FOARTE APETISANTE

Biscuiți cu fulgi de ciocolată	147
Negrese cu ciocolată și nuci pecan	147
Spumă de ciocolată	148
Prăjitură cu morcovi și glazură	148
Prăjitură irezistibilă cu mere	149
Prăjitură cu ciocolată pe băț	149



MOMENTE EXCEPȚIONALE

Tartă de lămâie cu beza	150
Prăjitură cu cremă de căpșuni	151
Macarons cu vanilie	152
Cupe cu tiramisu	153
Brioșe cu zmeură și ciocolată albă	153
Royal chocolat	154



MOMENTE SAVUROASE

Pâine sărată	155
Suc de roșii cu frișcă bătută și busuioc	155
Aluat de pizza	155
Dovlecei gratinați	156
Chiftele	156



Frișcă bătută

- 25 cl frișcă lichidă foarte rece
- 50 g zahăr pudră



x 6/8



Bol



Tel

Puneți frișcă lichidă și zahărul pudră în bolul de inox prevăzut cu tel din sârmă și capacul. Mixați pe viteza 4 timp de două minute, apoi pe viteza maximă timp de trei minute și jumătate.

Aluat pentru tarte

Pentru o bază de tartă de 350 g:

- 200 g făină simplă
- 100 g unt
- 50 ml apă
- Un vârf de cuțit de sare



x 6/8



Bol



Cărlig pentru frământare

Puneți făina, untul și sarea în bolul de inox. Fixați frământătorul și capacul și amestecați câteva secunde pe viteza 1. Adăugați apa caldă cu aparatul în funcțiune. Lăsați aparatul în funcțiune până când se formează un bulgăre de aluat. Lăsați aluatul să se odihnească într-un loc rece, acoperit cu folie de plastic, cel puțin o oră înainte de a-l întinde și a-l coace.



Aluat de clătite

Pentru 20 de clătite:

- 750 ml lapte
- 375 g făină
- 4 ouă
- 40 g zahăr 100ml ulei
- 1 linguriță apă de flori de portocale sau alcool aromat



Blender

Puneți ouăle, uleiul, zahărul, laptele și aromele alese în bolul blender. Selectați viteza 2 și folosiți aparatul timp de câteva secunde. Apoi adăugați făina prin deschizătura paharului dozator și lăsați în funcțiune timp de un minut și jumătate. Lăsați aluatul să se odihnească cel puțin jumătate de oră la temperatura camerei înainte de a face clătitele.

Aluat pentru vafe

Pentru 24 vafe:

- 250 g făină simplă
- 15 g drojdie proaspătă 2 ouă
- 1 vârf de cuțit de sare
- 400 ml lapte
- 125 g unt înmuiat
- 1 pliculeț de zahăr vanilat (sau câteva picături de esență de vanilie)



Blender



Sugestie: Serviți vafele cu frișcă bătută, sos de ciocolată, etc.

Amestecați drojdia în puțin lapte cald. Fixați bolul blender pe aparat și adăugați ouăle, sarea, zahărul vanilat, restul de lapte, untul și amestecul de drojdie. Blocați capacul. Mixați pe viteza 4 și adăugați treptat făina prin deschizătura paharului dozator din capac. Dacă este necesar, folosiți funcția Pulse timp de câteva secunde pentru a ajuta făina să se integreze mai bine în aluat. Folosiți aparatul aproximativ două minute, până când aluatul este moale. Lăsați să se odihnească o oră înainte de a face vafele.



Pâine cu cereale

Pentru o pâine de
aproximativ 800 g:

- 500 g făină amestec de cereale
- 285 ml apă caldă
- 10 g drojdie uscată
- 10 g sare
- Fulgi de ovăz pentru crustă

*Sugestie: Pentru
oaspeți faceți chifle.
Presărați-le cu semințe
de mac sau de susan.*



Bol



Cărlig pentru frământare

Puneți făina, sarea și drojdia în bolul de inox. Fixați frământătorul și capacul. Folosiți aparatul câteva secunde pe viteză 1 pentru a le amesteca. Apoi adăugați apa prin deschizătura capacului. Frământați timp de opt minute. Acoperiți aluatul cu un prosop de bucătărie și lăsați să se odihnească timp de 15 minute într-un loc cald. Apoi puneți aluatul pe o suprafață presărată cu făină. Întindeți aluatul cu mâna dându-i o formă de pătrat. Îndoiiți colțurile înspre mijlocul pătratului, apoi turtiți aluatul folosind pumnul. Repetați operațiunea din nou. Dați aluatului o formă de pâine alungită. Puneți pâinea într-o tavă de chec lungă de 25 cm. Umeziți puțin suprafața pâinii și presărați fulgii de ovăz. Acoperiți aluatul cu un prosop de bucătărie umed și lăsați să se crească timp de 60 minute într-un loc cald. Apoi faceți o tăietură adâncă de 1 cm pe lungimea pâinii. Puneți pâinea într-un cuptor preîncălzit la 240 °C, împreună cu un mic vas plin cu apă pentru a ajuta să se formeze o crustă frumoasă aurie. Coaceți aproximativ 30 de minute. Scoateți pâinea din tavă și lăsați să se răcească pe un grătar de sârmă.

Brioșă

- 250 g făină albă pentru pâine 5 g sare
- 25 g zahăr
- 100 g unt
- 2 ouă întregi și 1 gălbenuș de ou
- 3 lingurițe lapte cald
- 2 lingurițe apă
- 5 g drojdie uscată

*Sugestie: Adăugați
fulgi de ciocolată sau
fructe zaharisite.*



x 6



Bol



Cărlig pentru frământare

Puneți făina în bolul de inox și faceți două adâncituri în ea: într-una puneți sarea, iar în cealaltă drojdia, zahărul, laptele cald și apa. Sarea și drojdia nu trebuie puse împreună deoarece drojdia reacționează necorespunzător în contact cu sarea. Adăugați ouăle și fixați frământătorul și capacul. Selectați viteză 1 și frământați timp de 15 de secunde, apoi pe viteză 2 timp de 2 minute 45 de secunde. Fără a opri aparatul, adăugați untul, care nu trebuie să fie prea moale (lăsați-l la temperatura camerei timp de jumătate de oră înainte de utilizare). Continuați frământarea timp de 5 minute pe viteză 2, apoi timp de 5 minute pe viteză 3. Acoperiți aluatul și lăsați-l să crească timp de două ore la temperatura camerei, apoi frământați aluatul bine cu mâna și bateți-l în bol. Acoperiți aluatul și lăsați-l să crească încă două ore în frigider; frământați aluatul cu mâna din nou, bătându-l în bol. Apoi acoperiți aluatul cu folie de plastic și lăsați aluatul să crească peste noapte în frigider. A doua zi, ungeți cu unt și tapetați cu făină o formă de brioșe. Dați aluatului o formă rotundă. Puneți-l în formă și lăsați-l să crească într-un loc cald până când aluatul umple forma (două sau trei ore). Puneți în cuptor la 180 °C și coaceți aproximativ 25 de minute.



Pâine albă

Pentru o pâine rotundă de 800 g:

- 500 g făină albă pentru pâine
- 300 ml apă caldă
- 10 g drojdie uscată*
- 10 g sare

Sugestie: Drojdia nu trebuie să intre niciodată în contact direct cu zahărul sau sarea, care împiedică drojdia să crească.



Bol



Cârlig pentru frământare

Puneți făina, sarea și drojdia uscată în bolul de inox. Fixați frământătorul și capacul și amestecați câteva secunde pe viteza 1. Adăugați apa caldă prin deschizătura capacului. Frământați timp de opt minute. Lăsați aluatul să se odihnească la temperatura camerei aproximativ jumătate de oră. Apoi frământați aluatul cu mâna formând un bulgăre. Puneți bulgărele de aluat pe o tavă de copt unsă cu unt și tapetată cu făină. Lăsați să crească a doua oară la temperatura camerei aproximativ o oră. Preîncălziți cuptorul la 240 °C. Faceți tăieturi în partea de sus a pâinii cu un cuțit ascuțit și umeziți cu apă caldă cu ajutorul unei perii. Puneți în cuptor un vas mic plin cu apă: ajută pâinea să formeze o crustă aurie. Coaceți timp de 40 de minute la 240 °C.



Aluat pentru eclere

Pentru 20 de eclere mari sau 40 mici:

- 300 ml apă
- Puțină sare puțin zahăr
- 120 g unt
- 240 g făină simplă
- 6 ouă

Sugestie: Pentru eclere umplute cu brânză, înlocuiți zahărul cu un vârf de cuțit de sare și presărați pe eclere brânză rasă înainte de coacere.



Bol



Mixer

Într-o cratiță, încălziți apa cu untul, sarea și zahărul. Dați în clocot și adăugați făina în cratiță toată odată. Amestecați cu o spatulă de lemn până când aluatul absoarbe tot lichidul. Lăsați să se răcească. După ce s-a răcit, puneți aluatul în bolul de inox, și fixați amestecătorul și capacul. Selectați viteza 1 și încorporați ouăle unul câte unul, prin deschizătura capacului. După ce ați încorporat toate ouăle, frământați aluatul încă două-trei minute până când devine moale. Folosind o lingură mică sau un șpritz, faceți mici grămăjoare de aluat pe o tavă de copt unsă cu unt și tapetată cu făină. Coaceți în cuptor la 180 °C timp de 40 de minute. Lăsați să se răcească în cuptor cu ușa cuptorului deschisă. Nu le scoateți imediat din cuptor, deoarece riscați să se turtească. Când s-au răcit complet, umpleți-le cu frișcă bătută tare, înghețată sau cremă de vanilie.



Biscuiți cu fulgi de ciocolată

Pentru 20 de biscuiți mari:

- 250 g unt fără sare, lăsat la înmuiat
- 125 g zahăr pudră
- 125 g zahăr brun
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 2 ouă întregi
- 400 g făină
- 1 linguriță de praf de copt
- 200 g de fulgi de ciocolată

Sugestie: puteți înlocui fulgii de ciocolată cu nuci sau cu fructe confiate.



Bol



Mixer

Puneți untul și ambele tipuri de zahăr în bolul din inox. Fixați bolul la mixer și amestecați timp de 20 de secunde folosind viteza 3. Opiți aparatul și curățați pereții interiori ai bolului din inox cu o spatulă, apoi amestecați din nou timp de 20 de secunde folosind viteza 5. Adăugați restul ingredientelor, puneți capacul deasupra și amestecați folosind viteza 2 până obțineți un aluat omogen. Modelați aluatul sub forma unei bile, înfășurați-o în folie de bucătărie și introduceți-o în frigider cel puțin 1 oră. Preîncălziți cuptorul la 180°C, scoateți aluatul din frigider și împărțiți-l în mingițe mici. Așezați-le pe o hârtie de copt acoperite cu hârtie pergament și coaceți-le la cuptor timp de aproximativ 10 minute.



Negrese cu ciocolată și nuci pecan

- 3 ouă mari
- 200 g de ciocolată neagră
- 200 g unt
- 15 g unt pentru vasul de copt
- 180 g de zahăr
- 2 pliculețe de zahăr vanilat
- 80 g de făină cernută
- 50 g nuci pecan

Sugestie: puteți înlocui nucile pecan cu nuci și serviți împreună cu o cupă de înghețată sau de frișcă.



x 6/8



Bol



Tel

Preîncălziți cuptorul la 200°C și ungeți cu unt un vas de copt pătrat cu laturile de 20 cm. Topiți ciocolata și 200 g de unt în cuptorul cu microunde și amestecați bine. Puneți ouăle și cele două tipuri de zahăr în bolul din inox. Atașați telul cu mai multe palete și puneți capacul, apoi amestecați timp de 1 minut folosind viteza 6. Adăugați ciocolata topită și amestecați timp de 20 de secunde la viteza 6. Adăugați apoi făina cernută și amestecați timp de 15 secunde folosind viteza 6. La final, adăugați nucile pecan în compoziție și amestecați utilizând o spatulă. Turnați compoziție în tava unsă și coaceți timp de 25 de minute la 200°C. Lăsați la răcit înainte de servire.



Spumă de ciocolat

- 150 g ciocolată simplă de bună calitate
- 150 g zahăr tos
- 6 ouă

Sugestie: Adăugați coaja rasă de la o portocală în albușurile bătute.



x 6/8



Bol



Tel

Rupeți ciocolata în bucăți. Puneți bucățile într-o crăticioară cu două lingurițe de apă. Topiți la foc foarte mic, amestecând cu o lingură de lemn. Luați cratița de pe foc când ciocolata devine ca o pastă moale. Adăugați gălbenușurile, amestecând tot timpul. Bateți albușurile până când se întăresc cu 25 g de zahăr în bolul de inox prevăzut cu telul din sârmă și capacul, pe viteză 5 timp de un minut și trei sferturi. Adăugați restul de zahăr și bateți pe viteză maximă timp de 30 de secunde. Adăugați o lingură de albușuri bătute la amestecul ouă/ciocolată și mixați bine pentru a înmuia aluatul. Apoi încorporați cu grijă restul de albușuri bătute în amestecul de ciocolată. Puneți la frigider și lăsați câteva ore.



Prăjitură cu morcovi și glazură

Pentru aluat:

- 130 g zahăr brun
- 120 ml ulei de floarea soarelui
- 4 ouă
- Coaja și sucul de la o portocală
- 240 g făină
- 10 g praful de copt
- 2 lingurițe de pudră de scorțișoară

- 250 g morcovi rași
- 50 g nuci mărunțite
- 50 g stafide

Pentru glazură:

- 100 g unt topit
- 150 g brânză moale 25 % grăsime
- 100 g zahăr pudră



x 8/10



Bol



Mixer

Pregătiți aluatul: preîncălziți cuptorul la 180°C. Montați mixerul și bolul din inox, apoi adăugați zahărul brun, uleiul, ouăle și sucul și coaja de portocală. Așezați capacul deasupra și amestecați la viteză 5 timp de 1 minut. Adăugați făina, praful de copt și scorțișoara, apoi amestecați din nou folosind viteză 5 timp de 1 minut. La final, adăugați morcovii, nucile și stafidele în compoziție și amestecați la viteză 2 timp de 15 secunde. Ungeți și presărați cu făină un vas rotund de copt, turnați aluatul în vasul de copt și coaceți timp de 45 de minute la 180°C.

Pregătiți glazura: în timp ce prăjitura este în cuptor, montați bolul din inox și mixerul. Adăugați untul topit, brânza moale și zahărul pudră și amestecați la viteză 2 până când obțineți un amestec omogen. Puneți deoparte în frigider. După ce prăjitura cu morcovi s-a răcit complet, întindeți glazura pe deasupra prăjiturii cu ajutorul unei spatule.

Sugestie: vă puteți decora prăjitura cu câțiva fulgi de nucă de cocos în formă de spirală.



Prăjitură irezistibilă cu mere

4 mere, tăiate în cuburi

- 250 g zahăr pudră
- 2 ouă întregi
- 150 ml lapte
- 125 g unt topit
- 250 g făină
- 1 pliculeț de praf de copt
- 2 lingurițe de vanilie pudră
- 2 lingurițe de scorțișoară măcinată
- 2 vârfuri de cuțit de sare

Sugestie: pentru a oferi un gust mai intens prăjiturii dumneavoastră, puteți adăuga o lingură de rom.



x 8



Bol



Mixer

Preîncălziți cuptorul la 180 °C. Montați bolul din inox și mixerul și adăugați ouăle, laptele și untul în bol, apoi ingredientele pudră (zahărul, făina, praful de copt, vanilia pudră, scorțișoara măcinată și sarea). Așezați capacul deasupra și amestecați la viteză 6 timp de 2 minute. Opriți aparatul, ridicați partea de sus a acestuia și curățați pereții interiori ai bolului cu ajutorul unei spatule. Repoziționați partea de sus a aparatului și amestecați din nou timp de 1 minut la viteză 6. După ce aluatul este gata, se adaugă merele tăiate cuburi și se amestecă bine cu ajutorul unei spatule. Ungeți și presărați cu făină vasul de copt, turnați aluatul și coaceți timp de 50 de minute la 180°C.



Prăjitură cu ciocolată pe băț

Pentru aluat:

- 75 g unt topit
- 2 ouă
- 100 g de zahăr
- 60 g alune de pădure măcinate
- 65 g făină
- ½ pliculeț de praf de copt
- 150 g brânză proaspătă

Pentru glazură:

- 200 g de ciocolată neagră
- 2 linguri de ulei din semințe de rapiță
- Un pachet de bețișoare pentru acadele sau bețișoare de lemn
- Perle din zahăr sau fulgi de ciocolată pentru decor

Sugestie: pentru a varia culorile și decorațiunile prăjiturilor pe băț, puteți să le glazurați cu ciocolată cu lapte sau cu ciocolată albă. Ați putea adăuga, de asemenea, colorant alimentar în ciocolată albă.



Bol



Tel

Preîncălziți cuptorul la 175 °C. Montați bolul din inox și telul cu mai multe palete și adăugați ouăle, zahărul, untul topit, alunele măcinate, făina și praful de copt. Amestecați la viteză 3 timp de 15 secunde, apoi schimbați la viteză maximă timp de 4 minute. Turnați amestecul într-un vas de copt uns și presărat cu făină și coaceți timp de 40 minute la 175 °C. După ce prăjitura s-a răcit complet, se fărâmițează într-un bol mare, se adaugă brânza proaspătă și, folosind mâinile, se frământă toate până când se obține un aluat. Modelați amestecul în formă de mingiuțe cu o dimensiune aproximativă cu cea a mingilor de ping pong, apoi așezați-le pe o foaie de copt acoperită cu hârtie pergament. Introduceți un bețișor din lemn pentru acadele în fiecare mingiuță de prăjitură și puneți-le în frigider timp de 30 minute.

Pentru a pregăti glazura pentru prăjiturile pe băț, puneți ciocolata și uleiul într-un bol și introduceți-l în cuptorul cu microunde (la o treaptă mică) pentru a topi amestecul. După ce amestecul s-a topit, scufundați prăjiturile pe băț în acesta, lăsați puțin ciocolata să picure în bol și așezați-le pe foaia de copt acoperită cu hârtia pergament. Decorați prăjiturile pe băț cu perle de zahăr sau cu fulgi de ciocolată înainte ca ciocolata să se întărească, apoi puneți-le din nou în frigider.



Tartă de lămâie cu bezea

Pentru aluat:

- 250 g făină simplă
- 125 g unt
- 30 g migdale măcinate
- 80 g zahăr tos
- 1 ou 1 vârf de cuțit de sare

Pentru umplutură:

- 6 ouă
- 300 g zahăr
- 3 lămâi neceruite
- 100 g unt topit

Pentru bezea:

- 3 albușuri de ou
- 60 g zahăr pudră
- 1 vârf de cuțit de sare

Sugestie: Decorați deasupra cu felii de lămâie.



x 6/8



Bol



Cărlig pentru frământare



Tel



Mixer

Pregătiți aluatul: Puneți făina, untul rece tăiat bucăți, migdalele măcinate, zahărul și sarea în bolul de inox prevăzut cu frământătorul și capacul. Amestecați pe viteză 1 timp de zece secunde, apoi pe viteză 3. Când amestecul arată ca pesmetul, adăugați oul prin deschizătura capacului și mixați încă cinci minute. Opiți aparatul de îndată ce aluatul formează un bulgăre. Lăsați aluatul să se odihnească o oră la frigider, acoperit cu folie de plastic.

Pregătiți umplutura: Spălați și ștergeți lămâile. Radeți coaja și stoarceți sucul de lămâie. Puneți ouăle, zahărul, sucul de lămâie și coaja și untul topit în bolul de inox prevăzut cu amestecătorul și capacul. Amestecați pe viteză 1 până la viteză 4 până când amestecul este omogen. Încălziți cuptorul la 210 °C. Ungeți cu unt o formă de tartă cu diametrul

de 28 cm sau o formă normală de tartă. Întindeți aluatul cu o grosime de 4 mm și înțepați-l cu o furculiță. Acoperiți cu hârtie de copt și cu fasole uscată. Coaceți fără umplutură timp de 15 minute. Îndepărtați hârtia de copt și fasolea uscată. Turnați umplutura în tartă și continuați coacerea timp de 25 de minute la 180 °C.

Preparați bezeaua: Bateți albușurile cu 20 g de zahăr pudră în bolul de inox prevăzut cu telul din sârmă și capacul, pe viteză 5 timp de un minut și jumătate, apoi pe viteză maximă până când se întărește. Adăugați cele 40 g de zahăr pudră rămase la sfârșit, continuând să bateți. Când tarta este coaptă, acoperiți cu bezeaua folosind o lingură. Puneți tarta în cuptor câteva minute până când bezeaua se rumenește puțin.



Prăjitură cu cremă de căpșuni

Pentru pandișpan

- 4 ouă
- 125 g zahăr pudră
- 125 g făină

Pentru crema muselină:

- ½ l lapte
- 250 g de zahăr
- 4 ouă
- 70 g făină
- 250 g unt înmuiat, tăiat cuburi
- 1 pâstăie de vanilie
- 500 g de căpșuni
- 1 formă rotundă pentru tort



Bol



Tel

Pregătiți pandișpanul: preîncălziți cuptorul utilizând treapta marcată cu 7 (210°C). Montați bolul din inox și telul cu mai multe palete, apoi bateți ouăle și zahărul la viteză 6 timp de 5 minute până când amestecul este foarte deschis la culoare. Opiți mixerul, apoi folosiți o spatulă pentru a amesteca în făina cernută cu mâna, cu o mișcare de jos în sus. Acoperiți cu hârtie de copt o tavă de copt cu dimensiunea de 40 x 30 cm. Turnați amestecul în tava acoperită și neteziți-l folosind spatula, apoi coaceți-l timp de 7 minute. Lăsați-l să se răcească și tăiați două discuri de pandișpan identice utilizând forma rotundă pentru tort. **Pregătiți crema muselină:** tăiați pe jumătate pâstăia de vanilie și scoateți semințele. Turnați laptele într-o cratiță, adăugați 125 g de zahăr și semințele de vanilie. Dați în clocot. Între timp, puneți 125 g de zahăr și ouăle în bolul din inox. Atașați telul cu mai multe palete și bateți amestecul timp de 2 minute la viteză 6. Adăugați făina și amestecați din nou timp de 30 secunde la viteză 6. Turnați un sfert din cantitatea de lapte fiert în compoziția de ouă și amestecați timp de 30 secunde la viteză de 3. Turnați această compoziție în cratiță cu restul laptelui și fierbeți la foc mediu, amestecând continuu cu mâna, până când obțineți o cremă groasă. După ce crema s-a îngroșat, turnați-o într-un bol, acoperiți-o cu folie de plastic și dați-o deoparte timp de 1 oră, până când se răcește la temperatura camerei. Spălați și uscați bolul din inox. Adăugați

crema pe care ați pus-o deoparte și folosiți telul cu mai multe palete pentru a o bate la viteză 6. După 1 minut, reduceți viteză aparatului la 3 și, treptat, încorporați untul înmuiat și tăiat cubulețe. Continuați să bateți timp de 30 de secunde până când obțineți un amestec omogen. **Așezare:** acoperiți forma rotundă de metal pentru prăjituri cu hârtie pergament. Așezați 1 dintre cele 2 discuri de pandișpan în partea de jos a formei rotunde pentru tort și păstrați-l pe cel de-al doilea deoparte pentru a-l utiliza în partea de sus a prăjiturii cu cremă de căpșuni. Tăiați căpșunile în jumătate și puneți-le în jurul circumferinței formei rotunde, cu suprafața tăiată spre exterior. Așezați o treime din cremă în interiorul formei rotunde de tort și întindeți bine. Adăugați căpșunile tăiate și apoi adăugați un strat subțire de cremă deasupra. Finalizați prin adăugarea celui de-al doilea disc de prăjitură deasupra prăjiturii cu cremă de căpșuni. Acoperiți prăjitura cu cremă de căpșuni cu folie și puneți-o în frigider timp de 24 de ore. Scoateți prăjitura cu cremă din frigider timp de 30 de minute înainte de servire pentru a termina decorarea. **Pentru a decora prăjitura cu cremă de căpșuni:** Presărați pe suprafața de lucru zahăr pudră și întindeți prin presare marțipanul pe suprafața de lucru. Tăiați un disc de marțipan cu aceeași dimensiune ca și forma rotundă de tort și puneți-l deasupra prăjiturii cu cremă de căpșuni.

Sugestie: decorați prăjitura cu câteva căpșuni.



Macarons cu vanilie

Pentru cochiliile de macarons

- 200 g zahăr pudră
 - 200 g migdale măcinate
 - 2 x 80 g albușuri de ou
 - 200 g zahăr pudră
 - 75 ml apă
 - ½ pâstaie de vanilie
- Pentru crema muselină:
- 500 ml lapte
 - 6 gălbenușuri de ou
 - 125 g de zahăr
 - 100 g unt tăiat cuburi
 - 20 g făină
 - 30 g făină de porumb
 - ½ pâstaie de vanilie



Bol



Tel

Pregătirea cochiliilor: amestecați cele 200 g de zahăr pudră și cele 200 g de migdale măcinate într-un robot de bucătărie. Acest amestec se numește „tant pour tant”, sau „so-much for so-much” (proporție de unu la unu). Cerneți „tant pour tant” apoi puneți deoparte. Puneți apa și zahărul pudră la fiert într-o cratiță, fără amestecarea compoziției. Folosiți un termometru pentru a verifica dacă temperatura siropului depășește 115 °C. Montați bolul din inox și telul cu mai multe palete. Bateți în bol 80 g de albușuri de ou la viteza 3 până se întărește și măriți viteza atunci când temperatura siropului ajunge la 105 °C. Luați siropul de pe foc atunci când aceasta ajunge la 115 °C și turnați încet în albușurile de ou bătute în bolul din inox. Continuați să bateți acest amestec timp de 6 minute, astfel încât bezeaua rezultată să se răcească puțin. Adăugați restul de albușuri de ou nebătute (80 g) în amestecul „tant pour tant” pe care îl puneți deoparte și îl amestecați până când obțineți o compoziție omogenă. Tăiați pâstaia de vanilie în jumătate și scoateți semințele de vanilie de pe o jumătate, adăugându-le în acest amestec. Amestecați aproximativ o treime din beza cu pasta de migdale, folosind o spatulă flexibilă și adăugați restul de beza în timp ce preparați compoziția de macarons. Acest lucru înseamnă să o amestecați cu ajutorul unei spatule, de jos în sus, timp de aproximativ 1 minut. Puneți acest amestec într-o pungă pentru ornat, cu diametrul de 8 mm. Acoperiți o foaie de copt cu hârtie pergament. Utilizând o pungă pentru ornat, presați amestecul și formați mingiute

uniforme de dimensiunea unei nuci, repartizate la distanță egală pe tava de copt. Loviți ușor partea inferioară a tăvii și lăsați să se usuce la temperatura camerei, timp de aproximativ 30 de minute. Preîncălziți cuptorul la 150°C. Coaceți timp de 14 minute apoi așezați hârtia de copt pe o suprafață de lucru umezită pentru a scoate cu ușurință cochiliile pentru macarons.

Pregătiți crema de muselină de vanilie: încălziți laptele la foc mic, adăugând semințele de vanilie de la cealaltă jumătate a pâstăii de vanilie. Amestecați în bolul din inox gălbenușurile cu zahărul timp de 2 minute la viteza 6, folosind telul cu mai multe palete, apoi adăugați făina și făina de porumb și amestecați din nou timp de 1 minut la viteza 4. Turnați laptele fierbinte în amestec, amestecați totul cu ajutorul unui tel manual și puneți amestecul rezultat la foc mic timp de aproximativ 3-4 minute, amestecând continuu până la îngroșarea cremei. Opriți focul și adăugați untul tăiat cubulețe. Turnați crema într-un recipient ermetic și lăsați-o în frigider timp de cel puțin 1 oră și 30 de minute.

Așezare: turnați crema muselină de vanilie într-o pungă pentru ornat cu diametrul de 8 mm și umpleți jumătate dintre cochilii. Așezați câte o cochilie goală de macaron pe fiecare cochilie umplută și puneți-le într-un vas ermetic.

Sugestie: puteți înlocui vanilia cu jeleu de căpșuni și adăugați colorant alimentar roz în amestecul cochiliilor de macarons.

Cupe cu tiramisu

- 3 cești de cafea tare
- 3 ouă
- 1 cutie cu pișcoturi
- 75 g zahăr pudră
- 250 g mascarpone
- Puțină pudră de cacao neagră

Sugestie: înlocuiți cafeaua cu suc de fructe și adăugați fructe proaspete pentru un desert ușor.



x 6/8



Bol



Tel

Separăți gălbenușurile de ou de albușuri. În bolul din inox, se amestecă împreună gălbenușurile și zahărul folosind telul cu mai multe palete la viteza 6 timp de 2 minute, până când amestecul este foarte deschis la culoare. Adăugați brânza mascarpone și amestecați din nou la viteza 6 timp de 2 minute. Turnați crema într-un bol destinat și dați-l deoparte. Spălați și uscați bolul din inox și telul. Turnați albușurile de ou în bolul din inox și atașați telul cu mai multe palete. Bateți albușurile până se întăresc timp de 30 secunde la viteza 5, adăugați 1 linguriță de zahăr și bateți din nou timp de 1 minut și 30 de secunde la viteza 6. Încorporați ușor albușurile de ou bătute în crema mascarpone cu ajutorul unei spatule.

Așezare: însiropați câteva pișcoturi în cafea, apoi așezați-le pe fundul cupei de sticlă ca prim strat. Adăugați un strat de cremă, apoi un alt strat de pișcoturi însiropate. Continuați să mai adăugați straturile până când cupa de sticlă este plină, ultimul fiind un strat de cremă. Presărați cu pudră de cacao și așezați cupele de sticlă în frigider timp de cel puțin 12 ore.

Brioșe cu zmeură și ciocolată albă

Pentru 12 brioșe

Pentru aluat:

- 170 g făină
- 150 g zahăr pudră
- 150 g unt înmuiat
- 3 ouă
- 1 linguriță de praf de copt
- 45 g lapte integral
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 100 g de bucăți de zmeură

Pentru glazură:

- 60 g albușuri
- 65 g zahăr pudră
- 115 g unt înmuiat
- 100 g de ciocolată albă
- 2 linguri de ulei din semințe de rapiță
- Forme de hârtie pentru brioșe
- Tavă pentru brioșe

Sugestie: dați frâu liber imaginației și decorați-vă brioșele cu perle de zahăr sau cu fulgi de ciocolată.



Bol



Mixer



Tel

Pregătiți aluatul: preîncălziți cuptorul la 180 °C. Montați bolul din inox și mixerul, apoi adăugați făina, praful de copt, zahărul, ouăle, vanilia, untul și laptele. Așezați capacul deasupra și amestecați la viteza 6 timp de 2 minute. La final, adăugați bucățile de zmeură și amestecați la viteza 3 timp de 15 secunde. Așezați o formă din hârtie pentru brioșe în fiecare adâncitură a tăvii și umpleți fiecare formă până la 2/3 cu aluat. Coaceți-le timp de 15 minute la 180 °C, apoi lăsați-le să se răcească complet.

Pregătiți glazura: topiți ciocolata albă împreună cu uleiul de rapiță în cuptorul cu microunde, la o treaptă mică. Adăugați albușurile de ou și zahărul într-un bol bain-marie și amestecați până când amestecul se dublează în volum și devine sticlos. Montați bolul din inox și telul. Turnați acest amestec în bol și puneți capacul deasupra, apoi amestecați la viteza 5 până când se prinde pe tel. Apoi adăugați untul înmuiat și amestecați la viteza 6 timp de 30 secunde. Ridicați partea de sus a aparatului, curățați pereții interiori ai bolului folosind o spatulă și adăugați ciocolată albă topită. Amestecați pentru ultima oară la viteza 6 timp de 30 secunde. Turnați glazura într-o pungă pentru ornat cu un vârf în formă de stea și decorați-vă brioșele care s-au răcit complet.



Royal chocolat

Pentru blat

- 45 g migdale măcinate
- 10 g nucă de cocos rasă
- 20 g alune de pădure măcinate
- 50 g zahăr pudră
- 20 g făină
- 80 g de grame de albuș de ou (3 ouă mici)
- 50 g de zahăr

Pentru pralina crocantă:

- 240 g de ciocolată albă
- 140 g crêpes dentelles (clătite franțuzești crocante)

- 200 g de glazură de ciocolată

Formă rotundă de patiserie, cu diametrul de 26 cm

Pentru mousse-ul de ciocolată:

- 90 g lapte
- 3 foi de gelatină
- 90 g de ciocolată neagră
- 50 g de ciocolată cu lapte
- 250 g frișcă, 30 % grăsime



x 8



Bol



Tel

Pregătiți blatul: într-un bol, amestecați zahărul pudră, făina, migdalele măcinate, alunele de pădure măcinate și nucă de cocos. Turnați albușurile de ou în bolul din inox și atașați telul cu mai multe palete. Bateți la viteză maximă până când albușurile de ou se întăresc. Trep-tat, adăugați zahărul pentru a obține o beza foarte tare. Adăugați amestecul uscat și bateți ușor folosind o spatulă. Puneți acest amestec într-o pungă pentru ornat. Presați punga și formați un disc cu o grosime de 1 cm și un diametru de 25 cm pe o tavă de copt acoperită cu hârtie de copt și presărată zahăr pudră. Coaceți timp de aproximativ 15 minute la 170°C.

Pregătiți pralina crocantă: topiți ciocolata în cuptorul cu microunde cu o lingura de ulei de rapiță. Zdrobiți clătitele crocante și amestecați-le cu ciocolata topită. Întindeți un strat de 5 mm de amestec între 2 foi de hârtie pergament și lăsați-l în frigider. După ce se răcește blatul, se prepară mousse-ul de ciocolată: topiți ciocolata neagră și ciocolata cu lapte în cuptorul cu microunde. Într-o cratiță, se fierbe laptele și se adaugă gelatina înmuiată în prealabil (înmuiată-o în apă rece timp de aproximativ 10 minute și apoi amestecați-o pentru a o

înmuia). Turnați laptele fierbinte peste ciocolata topită și amestecați bine cu ajutorul unui tel manual pentru a obține un amestec omogen. Lăsați-l să se răcească. Asigurați-vă că bolul din inox este foarte rece, apoi turnați crema lichidă. Atașați telul cu mai multe palete și capacul, bateți timp de 2 minute la viteză 4, apoi timp de 4 minute la viteză 6. Adăugați frișca în ciocolată și amestecați ușor cu lingura pentru a obține un mousse de ciocolată.

Aranjare: tapetați forma rotundă de patiserie cu hârtie de copt pentru a vă asigura că forma rotundă poate fi îndepărtată ușor. Așezați discul din blat pe fundul forme rotunde. Din pralina crocantă, tăiați un disc care are același diametru și așezați-l deasupra blatului. Repoziționați forma rotundă din jurul blatului și la final adăugați mousse-ul de ciocolată. Asigurați-vă că mousse-ul este bine întins și introduceți prăjitura în congelator timp de cel puțin 12 ore. Înainte de servire, așezați prăjitura pe un suport de tort și îndepărtați forma rotundă. Încălziți ușor glazura de ciocolată în cuptorul cu microunde și acoperiți prăjitura cu glazură. După 5 minute, mutați prăjitura pe un platou de prăjituri și lăsați-o să se dezghețe timp de 2 ore înainte de servire.



Pâine sărată

- 200 g făină simplă
- 4 ouă
- 11 g praful de copt
- 100 ml lapte
- 50 ml ulei de măsline
- 12 roșii uscate la soare
- 200 g brânză feta
- 15 măsline verzi fără sămăburi
- Un vârf de cuțit de praful de curry (opțional)
- Sare și piper



x 6



Bol



Mixer

Preîncălziți cuptorul la 180 °C. Ungeți o formă de pâine cu unt și tapetați cu făină. În bolul de inox, prevăzut cu amestecătorul și capacul, amestecați împreună făina, ouăle și praful de copt, începând pe viteză 1, apoi crescând la viteză 3. Adăugați uleiul de măsline și laptele și amestecați timp de un minut și jumătate. Reduceți la viteză 1 și adăugați roșiile uscate (tăiate bucăți), brânza feta tăiată cubulețe, măslinele verzi (tăiate bucăți) și praful de curry. Condimentați. Puneți amestecul în formă și băgați la cuptor timp de 30-40 de minute, în funcție de cuptor. Înțeptați cu un cuțit pentru a verifica dacă pâinea este coaptă.

Sugestie: Înlocuiți brânza feta cu mozzarella și adăugați câteva frunze de busuioc tocat.

Suc de roșii cu frișcă bătută și busuioc

Pentru 8 boluri:

- 4 roșii
- 2 ardei grași verzi
- 14 frunze mari de busuioc
- 4 lingurițe de ulei de măsline
- 2 lingurițe oțet
- 200 ml frișcă lichidă integrală, foarte rece
- Sare și piper



Storcător de fructe



Bol



Tel

Tăiați bucăți roșiile, ardeii grași verzi și șase frunze mari de busuioc. Puneți-le împreună în storcător. Adăugați oțetul și trei lingurițe de ulei de măsline și turnați 150 ml de apă în pâlnia de alimentare pentru a «clăti» sita storcătorului și a colecta restul de suc. Amestecați sucul de roșii, adăugând sare și piper după gust. Turnați frișcă lichidă, o linguriță de ulei de măsline și restul de busuioc tocat în bol. Condimentați. Fixați telul din sârmă și capacul. Bateți amestecul timp de zece minute, până când se întărește. Puneți deoparte la frigider timp de 30 de minute. Turnați sucul de roșii în boluri sau pahare mici. Puneți o linguriță de frișcă cu busuioc deasupra, înainte de a servi.

Sugestie: Înlocuiți busuiocul cu arpagic verde.



Aluat de pizza

Pentru o pizza:

- 150 g făină pentru pâine
- 90 ml apă caldă
- 2 lingurițe ulei de măsline
- 3 g drojdie uscată
- Sare



Bol



Cărlig pentru frământare

Puneți făina și sarea în bolul de inox prevăzut cu frământătorul. Fixați capacul. Amestecați câteva secunde pe viteză 2, adăugați drojdia apoi creșteți viteză pe 4. Adăugați apa caldă, apoi uleiul și lăsați în funcțiune până când aluatul devine ca un bulgăre moale. Lăsați să crească până când aluatul își dublează volumul. Întindeți-l și folosiți-l conform rețetei.



Dovlecei gratinați

- 1 kg dovlecei
- 3 ouă
- 250 g smântână
- 100 g brânză gruyère
- Sare, piper, nucșoară

Sugestie: Pentru puțină proapețime, adăugați puțină mentă.



x 6

Accesoriu pentru tăiat legume



Bol



Tel

Preîncălziți cuptorul la 220 °C. Folosind tocătorul de legume prevăzut cu tamburul A, selectați viteza 3 și feliati dovleceii. Rumeniți-i într-o tiganie timp de zece minute. Puneți deoparte. Folosind tocătorul de legume prevăzut cu tamburul D, răzuți brânza gruyère pe viteza 2. Puneți deoparte. Bateți ouăle și smântâna în bolul de inox prevăzut cu telul din sârmă și capacul. Adăugați sare, piper și nucșoară. Selectați viteza 2 și mixați timp de 30 de secunde. Puneți jumătate din dovlecei într-un vas pentru cuptor uns cu unt și presărați jumătate din brânza gruyère. Puneți restul de dovlecei în vas și presărați deasupra brânza gruyère rămasă. Acopeți dovleceii cu amestecul de ou, smântână, sare, piper și nucșoară. Coaceți în cuptor timp de 25-30 de minute la 220 °C. Serviți fierbinte.



Chiftele

- 500 g carne de vită macră 1 linguriță rasă de făină simplă
- 1 ceapă verde de mărime medie
- 1 cățel de usturoi
- 3 fire de pătrunjel
- Sare și piper

Sugestie: Înlocuiți vita cu miel și pătrunjelul cu coriandru.



x 4

Mașină de tocat



Bol



Mixer

Preîncălziți cuptorul la 200 °C. Tocați carnea pe viteza 4 cu capul de tocat prevăzut cu sita cu găuri mici. Puneți carnea tocată și toate celelalte ingrediente în bolul de inox. Fixați amestecătorul și capacul și puneți în aparatul funcțione timp de un minut pe viteza 1. Faceți biluțe de mărimea unei nuci învârtind o bucătică din amestec între palme. Puneți chiftelele pe o tavă de copt acoperită cu hârtie de copt. Dați la cuptor timp de 25 de minute. Întoarceți chiftelele când a trecut jumătate din timpul de gătire.



NEZAOBILAZNE SLASTICE

Krema chantilly	158
Prhko tijesto	158
Tijesto za palačinke	158
Tijesto za vafle	158
Kruh sa žitaricama	159
Brioš	159
Bijeli kruh	160
Tijesto za profiterole	160



GURMANSKI ZALOGAJI

Keksi s komadićima čokolade	161
Kocke s čokoladom i pekan orasima	161
Čokoladni mousse	162
Torta od mrkve s kremom	162
Neodoljiva torta od jabuka	163
Čokoladne tortice na štapiću	163



IZNIMNI TRENUCI

Pita od limuna	164
Krem torta s jagodama	165
Makaroni od vanilije	166
Tiramisu u čaši	167
Kolačići s malinama i bijelom čokoladom ..	167
Kraljevska čokoladna torta	168



SLASNI TRENUCI

Pikantna štruga	169
Sok od rajčice sa chantilly kremom od bosiljka	169
Tijesto za pizzu	169
Gratinirane tikvice	170
Mesne okruglice	170



Krema chantilly

- 250 ml vrhnja za šlag
- 50 g šećera u prahu



x 6/8



Posuda



Pjenjača

U posudu opremljenu pjenjačom, stavite vrhnje i šećer u prahu. Pustite da radi na brzini 4 tijekom 2 minute i zatim na maksimalnoj brzini 30 sekundi.

Prhko tijesto

- Za tijesto pite od 350 g
- 200 g brašna
 - 100 g maslaca
 - 50 ml vode
 - Prstohvat soli



x 6/8



Posuda



Nastavak za miješenje

U posudu opremljenu nastavkom za miješenje, dodajte brašno, maslac i sol. Odaberite brzinu 1 i pustite da uređaj radi nekoliko sekundi i zatim ulijte vodu kroz otvor na poklopcu. Ostavite da se mijesi dok se tijesto ne formira u kuglu. Ostavite da se odmara na hladnome najmanje 1 sat a potom ga izradite i stavite peći.



Tijesto za palačinke

- Za 20 palačinki
- 750 ml mlijeka 375 g brašna
 - 4 jaja
 - 40 g šećera
 - 100 ml ulja
 - 1 velika žlica ekstrakta naranče ili ruma



Blender

U posudu blendera, stavite jaja, ulje, šećer, mlijeko te rum ili ekstrakt naranče. Odaberite brzinu 2 i ostavite da radi nekoliko sekundi. Potom uspite brašno kroz otvor čepa za doziranje i ostavite da radi 1 min 30 sekundi. Ostavite tijesto da odmara najmanje 1 sat a potom pecite palačinke.

Tijesto za vafle

- Za 24 vafle
- 250 g brašna
 - 15 g svježeg kvasca
 - 2 jaja
 - 1 prstohvat soli
 - 400 ml mlijeka
 - 125 g rastopljenog maslaca
 - 1 vrećica vanilin šećera



Blender



Poslužite ih uz kremu chantilly, preljev od čokolade...

Izmrvite kvasac u malo mlakoga mlijeka. Postavite posudu blendera na mjesto na uređaju, stavite jaja, sol, vanilin šećer, preostalo mlijeko, maslac, razmučeni kvasac. Zaključajte poklopac. Neka uređaj radi na brzini 4 a postupno dodavajte brašno kroz otvor na čepu za doziranje. Po potrebi, rabite pulsnu funkciju tijekom nekoliko sekundi da bi se lakše umiješalo brašno u tijesto. Miješajte otprilike 2 minute dok tijesto ne postane glatko. Ostavite da odmara jedan sat prije nego što oblikujete vafle.



Kruh sa žitaricama

Za jednu štrucu od cca 800 g

- 500 g brašna za kruh s žitaricama 250 ml mlake vode
- 10 g suhog kvasca
- 10 g soli
- Zobene pahuljice za posipavanje

Savjet: Napravite mala peciva za goste. Posipajte sa sjemenkama maka ili sezama.



Posuda



Nastavak za miješenje

Stavite brašno, sol i kvasac u inox posudu. Postavite nastavak za miješenje. Stavite nekoliko sekundi na brzinu 1. Zatim dodajte vodu kroz otvor na poklopcu. Mijesite 8 minuta. Tijesto pokrijte sa kuhinjskom krpom i ostavite da stoji 15 minuta na toplom mjestu. Premjestite tijesto na pobrašnjenu podlogu i izradite ga rukama. Oblikujte rukama u kvadrat. Presavijte krajeve, pa opet izradite rukama. Ponovite. Oblikujte štrucu. Stavite u kalup dugačak 25 cm. Lagano navlažite štrucu i po njoj posipajte zobene pahuljice. Pokrijte sa vlažnom kuhinjskom krpom i ostavite da se diže nekih 60 minuta na toplom mjestu. Napravite rez od 1 cm na štruci. Stavite u zagrijanu pećnicu na 240°C, zajedno s posudom u kojoj je voda kako bi kruh dobio lijepu zlatnu boju. Pecite oko 30 minuta. Izvadite iz kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki.

Brioš

• 250 g brašna

- 5 g soli
- 25 g šećera
- 100 g maslaca
- 2 jaja + 1 žutanjak
- 3 velike žlice mlakog mlijeka te 2 velike žlice vode
- 5 g suhog kvasca

Savjet: Dodajte komadiće čokolade ili kandirano voće.



x 6



Posuda



Nastavak za miješenje

Stavite brašno u inox posudu i napravite dvije rupe u brašnu, sol stavite u jednu a kvasac, šećer, mlijeko i vodu u drugu. Sol i kvasac ne smiju se dodavati zajedno jer kvasac loše reagira u kontaktu sa soli. Dodajte jaja u posudu i stavite nastavak za miješenje. Odaberite brzinu 1 i mijesite 15 sekundi, stavite na brzinu 2 i mijesite još 2 minute i 45 sekundi. Bez da zaustavljate uređaj dodajte maslac koji ne bi trebao biti previše mekan (ostavite ga na sobnoj temperaturi prije uporabe) jednu minutu. Nastavite s miješenjem pet minuta na brzini 2, zatim još pet minute na brzini 3. Pokrijte tijesto i ostavite da se diže 2 sata na sobnoj temperaturi. Izradite ga rukama u kuglu i ostavite još 2 sata u hladnjaku: nakon toga opet izradite tijesto u kuglu. Zatim ga prekrijte s pranjajućom folijom i ostavite preko noći u frižideru. Slijedeći dan, namastite maslacem kalup za brioš. Oblikujte tijesto u kuglu. Postavite u kalup i ostavite da se diže na toplome sve dok tijesto ne naraste (2-3 sata). Stavite u pećnicu na 180°C i ostavite da se peče 25 minuta.



Bijeli kruh

Za jednu štrucu kruha od 800 g

- 500 g brašna
- 300 g mlake vode
- 2 vrećice suhog kvasca
- 10 g soli

Savjet: Kvasac ne bi smio doći u dodir sa šećerom ili soli jer time se umanjuje djelovanje kvasca.



Posuda



Nastavak za miješenje

U posudu kuhinjskog stroja opremljenog sa nastavkom za miješenje, stavite brašno, sol, kvasac. Rabite brzinu 1 nekoliko sekundi, a potom dodajte mlaku vodu kroz otvor na poklopcu. Mijesite 8 minuta. Ostavite tijesto da se diže na sobnoj temperaturi nekih 30 minuta. Potom izradite tijesto i od njega napravite kuglu koju ćete postaviti na lim za pečenje premazan maslacem i posut brašnom. Ostavite da se diže na sobnoj temperaturi po drugi put tijekom 1 h. Napravite nožem zareze na kruhu i premažite mlakom vodom. Stavite u zagrijanu pećnicu 40 minuta na temperaturu 240°C. U pećnicu također stavite malu posudu punu vode, da bi se lakše formirala zlatna korica.



Tijesto za profiterole

Za 20 većih ili 40 manjih profiterola

- 300 ml vode
- Malo soli
- Malo šećera
- 120 g maslaca
- 240 g brašna
- 6 jaja

Savjet: isto tijesto možete uporabiti i za slane varijante ovog deserta samo umjesto šećera, dodajte sol i posipajte s ribanim sirom prije stavljanja u pećnicu.



Posuda



Nastavak za miješanje

U posudi zagrijte vodu, sol i šećer. Neka voda zakipi a zatim u nju dodajte brašno. Miješate s drvenom lopaticom sve dok se ne upije sva tekućina. Ostavite da se ohladi. Nakon što se tijesto ohladilo, stavite u inox posudu i postavite nastavak za miješanje te poklopac. Odaberite brzinu i dodajte jaja kroz otvor na poklopcu. Neka se tijesto radi još 2 do 3 minute dok smjesa ne postane glatka. Pomoću male žlice radite male hrpice i stavite na namašćen i pobrašnjen lim za pečenje. Pecite u pećnici na 180 °C 40 minuta. Ostavite da se hladi u pećnici otvorenih vrata. Ne vadite odmah iz pećnice kako profiteroli ne bi splasnuli. Kada se skroz ohlade, napunite ih sa tučenim vrhnjem, sladoledom ili kremom od jaja.



Keksi s komadićima čokolade

Dovoljno za 20 velikih keksa:

- 250 g neslanog omekšalog maslaca
- 125 g šećera u prahu
- 125 g smeđeg šećera
- 1 čajna žličica ekstrakta vanilije
- 2 cijela jaja
- 400 g brašna
- 1 čajna žličica praška za pecivo
- 200 g komadića čokolade



Posuda



Nastavak za miješanje

Stavite maslac i obje vrste šećera u posudu od nehrđajućeg čelika. Stavite posudu u mikser i miksajte 20 sekundi na brzini 3. Isključite uređaj špatulom sastružite smjesu s unutrašnje strane posude od nehrđajućeg čelika, a zatim ponovno miksajte 20 sekundi na brzini 5. Dodajte ostale sastojke, stavite poklopac i miksajte na brzini 2 dok ne dobijete glatko tijesto. Oblikujte tijesto u loptu, zamotajte ga u plastičnu foliju i stavite u hladnjak najmanje 1 sat. Zagrijte pećnicu na 180°C, izvadite tijesto iz hladnjaka i podijelite ga u male lopte. Stavite ih na lim za pečenje obložen papirom za pečenje i pecite u pećnici oko 10 minuta.

Savjet: komadiće čokolade možete zamijeniti orašastim plodovima ili sušenim voćem.

Kocke s čokoladom i pekan orasima

- 3 velika jaja
- 200 g tamne čokolade
- 200 g maslaca
- 15 g maslaca za lim
- 180 g šećera
- 2 vrećice vanilin šećera
- 80 g prosijanog brašna
- 50 g pekan oraha



x 6/8



Posuda



Pjenjača

Zagrijte pećnicu na 200°C i maslacem namastite četvrtasti kalup pečenje od 20 cm. Otopite čokoladu i 200 g maslaca u mikrovalnoj pećnici i dobro promiješajte. Stavite jaja i obje vrste šećera u posudu od nehrđajućeg čelika. Pričvrstite pjenjaču i stavite poklopac, a zatim miksajte 1 minutu na brzini 6. Dodajte otopljenu čokoladu i miksajte 20 sekundi na brzini 6. Zatim dodajte prosijano brašno i miksajte 15 sekundi na brzini 6. Dopržite tako da dodate pekan orahe u smjesu i promiješate špatulom. Ulijte smjesu u namašćeni pleh i pecite 25 minuta na 200°C. Pričekajte da se ohladi prije posluživanja.

Savjet: možete zamijeniti pekan orahe običnim orasima i poslužiti s kuglicom sladoleda ili šlagom.





Čokoladni mousse

- 150 g čokolade za kuhanje
- 6 jaja
- 150 g šećera u prahu

Savjet: možete smjesi bjelanjaka dodati malo naribane korice naranče.



x 6/8



Posuda



Pjenjača

U posudi, razlomite čokoladu na komade i stavite da se topi sa 2 velike žlice vode. Miješajte sa drvenom lopaticom kako bi dobili glatku smjesu. Odvojite žumanjke od bjelanjaka. Sačuvajte bjelanjke a žutanjke umutite u smjesu od čokolade miješajući konstantno. U posudu uređaja opremljenu pjenjačom, stavite bjelanjke i 25 g šećera i mutite na brzini 5, 1 minutu i 15 sekundi. Dodajte ostatak šećera i miješajte još 30 sekundi na maksimalnoj brzini.

Ulijte 1 veliku žlicu smjese bjelanjaka u smjesu od čokolade i jaja i miješajte brzo. Polako dodajte ostatak bjelanjaka u smjesu. Ostavite u hladnjaku da se hladi nekoliko sati.



Torta od mrkve s kremom

Za smjesu:

- 130 g smeđeg šećera
 - 120 ml suncokretovog ulja
 - 4 jaja
 - Korica i sok od 1 naranče
 - 240 g brašna
 - 10 g praška za pecivo
 - 2 čajne žličice mljevenog cimeta
 - 250 g ribanih mrkva
 - 50 g drobljenih oraha
 - 50 g groždica
- Za kremu:**
- 100 g otopljenog maslaca
 - 150 g krem sira s 25% mlječne masti
 - 100 g šećera u prahu

Savjet: tortu možete ukrasiti naribanim kokosom.



x 8/10



Posuda



Nastavak za miješanje

Priprema smjese: Zagrijte pećnicu na 180°C. Pripremite nastavak za miješanje i posudu od nehrđajućeg čelika, zatim dodajte smeđi šećer, ulje, jaja te narančin sok i koricu u posudu. Stavite poklopac i miksajte na brzini 5 jednu minutu. Dodajte brašno, prašak za pecivo i cimet, a zatim ponovno miksajte na brzini 5 jednu minutu. Dovršite dodavanjem mrkve, oraha i groždica u smjesu i miksajte 15 sekundi na brzini 2. Namastite i pobrašnite okrugli kalup za tortu, ulijte smjesu u kalup i pecite 45 minuta na 180°C.

Priprema kreme: Dok je torta u pećnici, pripremiti posudu od nehrđajućeg čelika i nastavak za miješanje. Dodajte otopljeni maslac, krem sir i šećer u prahu pa miksajte na brzini 2 dok smjesa ne postane glatka. Stavite je u hladnjak. Nakon što se torta od mrkve ispeče do kraja, lopaticom razmažite kremu po vrhu torte.

Neodoljiva torta od jabuka

- 4 jabuke, narezane na kockice
- 250 g šećera u prahu
- 2 cijela jaja
- 150 ml mlijeka
- 125 g otopljenog maslaca
- 250 g brašna
- 1 vrećica praška za pecivo
- 2 čajne žličice vanilije u prahu
- 2 čajne žličice mljevenog cimeta
- 2 prstohvata soli



x 8



Posuda



Nastavak za miješanje

Zagrijte pećnicu na 180°C. Pripremite posudu od nehrđajućeg čelika i nastavak za miješanje pa dodajte jaja, mlijeko i maslac u posudu, a zatim dodajte suhe sastojke (šećer, brašno, prašak za pecivo, vaniliju u prahu, mljeveni cimet i sol). Stavite poklopac i miksajte na brzini 6 dvije minute. Isključite uređaj, skinite poklopac i špatulom sastružite smjesu s unutrašnje strane posude. Ponovno stavite poklopac na uređaj i miksajte 1 minutu na brzini 6. Kada je smjesa gotova, dodajte narezane jabuke i dobro promiješajte špatulom. Namastite i pobrašnite kalup za tortu, ulijte smjesu u kalup i pecite 50 minuta na 180°C.

 **Savjet:** kako bi torta imala još bolju aromu, dodajte žlicu ruma.

Čokoladne tortice na štapiću

Za smjesu:

- 75 g otopljenog maslaca
- 2 jaja
- 100 g šećera
- 60 g mljevenih lješnjaka
- 65 g brašna
- ½ vrećice praška za pecivo
- 150 g krem sira

Za glazuru:

- 200 g tamne čokolade
- 2 žlice ulja uljane repice
- Paket štapića za lizalice ili drvenih štapića
- Šećerne perlice ili čokoladne mrvice za ukrašavanje



Posuda



Pjenjača

Zagrijte pećnicu na 175°C. Pripremite posudu od nehrđajućeg čelika i pjenjaču pa dodajte jaja, šećer, otopljeni maslac, mljevene lješnjake, brašno i prašak za pecivo. Miksajte 15 sekundi na brzini 3, a zatim se prebacite na najveću brzinu i miksajte 4 minute. Ulijte smjesu u namašćen i pobrašnen kalup za torte i pecite 40 minuta na 175°C. Nakon što se ispečena torta u potpunosti ohladi razmrvene je u veliku posudu, dodajte krem sir i rukama mijesite dok ne dobijete tijesto. Oblikujte smjesu u loptice veličine loptica za stolni tenis, a zatim ih stavite na lim obložen papirom za pečenje. Nabodite svaku malu lopticu na drveni štapić za lizalice i stavite ih u hladnjak na 30 minuta.

Kako biste pripremili glazuru za tortice na štapiću, stavite čokoladu i ulje u posudu pa je stavite u mikrovalnu pećnicu (na malu snagu) kako biste otopili smjesu. Nakon što se smjesa otopila u nju umočite tortice, pustite da dio čokolade kapne natrag u posudu i složite tortice na štapiću u lim obložen papirom za pečenje. Ukarasite tortice na štapiću šećernim perlicama ili čokoladnim mrvicama prije nego što se čokolada stvrdne, a zatim ih ponovno stavite u hladnjak.

 **Savjet:** kako bi boje i ukrasi na vašim torticama na štapiću bili što različitiji, možete ih umočiti u mliječnu ili bijelu čokoladu. Također možete dodati boje za hranu u bijelu čokoladu.



Pita od limuna

Za tijesto

- 250 g brašna
- 125 g maslaca
- 30 g mljevenih badema
- 1 jaje

Za kremu

- 6 jaja
- 300 g šećera
- 3 nešpricana limuna
- 100 g otopljenog maslaca

Za preljev

- 3 bjelanjka
- 60 g šećera
- 1 prstohvat soli



x 6/8



Posuda



Nastavaz za miješenje



Pjenjača



Nastavak za miješanje

Pripremite tijesto. Stavite brašno, hladni maslac izrezan na kockice, mljevene bademe, šećer i sol u inox posudu a na uređaj stavite nastavak za miješenje. Odaberite brzinu 1, 10 sekundi a nakon toga prebacite na brzinu 3. Kada smjesa izgleda kao krušne mrvice, dodajte jaje kroz otvor na poklopcu i ostavite da se radi još 5 minuta. Zaustavite uređaj čim se formira kugla od tijesta. Ostavite tijesto da odmara barem 1 sat u hladnjaku, prekriveno folijom.

Pripremite kremu: Operite i osušite limune. Naribajte koru i ocijedite limune. Stavite jaja, šećer, limunov sok i koru te otopljeni maslac u inox posudu s nastavkom za miješanje. Odaberite brzinu 1 pa pojačavajte

do brzine 4 sve dok smjesa nije homogena. Zagrijte pećnicu na 210 °C. Namažite maslacem kalup promjera 28 cm. Razvaljajte tijesto na debljinu od 4 mm i malo izbušite vilicom. Prekrijte s papirom za pečenje i par zrnaca graha koji će držati papir. Pecite 15 minuta. Maknite papir i grah, ulijte smjesu na tortu i vratite u pećnicu na 180 °C još 25 minuta.

Na kraju pripremite preljev: istucite bjelanjke i 20 g šećera s pjenjačom u inox posudi pri brzini 5, 30 sekundi te na najvećoj brzini sve dok bjelanci ne postanu čvrsti. Na kraju miješanja dodajte ostatak od 40 g šećera i nastavite miješati. Kada je torta gotova, na nju stavite preljev. Tortu stavite u pećnicu na još nekoliko minuta da dobije boju.

Savjet: ukrasite sa kriškama limuna.



Krem torta s jagodama

Za biskvit:

- 4 jaja
- 125 g šećera u prahu
- 125 g brašna

Za kremu mousseline:

- ½ l mlijeka
- 250 g šećera
- 4 jaja
- 70 g brašna
- 250 g omekšalog maslaca, narezanog na kockice
- 1 mahuna vanilije
- 500 g jagoda
- 1 kalup za torte



Posuda



Pjenjača

Priprema biskvita: zagrijte plinsku pećnicu na 7 (210°C). Pripremite posudu od nehrđajućeg čelika i pjenjaču, a 5 minuta zatim miksajte jaja i šećer na brzini 6 dok smjesa ne postane blijeda. Isključite uređaj, dodajte prosijano brašno pa špatulom miješajte smjesu podižući je prema gore s dna posude. Obložite duboki kalup dimenzija 40 x 30 cm papirom za pečenje. Ulijte smjesu u obloženi kalup i zagladite je lopaticom, a zatim pecite 7 minuta. Pustite da se ohladi i izrežite u 2 ista okrugla biskvita kalupom za torte.

Priprema kreme mousseline: prerežite mahunu vanilije na pola i istružite sjemenke vanilije. Ulijte mlijeko u plitku posudu, dodajte 125 g šećera i sjemenke vanilije. Kuhajte dok ne zakipi. U međuvremenu stavite 125 g šećera i jaja u posudu od nehrđajućeg čelika. Pričvrstite pjenjaču i miksajte smjesu dvije minute na brzini 6. Dodajte brašno i miksajte 30 sekundi na brzini 6. Ulijte četvrtinu kipuće mlijeka u smjesu s jajima i miksajte 30 sekundi na brzini 3. Ulijte tu smjesu u plitku posudu gdje se nalazi ostatak mlijeka i kuhajte na srednjoj vatri stalno miješajući dok ne dobijete gustu kremu. Nakon što se krema zgusne prekrijte je plastičnom folijom i ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi 1 sat. Operite i osušite posudu od nehrđajućeg čelika. U nju stavite kremu koju ste ostavili da se hladi i pjenjačom s miksajte

je na brzini 6. Nakon 1 minute smanjite brzinu uređaja na 3 i polako dodajte omekšali maslac narezan na kockice. Nastavite miksati 30 sekundi dok smjesa ne postane glatka.

Sastavljanje: Obložite metalni kalup za torte papirom za pečenje. Stavite jedan od dva okrugla biskvita na dno kalupa za torte, a drugi okrugli biskvit odložite sa strane da biste ga kasnije položili na vrh torte. Prerežite jagode na pola i stavite ih uz vanjski dio kruga s prerezanim dijelom prema gore. Staviti trećinu kreme unutar kalupa za tortu i dobro je razmažite. Dodajte prerezane jagode i zatim stavite tanki sloj kreme na vrh. Dovršite dodavanjem drugog okruglog kalupa na vrh krem torte s jagodama. Prekrijte krem tortu s jagodama prozirnom folijom i stavite je u hladnjak 24 sata. Izvadite krem tortu iz hladnjaka 30 minuta prije posluživanja kako biste dovršili ukrašavanje.

Ukrašavanje krem torte s jagodama: Posipajte radnu površinu šećerom u prahu i razvaljajte marcipan na radnoj površini. Izrežite marcipan u krug iste veličine kao i kalup za torte pa ga stavite na vrh krem torte s jagodama.

Savjet: ukasite krem tortu s jagodama s nekoliko jagoda.



Makaroni od vanilije

Za polovice makrona:

- 200 g šećera u prahu
- 200 g mljevenih badema

- 2 x 80 g bjelanjaka
- 200 g šećera u prahu
- 75 ml vode
- ½ mahune vanilije

Za kremu mousseline:

- 500 ml mlijeka
- 6 žumanjaka
- 125 g šećera
- 100 g maslaca, narezanog na kockice
- 20 g brašna
- 30 g kukuruznog škroba
- ½ mahune vanilije

Savjet: vaniliju možete zamijeniti džemom od jagode i dodati ružičastu boju za hranu smjesi za polovice makrona.



Posuda



Pjenjača

Priprema polovica makarona: izmiksajte 200 g šećera u prahu i 200 g mljevenih badema u sjeckalici za hranu. Ta se smjesa naziva „tant pour tant“, odnosno „koliko-toliko“. Prosijte smjesu „tant pour tant“ pa je odložite. Kuhajte vodu i šećer u prahu u plitkoj posudi dok ne zakipe, a da pritom ne miješate tu smjesu. Termometrom provjeravajte da temperatura sirupa ne bude veća od 115°C. Pripremite posudu od nehrđajućeg čelika i pjenjaču. U posudi tucite 80 g bjelanjaka na brzini 3 dok ne nastanu čvrsti vrhovi i povećajte brzinu kada temperatura sirupa dosegne 105°C. Maknite sirup s vatre kada dosegne temperaturu od 115°C i polako ga ulijevajte u tučene bjelanjke u posudi od nehrđajućeg čelika. Nastavite miksati tu smjesu 6 minuta tako da se meringa malo ohladi. Dodajte ostatak netučenih bjelanjaka (80 g) u smjesu „tant pour tant“ koju ste ostavili sa strane i miksajte dok smjesa ne postane glatka. Prerežite mahunu vanilije na pola i istružite sjemenke vanilije s jedne polovice te ih dodajte u smjesu. Povežite približno trećinu meringe s pastom od badema elastičnom špatulom kako bi malo omekšala, a zatim dodajte ostatak meringe i promiješajte. Smjesu trebate miješati špatulom podižući je prema gore s dna približno 1 minutu. Stavite smjesu u vrećicu za ukrašavanje s nastavkom promjera 8 mm. Obložite lim papirom za pečenje. Vrećicom

za ukrašavanje istisnite smjesu u male i jednake krugova veličine oraha, tako da ostavite jednaki razmak između njih na limu. Lagano lupnite donju stranu pleha i ostavite da se smjesa suši na sobnoj temperaturi oko 30 minuta. Zagrijte pećnicu na 150°C. Pecite 14 minuta, a zatim stavite papir za pečenje na navlaženu radnu površinu kako biste mogli jednostavnije skinuti polovice makarona s papira.

Priprema mousseline kreme od vanilije: na laganoj vatri zagrijte mlijeko i dodajte sjemenke vanilije s druge polovice mahune vanilije. U posudi od nehrđajućeg čelika pjenjačom miksajte žumanjke sa šećerom 2 minute na brzini 6, zatim dodajte brašno i kukuruzni škrob pa ponovno miksajte 1 minutu na brzini 4. Ulijte vruće mlijeko u smjesu, pomiješajte pjenjačom i stavite dobivenu smjesu na laganu vatra otprilike 3 do 4 minute stalno miješajući dok se krema ne zgusne. Maknite s vatre i umiješajte maslac narezan na kockice. Ulijte kremu u vakuumsku posudu i stavite je u hladnjak na najmanje 1 sat i 30 minuta.

Sastavljanje: Stavite mousseline kremu od vanilije u vrećicu za ukrašavanje s nastavkom promjera 8 mm i napunite jednu polovicu makarona. Na svaku napunjenu polovicu stavite praznu polovicu i čuvajte makrone u vakuumskoj posudi.

Tiramisu u čaši

- 3 šalice jake kave
- 3 jaja
- 1 kutija piškota
- 75 g šećera u prahu
- 250 g mascarponea
- Malo gorkog kakao praha

Savjet: Zamijenite kavu voćnim sokom i dodajte svježe voće za laganiji desert.



x 6/8



Posuda



Pjenjača

Odvojite žumanjke od bjelanjaka. U posudi od nehrđajućeg čelika miksajte žumanjke i šećer pjenjačom na brzini 6 dvije minute dok smjesa ne postane vrlo blijeda. Dodajte mascarpone i ponovno miješajte dvije minute na brzini 6. Stavite kremu u posudu za miješanje i odložite. Operite i osušite posudu od nehrđajućeg čelika i pjenjaču. Prebacite bjeljanke u posudu od nehrđajućeg čelika i pričvrstite pjenjaču. Miksajte bjelanke dok ne nastanu čvrsti vrhovi oko 30 sekundi na brzini 5, dodajte jednu čajnu žličicu šećera i ponovno miksajte 1 minutu i 30 sekundi na brzini 6. Špatulom lagano pomiješajte tučene bjeljanke u kremu od mascarponea.

Sastavljanje: umočite nekoliko piškota u kavu i staviti ih na dno čaše kao prvi sloj. Dodajte sloj kreme, a zatim drugi sloj namočenih piškota. Slažite te slojeve dok ne napunite čašu te dovršite slojem kreme. Pospite kako prahom i stavite čaše u hladnjak najmanje 12 sati.

Kolačići s malinama i bijelom čokoladom

Dovoljno za 12 kolačića:
Za smjesu:

- 170 g brašna
- 150 g šećera u prahu
- 150 g omekšalog maslaca
- 3 jaja
- 1 čajna žličica praška za pecivo
- 45 g punomasnog mlijeka
- 1 čajna žličica ekstrakta vanilije
- 100 g zamrznutih komadića malina

Za kremu:

- 60 g bjelanjaka
- 65 g šećera u prahu
- 115 g omekšalog maslaca
- 100 g bijele čokolade
- 2 žlice ulja uljane repice
- Papirnate košarice za kolače
- Kalup za muffine

Savjet: dajte mašti na volju i ukasite kolačiće šećernim perlicama i čokoladnim mrvicama.



Posuda



Nastavak za miješanje



Pjenjača

Priprema smjese: Zagrijte pećnicu na 180°C. Pripremite posudu od nehrđajućeg čelika i nastavak za miješanje pa u posudu dodajte brašno, prašak za pecivo, šećer, jaja, ekstrakt vanilije i mlijeko. Stavite poklopac i miksajte dvije minute na brzini 6. Dovožite dodavanjem komadića malina i miksajte 15 sekundi na brzini 3. Stavite papirnatu košaricu u svaku udubinu na kalupu za muffine pa napunite dvije trećine svake košarice smjesom. Pecite 15 minuta na 180°C pa ostavite da se potpuno ohladi.

Priprema kreme: otopite bijelu čokoladu s uljem uljane repe u mikrovalnoj pećnici postavljenoj na malu snagu. Stavite bjelanjak i šećer u posudu za kuhanje na pari i miješajte dok se količina smjese ne udvostruči i smjesa ne postane sjajna. Pripremite posudu od nehrđajućeg čelika i pjenjaču. Stavite dobivenu smjesu u posudu, na vrh stavite poklopac pa miksajte na brzini 5 dok ne nastanu meki vrhovi. Zatim dodajte omekšali maslac i miksajte 30 sekundi na brzini 6. Podignite vrh uređaja, špatulom sastružite smjesu s unutrašnje strane posude i dodajte otopljenu bijelu čokoladu. Miksajte posljednji put 30 sekundi na brzini 6. Stavite kremu u vrećicu sa zvjezdastim nastavkom i ukasite gotove kolačiće.



Kraljevska čokoladna torta

Za biskvit:

- 45 g mljevenih badema
- 10 g ribanog kokosa
- 20 g mljevenih lješnjaka
- 50 g šećera u prahu
- 20 g brašna
- 80 g bjelanjaka (3 mala jaja)

Za hrskave praline:

- 240 g čokolade s nugatom
- 140 g crêpes dentelles (hrskavih francuskih palačinki)
- 200 g čokoladne glazure
- Okrugli kalup, promjera 26 cm

Za čokoladni mus:

- 90 g mlijeka
- 3 listića želatine
- 90 g tamne čokolade
- 50 g mliječne čokolade
- 250 g tučenog slatkog vrhnja, 30% mliječne masti



x 8



Posuda



Pjenjača

Priprema biskvita: U posudi izmiksajte šećer u prahu, brašno, mljevene bademe, mljevene lješnjake i kokos. Prebacite bjelanjke u posudu od nehrđajućeg čelika i pričvrstite pjenjaču s više žica. Miksajte na vrlo velikoj brzini dok ne nastanu vrlo čvrsti vrhovi na bjelancima. Postupno dodajte šećer dok ne dobijete vrlo čvrstu meringu. Dodajte mješavinu suhih sastojaka i lagano promiješajte špatulom. Stavite smjesu u vrećicu za ukrašavanje. Istisnite krug debljine 1 cm i promjera 25 cm na pleh obložen papirom za pečenje i posipajte šećerom u prahu. Pecite približno 15 minuta na 170°C.

Priprema hrskave praline: otopite čokoladu sa žlicom ulja uljane repice u mikrovalnoj pećnici. Zdrobite hrskave palačinke i povežite ih s otopljenom čokoladom. Razmažite sloj smjese debljine 5 mm između dva lista papira za pečenje i stavite u hladnjak. Nakon što se biskvit ohladi pripremite čokoladni mousse: otopite tamnu čokoladu i mliječnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici. U plitkoj posudi kuhajte mlijeko dok ne zakipi i dodajte prethodno namočenu želatinu (namačite je u hladnoj vodi približno 10 minuta, a zatim iz nje istisnite vodu kako

bi omekšala). Prelijte vruće mlijeko preko otopljene čokolade i dobro promiješajte pjenjačom dok ne dobijete glatku smjesu. Pustite da se ohladi. Pobrinite se da je posuda od nehrđajućeg čelika vrlo hladna, a zatim dodajte tekuću smjesu. Pričvrstite pjenjaču i poklopac, miksajte 2 minute na brzini 4, a zatim 4 minute na brzini 6. Dodajte tučeno vrhnje u čokoladu i ručno lagano promiješajte smjesu kako biste dobili čokoladni mus.

Sastavljanje: obložite okrugli kalup papirom za pečenje kako biste tortu kasnije mogli lako izvaditi iz kalupa. Stavite okrugli biskvit na dno kalupa. Odrežite krug istog promjera kao biskvit iz hrskave praline i položite je na biskvit. Zamijenite kalup oko biskvita i dovršite dodavanjem čokoladnog musa. Pripazite da je mousse potpuno zaglađen i stavite tortu u zamrzivač najmanje 12 sati. Prije posluživanja stavite tortu na rešetku za torte i izvadite je iz kalupa. Lagano zagrijte čokoladnu glazuru u mikrovalnoj pećnici i prelijte glazuru po torti. Nakon 5 minuta prebacite tortu na pladanj za tortu i pustite je da se odmrzava 2 sata prije posluživanja.



Pikantna štruca

- 200 brašna
- 4 jaja
- 11 g praška za pecivo
- 100 ml mlijeka
- 50 ml maslinovog ulja
- 12 suhih
- 200 g feta sira
- 15 komada zelenih maslina
- Prstohvat curry-a (po izboru)
- Sol i papar



x 6



Posuda



Nastavak za miješanje

Zagrijte pećnicu na 180°C. Namastite i pobrašnite kalup za štrucu. Postavite nastavak za miješanje, inox posudu i poklopac, izmiješajte zajedno brašno, jaja i prašak za pecivo, počevši s brzinom 1 i postupno pojačavajući do brzine 3. Dodajte maslinovo ulje, mlijeko i miješajte još pola minute. Smanjite brzinu na 1 i dodajte suhe rajčice (izrezane na komadiće), kockice feta sira, zelene masline (izrezane na komadiće) i curry. Začinite. Smjesu ulijte u kalup i stavite u pećnicu na 30 do 40 minuta, ovisno o pećnici. S nožem provjerite je li štruca gotova.

Savjet: feta sir zamijenite sa mozzarelom i malo svježeg bosiljka.

Sok od rajčice sa chantilly kremom od bosiljka

Za 8 čaša

- 4 rajčice
- 2 crvene paprike
- 14 velikih listova bosiljka
- 4 velike žlice maslinovog ulja- 2 velike žlice octa
- 200 ml tučenog vrhnja
- Sol i papar



Sokovnik



Posuda



Pjenjača

Izrežite rajčice, paprike i 6 većih listova bosiljka na komadiće. Stavite u sokovnik. Dodajte ocet i 3 velike žlice maslinovog ulja te zatim dolijte 150 ml vode kroz otvor za punjenje kako bi isprali spremnik za sok i pokupili ostatak soka. Dobro promiješajte sok od rajčica, dodajući sol i papar po želji. Dodajte tučeno slatko vrhnje, veliku žlicu maslinovog ulja i ostatak bosiljka u posudu. Začinite. Postavite metlicu i poklopac. Miješajte smjesu nekih 10 minuta. Stavite u hladnjak da se hladi 30 minuta. Ulijte sok u čašice. Prije posluživanja, na vrh stavite tučeno vrhnje sa bosiljkom.

Savjet: Zamijenite bosiljak sa vlascom.



Tijesto za pizzu

Za jednu pizzu

- 150 g brašna
- 90 ml mlake vode
- 2 velike žlice maslinovog ulja
- 3 g suhog kvasca
- Sol



Posuda



Nastavak za miješenje

U posudu uređaja opremljenu nastavkom za miješenje, stavite brašno i sol. Pustite da radi nekoliko sekundi na brzini 2, a potom prijedite na brzinu 4. Kroz otvor, ulijte mlaku vodu a potom maslinovo ulje, te pustite da se mijesi dok tijesto ne formira lijepu kuglu. Ostavite da se diže dok tijesto ne udvostruči volumen. Razvaljajte i oblikujte ovisno o receptu.



Gratinirane tikvice

- 1 kg tikvica
- 3 jaja
- 250 g vrhnja
- 100 g sira gruyere
- Sol, papar, muškatni oraščić

Savjet: za svježinu, dodajte malo mente.



x 6



Nastavak za ribanje



Posuda



Pjenjača

Zagrijte pećnicu na 220°C. Na nastavak za rezanje stavite bubanj A i odaberite brzinu 3 te narežite tikvice. Prepecite ih u tavi 10 minuta. Stavite sa strane. Rabeći nastavak za rezanje i bubanj D, naribajte sir na brzini 2. Stavite sa strane. Zamijenite nastavak i stavite posudu, pjenjaču i poklopac te istucite jaja sa vrhnjem. Dodajte sol, papar i muškatni oraščić. Odaberite brzinu 2 i pustite da se miješa 30 sekundi. Stavite polovinu tikvica u namašćeni kalup i posipajte sa naribanim sirom. Dodajte još jedan sloj posipajte sirom i preko toga izlijte smjesu od jaja, vrhnja, soli, papra i muškarnog oraščića. Pecite u pećnici 25-30 minuta na 220°C. Poslužite toplo.



Mesne okruglice

- 500 g govedeg odreska
- 1 velika žlica brašna
- 1 luk srednje veličine
- 1 režanj češnjaka
- 3 grančice peršina, sol i papar

Savjet: Govedinu možete zamijeniti s janjetinom a peršin s korijanderom.



x 4



Nastavak za mljevenje mesa



Posuda



Nastavak za miješanje

Zagrijte pećnicu na 200°C. Meso sameljite na brzini 4 rabeći nastavak za sitnije mljevenje. Samljeveno meso i ostale sastojke stavite u inox posudu, stavite nastavak za miješanje i miješajte na brzini 1, jednu minutu. Oblikujte od mesa male okruglice i uvaljajte u brašno. Stavite okruglice na papir za pečenje i stavite u pećnicu na 25 minuta. Okrenite na polovini vremena pečenja.

