

BAKE PARTNER

Për pjekje të shijshme ditë pas dite



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

Ëmbëlsira të përditshme

Krem "Chantilly"
Brumë i shkrifët
Brumë për krepa
Brumë për vafer
Bukë me drithëra
Briosh
Bukë e bardhë
Pasta shu

Çaste të jashtëzakonshme

Tartë limoni me marenjë
Tortë kremoze me luleshtrydhe
Amareta "macaron" me vanilje
Tiramisu
Kekë të vegjël me mjedër dhe çokollatë të bardhë
Tortë "Royal" me çokollatë

Ushqime të lehta shijeholla

Biskota me copëza çokollate
Brauni me çokollatë dhe arra amerikane
Mus çokollate
Kek me karota dhe krem
Kek i perezistueshëm me mollë
Bombone me brumë çokollate

Momente shijimi

Gratin me kungulleshka
Bukë plot shije
Brumë pice
Qofte

Tefal®

Tabela e konvertimit temperatura/termostat

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

Tefal

Krem “Chantilly”

Për: 6/8 persona

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

- 25 cl ajkë e lëngshme shumë e ftohtë
- 50 g sheqer pluhur



Përgatitja

- 1 Vendosi ajkën dhe sheqerin pluhur në tasin e çelikut inoks ku janë montuar rrahësi dhe kapaku.
- 2 Ndizeni pajisjen në shpejtësinë 7 për dy minuta, më pas me shpejtësi maksimale për tre minuta e gjysmë.

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Tefal

Brumë i shkrifët

Për: 6/8 persona

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

• 200 g miell i thjeshtë • 100 g gjalpë • 50 ml ujë • Një majë kripë



Përgatitja

- 1 Hidheni miellin, gjalpën dhe kripën në tasin e çelikut inoks.
- 2 Montoni ngjeshësin dhe kapakun dhe ndizeni për disa sekonda në shpejtësinë 1.
- 3 Shtoni ujin e vakët ndërkohë që pajisja punon.
- 4 Lëreni pajisjen të punojë derisa të formohet një top brumi.
- 5 Lëreni brumin të pushojë në një vend të freskët, të mbuluar me qese ngjitëse për të paktën një orë përpara se ta hapni dhe piqni.

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Tefal

Brumë për krepë

Për: 20 krepë

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

- 750 ml qumësht • 375 g miell
- 4 vezë • 40 g sheqer • 100 ml vaj
- 1 lugë gjelle shurup i lules së portokallit ose liker aromatik



Përgatitja

- 1 Vendosini vezët, vajin, sheqerin, qumështin dhe aromën e zgjedhur në blender.
- 2 Zgjidhni shpejtësinë 3 dhe vëreni pajisjen në punë për pak sekonda.
- 3 Më pas shtoni miellin nëpërmjet grykës në kapakun me dozator dhe lëreni në punë për një minutë e gjysmë.
- 4 Lëreni brumin të pushojë të paktën një orë në temperaturë ambienti përpara se t'i bëni krepat

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Tefal

Brumë për vafer

Për: 24 vaferë

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

• 250 g miell i thjeshtë • 15 g maja e freskët • 2 vezë • 1 majë kripë • 400 ml qumësht • 125 g gjalpë i zbutur • 1 qese e vogël me sheqer vanilje (dhe disa pika ekstrakt vaniljeje)



Përgatitja

- 1 Përzeni majanë e freskët me pak qumësht të vakët.
- 2 Montoni gotën e blenderit në bazament dhe shtoni vezët, kripën, sheqer vaniljen, qumështin e mbetur, gjalpin dhe përzierjen me maja.
- 3 Kyçni kapakun. Ndizni pajisjen në shpejtësinë 7 dhe shtoni gradualisht miellin përmes grykës në kapakun me dozator.
- 4 Nëse është e nevojshme, përdorni funksionin e pulsimit për disa sekonda për të përmirësuar bashkimin e miellit me brumin.
- 5 Mbajeni në punë pajisjen për rreth dy minuta, derisa brumi të bëhet homogjen.
- 6 Lëreni të pushojë një orë përpara se të bëni vaferë.

Këshillë: Shërbejini vaferët me shllak, salcë çokollate, etj.

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Tefal

Bukë me drithëra

Për: 1 bukë 800 g

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

- 500 g miell drithërash për bukë
- 285 ml ujë i vakët
- 10 g maja pluhur*
- 10 g kripë
- Petëza tërshëre për zbukurim



Përgatitja

- 1 Vendoseni miellin, kripën dhe majanë në tasin e çelikut inox.
- 2 Montoni ngjeshësin dhe kapakun.
- 3 Vini në punë pajisjen për disa sekonda në shpejtësinë 1 për t'i përzier.
- 4 Më pas shtoni ujin nëpërmjet grykës në kapak.
- 5 Punojeni për tetë minuta.
- 6 Mbulojeni brumin me një peshqir dhe lëreni të pushojë për 15 minuta në një vend të ngrohtë.
- 7 Më pas vendoseni brumin mbi një sipërfaqe të lyer me miell.
- 8 Sheshojeni brumin me dorë në formën e një katrori.
- 9 Bashkujeni skajet në mes, më pas sheshojeni brumin me grusht. Përsëriteni veprimin.
- 10 Jepini formën e një buke të gjatë. Vendoseni bukën e përfutur në një tavë me gjatësi 25 cm.
- 11 Njomeni pak sipërfaqen e bukës dhe spërkateni me petëzat e tërshërës.
- 12 Mbulojeni brumin me një peshqir të njomë dhe lëreni të fryhet për 60 minuta në një vend të ngrohtë.
- 13 Më pas bëni një prerje me thellësi 1 cm përgjatë gjatësisë së bukës.
- 14 Vendoseni bukën një furrë të parangrohur në temperaturë 240°C, bashkë me një enë të vogël plot me ujë për të ndihmuar të krijohet një kore e këndshme ngjyrë kafe e artë.
- 15 Piqeni për rreth 30 minuta. Hiqeni bukën nga tava dhe lëreni të ftohet mbi një raft prej teli.

* në MB përdorni majanë pluhur të llojit 'Easy Bake' ose 'Fast Action'

Këshillë: Përgatitni simite të vogla për të ftuarit. Spërkateni me fara lulëkuqeje ose susami.

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Tefal®

Briosh

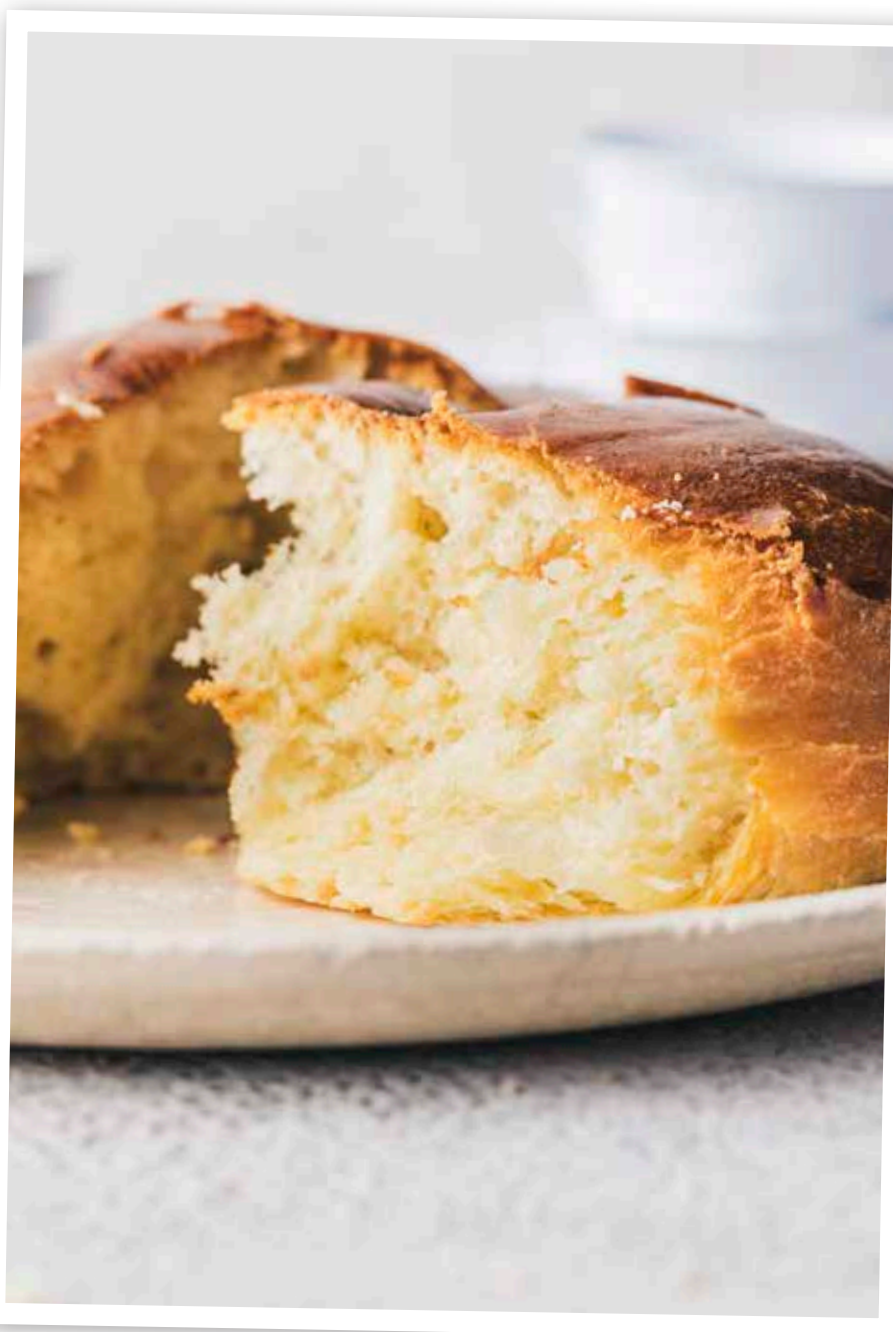
Për: 6 persona

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

- 250 g miell i bardhë për bukë
- 5 g kripë • 25 g sheqer • 100 g gjalpë • 2 vezë të plota dhe 1 e verdhë veze • 3 lugë gjelle qumësht i vakët • 2 lugë gjelle ujë • 5 g maja pluhur*



Përgatitja

- 1 Vendoseni miellin në tasin e çelikut inoks dhe krijoni dy gropa: vendoseni kripën te njëra dhe majanë, sheqerin, qumështin e vakët dhe ujin te tjetra.
- 2 Kripa dhe majaja nuk duhet të shtohen së bashku për shkak se majaja në kontakt me kripën nuk aktivizohet.
- 3 Shtoni vezët dhe montoni ngjeshësin dhe kapakun.
- 4 Zgjidhni shpejtësinë 1 dhe ngjisheni për 15 sekonda, më pas shpejtësinë 3 për dy minuta e 45 sekonda.
- 5 Pa e ndaluar pajisjen, brenda një minute shtoni gjalpin i cili nuk duhet të jetë shumë i butë (lëreni në temperaturë ambiente për gjysmë ore përpara se ta përdorni).
- 6 Lëreni brumin të ngjishet për pesë minuta në shpejtësinë 3, më pas për pesë minuta me shpejtësinë 5.
- 7 Mbulojeni brumin dhe lëreni të vijë për dy orë në temperaturë ambiente, më pas punojeni brumin fort me dorë duke e përplasur brenda tasit.
- 8 Mbulojeni brumin dhe lëreni të vijë edhe për dy orë të tjera në frigorifer; punojeni brumin me dorë duke e përplasur sërish brenda në tas.
- 9 Më pas mbulojeni me qese ngjitesë dhe lëreni brumin të vijë gjatë natës në frigorifer.
- 10 Të nesërmen, lyejeni formën për briosh me gjalpë dhe miell.
- 11 Jepini brumit formën e një topi.
- 12 Vendoseni atë në formë dhe lëreni të vijë në një vend të ngrohtë derisa brumi të ketë mbushur formën (dy deri në tre orë).
- 13 Vendoseni në furrë në temperaturë 180°C dhe lëreni të piqet për 25 minuta

Këshillë: Shtoni copëza çokollate ose fruta të karamelizuara.

* në MB përdorni majanë pluhur të llojit 'Easy Bake' ose 'Fast Action'

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Tefal

Bukë e bardhë

Për: 1 bukë e rrumbullakët 800 g

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

- 500 g miell i bardhë për bukë
- 300 ml ujë i vakët • 10 g maja pluhur* • 10 g kripë



Përgatitja

- 1 Vendoseni miellin, kripën dhe majanë pluhur në tasin e çelikut inox.
- 2 Montoni ngjeshësin dhe kapakun dhe ndizeni për disa sekonda në shpejtësinë 1.
- 3 Shtoni ujin e vakët nëpërmjet grykës në kapak.
- 4 Punojeni për tetë minuta.
- 5 Lëreni brumin të pushojë në temperaturë ambienti për rreth gjysmë ore.
- 6 Më pas punojeni brumin me dorë derisa të formohet një top.
- 7 Punojeni topin e brumit mbi një tepsi të cekët të lyster me gjalpë dhe miell.
- 8 Lëreni të vijë për herë të dytë në temperaturë ambiente për rreth një orë.
- 9 Paragrohni furrën në temperaturë 240°C.
- 10 Bëni mbi sipërfaqen e bukës prerje me një thikë të mprehtë dhe lyejeni me ujë të vakët.
- 11 Vendosni një enë të vogël plot me ujë brenda në furrë: kjo ndihmon që buka të krijojë një kore ngjyrë kafe të artë.
- 12 Piqeni për 40 minuta në temperaturë 240°C.

Këshillë: Majaja pluhur nuk duhet të bjerë asnjëherë në kontakt të drejtpërdrejtë me sheqerin ose me kripën, që pengojnë veprimin e majasë.

* në MB përdorni majanë pluhur të llojit 'Easy Bake' ose 'Fast Action'

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Pasta shu

Për: 20 pasta shu të mëdha ose 40 të vogla

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

• 300 ml ujë • pak kripë • pak sheqer • 120 g gjalpë • 240 g miell i thjeshtë • 6 vezë



Përgatitja

- 1 Në një tenxhere, nxehni ujin bashkë me gjalpin, kripën dhe sheqerin.
- 2 Lëreni të marrë valë dhe shtojeni miellin në tenxhere njëherazi.
- 3 Përzieni me një spatul prej druri derisa brumi ta përthithë të gjithë lëngun. Lëreni të ftohet.
- 4 Pas ftohjes, vendoseni brumin në tasin e çelikut inoks dhe montoni rrahësin dhe kapakun.
- 5 Zgjidhni shpejtësinë 1 dhe shtojini vezët një nga një nëpërmjet grykës në kapak.
- 6 Pasi vezët të bashkohen plotësisht, punojeni brumin edhe për dy deri në tre minuta të tjera derisa të bëhet homogjen.
- 7 Duke përdorur një lugë të vogël ose një qese pastiçerie, bëni toptha brumi mbi një teps të cekët të lyer me gjalpë dhe miell.
- 8 Piqini në furrë në temperaturë 180°C për 40 minuta.
- 9 Lërin të ftohen në furrë me derën e furrës të hapur.
- 10 Mos i hiqni menjëherë nga furra, pasi ka rrezik që pastat shu të bien.
- 11 Kur të ftohen plotësisht, mbushini me pana të rrahur të forcuar, akullore ose krem pastiçerie.

Këshillë: Për të bërë pasta shu të kripura, në vend të sheqerit hidhni një majë kripë dhe spërkateni brumin shu me djathë të grirë përpara pjekjes.

Tefal

Biskota me copëza çokollate

Për: 20 biskota të mëdha

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

- 250 g gjalpë pa kripë i zbutur
- 125 g sheqer i bardhë • 125 g sheqer kaf • 1 lugë çaji ekstrakt vaniljeje • 2 vezë të plota • 400 g miell • 1 lugë çaji pluhur për pjekje • 200 g copëza çokollate



Përgatitja

- 1 Vendoseni gjalpin dhe të dy llojet e sheqerit në tasin e çelikut inoks.
- 2 Vendoseni tasin në mikser dhe përziejini për 20 sekonda në shpejtësinë 5.
- 3 Fikeni përpunuesin dhe fshijini faqet e brendshme të tasit të çelikut inoks me një spatul, më pas përziejini përsëri për 20 sekonda në shpejtësinë 7.
- 4 Shtoni pjesën tjetër të përbërësve, vendosni kapakun dhe përziejini në shpejtësinë 3 derisa të përftoni një brumë homogjen.
- 5 Jepini formën e një topi brumi, mbështilleni në një qese ngjitëse dhe vendoseni të paktën 1 orë në frigorifer.
- 6 Parangrohni furrën në temperaturë 180°C, nxirreni brumin nga frigoriferi dhe ndajeni atë në toptha të vegjël.
- 7 Vendosini në një tepsi të cekët ku keni shtruar letër furre dhe piqini në furrë për rreth 10 minuta.

Këshillë: në vend të copëzave të çokollatave mund të përdorni arra ose fruta të thata.

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Tefal

Brauni me çokollatë dhe arra amerikane

Për: 6/8 persona

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

- 3 vezë të mëdha • 200 g
çokollatë e zezë • 200 g gjalpë •
15 g gjalpë për formën e pjekjes
• 180 g sheqer • 2 qese të vogla
me sheqer vanilje • 80 g miell
i situr • 50 g arra amerikane



Përgatitja

- 1 Parangrohni furrën në temperaturë 200°C dhe lypni me gjalpë një formë për pjekje katrore 20 cm.
 - 2 Shkrini çokollatën dhe 200 g gjalpë në mikrovalë dhe përziejini mirë.
 - 3 Vendosini vezët dhe të dy llojet e sheqerit në tasin e çelikut inoks.
 - 4 Montoni rrahësin me shumë tela dhe kapakun, më pas përziejini për 1 minutë në shpejtësinë 8.
 - 5 Shtoni çokollatën e shkrirë dhe përziejini për 20 sekonda në shpejtësinë 8.
 - 6 Më pas shtoni miellin e situr dhe përziejini për 15 sekonda në shpejtësinë 8.
 - 7 Përfundoni duke shtuar arrat amerikane në përzierje dhe përziejini me një spatul.
 - 8 Hidheni masën në formën e lypur me yndyrë dhe piqueni për 25 minuta në temperaturë 200°C.
 - 9 Lëreni të ftohet përpara se ta shërbeni
- Këshillë: mund të përdorni arra në vend të arrave amerikane dhe ta shërbeni me një lugë akullore ose shllak.**

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Mus çokollate

Për: 6/8 persona

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

- 150 g çokollatë e thjeshtë cilësore
- 150 g sheqer i bardhë
- 6 vezë



Përgatitja

- 1 Thyejini çokollatën në copa.
- 2 Vendosini copat në një tenxhere të vogël me dy lugë gjelle ujë.
- 3 Shkrijini në nxehtësi shumë të ulët, duke i përzierë me një lugë druri.
- 4 Hiqeni tenxheren nga nxehtësia kur të përftohet një pastë çokollate homogjene.
- 5 Shtojini gjashtë të verdhat e vezëve duke i përzierë vazhdimisht. Në tasin e çelikut inoks ku është montuar rrahësi me shumë tela dhe kapaku, rrihi të bardhat e vezëve bashkë me 25 g sheqer derisa të mpiksen, në shpejtësinë 7 për një minutë e dyzet e pesë sekonda.
- 6 Shtoni pjesën e mbetur të sheqerit dhe rrihi në shpejtësi maksimale për 30 sekonda.
- 7 Shtoni një lugë plot të bardhë veze të rrahur në përzierjen e vezës/çokollatës dhe përziejini fort për të zbutur masën.
- 8 Më pas bashkoni me kujdes pjesën e mbetur të të bardhave të vezëve në masën e çokollatës.
- 9 Vendoseni atë në frigorifer dhe lëreni për disa orë.

Këshillë: Shtojeni lëkurën e një portokalli të grirë imët në të bardhat e vezëve të rrahura.

Tefal

Kek me karota dhe krem

Për: 8/10 persona

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

Për brumin:

• 130 g sheqer kaf • 120 ml vaj luledielli • 4 vezë • lëkura dhe lëngu i 1 limoni • 240 g miell • 10 g pluhur për pjekje • 2 lugë çaji kanellë e grirë • 250 g karota të grira • 50 g arra të shtypura • 50 g rrush i thatë

Për kremin:

100 g gjalpë i shkrirë • 150 g djathë i butë me 25% yndyrë • 100 g sheqer pluhur



Përgatitja

Përgatitja e brumit:

- 1 Parangrohni furrën në temperaturë 180°C.
- 2 Montoni rrahësin dhe tasin e çelikut inoks, më pas shtoni në të sheqerin kaf, vajin, vezët, lëngun dhe lëkurën e portokallit.
- 3 Vendosni kapakun dhe përziejini në shpejtësinë 7 për 1 minutë.
- 4 Shtoni miellin, pluhurin për pjekje dhe kanellën, më pas përziejini përsëri në shpejtësinë 7 për 1 minutë.
- 5 Përfundojeni duke shtuar karotat, arrat dhe rrushin e thatë në masë dhe përziejini në shpejtësinë 3 për 15 sekonda.
- 6 Lyejeni një formë rrethore për kek me vaj dhe miell, hidhni brumin në formë dhe piqueni për 45 minuta në temperaturë 180°C.

Përgatitja e kremit:

- 1 Ndërkohë që keku është në furrë, montoni tasin e çelikut inoks dhe rrahësin.
- 2 Shtojeni gjalpin e shkrirë, djathin e butë dhe sheqerin pluhur dhe përziejini në shpejtësinë 3 derisa të përftoni një masë homogjene.
- 3 Lëreni mënjane në frigorifer. Kur keku me karota të jetë ftohur plotësisht, përhapeni kremin mbi kek me një spatul.

Këshillë: mund ta zbukuroni kekun me dredhëza arre kokosi të grirë.

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Tefal

Kek i perezistueshem me mollë

Për: 8 persona

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

- 4 mollë, të prera • 250 g sheqer i bardhë • 2 vezë të plota • 150 ml qumësht • 125 g gjalpë i shkrirë • 250 g miell • 1 qese pluhur për pjekje • 2 lugë çaji vanilje pluhur • 2 lugë çaji kanellë e grirë • 2 maja kripë



Përgatitja

- 1 Parangrohni furrën në temperaturë 180°C.
- 2 Montoni tasin e çelikut inox dhe rrahësin e sheshtë dhe shtoni vezët, qumështin dhe gjalpin në tas, më pas shtoni përbërësit pluhur (sheqeri, mielli, pluhuri për pjekje, vanilja pluhur, kanella e grirë dhe kripa).
- 3 Mbulojeni me kapak dhe përzieni në shpejtësinë 8 për 2 minuta.
- 4 Fikeni përpunuesin, ngrini kokën e makinerisë dhe fshini faqet e brendshme të tasit me një spatul.
- 5 Uleni kokën e makinerisë dhe përzieni për 1 minutë në shpejtësinë 8.
- 6 Pasi brumi të jetë gati, shtoni mollën e prerë dhe përziejini mirë me një spatul.
- 7 Lyeni me yndyrë dhe miell formën e kekut, hidhni brumin në formë dhe pëqeni për 50 minuta në temperaturë 180°C.

Këshillë: për t'i shtuar shije kekut, mund të shtoni një lugë gjelle me rum.

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Tefal

Bombone me brumë çokollate

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

Për brumin:

• 75 g gjalpë i shkrirë • 2 vezë
• 100 g sheqer • 60 g lajthi të grira
• 65 g miell • ½ qese me pluhur për pjekje • 150 g djathë i freskët

Për glazurën:

200 g çokollatë e zezë • 2 lugë gjelle vaj kolze • një qese me shkopinj për lëpirëse ose kunjë druri • sheqer kristalor ose grimca çokollate për zbukurim



Përgatitja

- 1 Parangrohni furrën në temperaturë 175°C.
- 2 Montoni tasin e çelikut inoks dhe rrahësin me shumë tela dhe shtoni vezët, sheqerin, gjalpin e shkrirë, lajthitë e grira, miellin dhe pluhurin për pjekje.
- 3 Përziejini në shpejtësinë 5 për 15 sekonda, më pas kalojeni në shpejtësinë maksimale për 4 minuta.
- 4 Hidheni përzierjen në një formë për kek të lyer me yndyrë dhe miell dhe piqeni për 40 minuta në temperaturë 175°C.
- 5 Pasi keku i pjekur të jetë ftohur plotësisht, thërrmojeni në një tas të madh, shtoni djathin e freskët dhe, me duar, ngjishini së bashku derisa të përftoni një masë brumi.
- 6 Jepini masës formën e topthave afërsisht sa madhësia e topave të ping-pongut, më pas vendosini në një tepsi të cekët ku keni shtruar letër furre.

- 7 Ngulni një shkop druri për lëpirëse në secilin top të vogël prej keku dhe vendosini në frigorifer për 30 minuta.

Për të përgatitur glazurën për bombonet me brumë keku:

- 1 Vendoseni çokollatën dhe vajin në një tas dhe futini në mikrovalë (me fuqi të ulët) për t'i shkrirë.
- 2 Pasi përzierja të shkrihet, zhytini bombonet në të, lini që pak çokollatë të rrjedhë sërish në tas dhe vendosini bombonet me brumë keku në tepsinë e cekët ku keni shtruar letër furre.
- 3 Zbukurojini bombonet me sheqer kristalor ose grimca çokollate përpara se çokollata të forcohet, më pas vendosini sërish në frigorifer.

Këshillë: për të pasur bombone me ngjyra dhe zbukurime të larmishme, mund t'i lyeni ato me çokollatë qumështi ose çokollatë të bardhë. Mund të shtoni edhe ngjyrues ushqimor në çokollatën e bardhë.

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Tefal

Tartë limoni me marengë

Për: 6/8 persona

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

Për brumin:

• 250 g miell i thjeshtë • 125 g gjalpë • 30 g bajame të grira • 80 g sheqer pluhur • 1 vezë • 1 majë kripë

Për mbushjen:

6 vezë • 300 g sheqer • 3 limonë jo të lyer me dyllë • 100 g gjalpë i shkrirë

Për marengën:

3 të bardha vezësh • 60 g sheqer pluhur • 1 majë kripë



Përgatitja

Përgatitja e brumit:

- 1 Vendoseni miellin, gjalpin e ftohtë të prerë në kubikë të vegjël, bajamet e grira, sheqerin dhe kripën në tasin e çelikut inoks ku është montuar ngjeshësi dhe kapaku.
- 2 Ndizeni pajisjen në shpejtësinë 1 për dhjetë sekonda për t'i përzierë, më pas në shpejtësinë 5.
- 3 Kur përzierja të marrë trajtën e thërrimeve, shtoni vezën përmes grykës në kapak dhe lëreni të punojnë edhe për pesë minuta.
- 4 Ndalojeni pajisjen sapo të formohet një top brumi.
- 5 Lëreni topin e brumit të pushojë për të paktën një orë në frigorifer, të mbuluar me qese ngjitëse.

Përgatitja e mbushjes:

- 1 Lajini dhe thajini limonët. Grijeni lëkurën e limonëve dhe shtrydheni lëngun e tyre.
- 2 Vendosini vezët, sheqerin, lëngun dhe lëkurën e limonëve dhe gjalpin e shkrirë në tasin e çelikut inoks ku janë montuar rrahësi dhe kapaku.

- 3 Ndizeni pajisjen në shpejtësinë 1 deri në shpejtësinë 7 derisa përzierja të bëhet homogjene. Ngrohni furrën në temperaturën 210°C.
- 4 Lyeni me gjalpë një formë për tarta me diametër 28 cm. Hapeni petën me trashësi 4 mm dhe shpojeni me një pirun.
- 5 Mbulojeni me letër furre dhe fasule të thata. Piqeni pa mbushjen për 15 minuta. Hiqeni letrën e furrës dhe fasulet e thata.
- 6 Hidheni mbushjen mbi bazën e tartës dhe vazhdoni pjekjen për 25 minuta në temperaturë 180°C.

Përgatitja e marengës:

- 1 Rihini të bardhat e vezëve me 20 g sheqer pluhur në një tas çeliku inoks ku janë montuar rrahësi me shumë tela dhe kapaku, në shpejtësinë 7 për një minutë e gjysmë, më pas në shpejtësinë maksimale derisa të bardhat të mpiksen.
- 2 Në fund shtoni 40 g sheqer pluhur të mbetur, vazhdoni rrahjen.
- 3 Pasi të piqet, mbulojeni tartën me marengë me anë të një luge.
- 4 Vendoseni tartën në furrë për disa minuta derisa marenga të marrë ngjyrë kafe të hapur.

Këshillë: Zbukurojeni pjesën e sipërme të tartës me feta limoni.

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Tortë kremoze me luleshtrydhe

Për: 6/8 persona

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

Për pandëspanjën:

- 4 vezë • 125 g sheqer i bardhë
- 125 g miell

Për krem:

- ½ l qumësht • 250 g sheqer • 4 vezë • 70 g miell • 250 g gjalpë i zbutur, i copëtuar • 1 bimë vanilje • 500 g luleshtrydhe • 1 unazë për torta



Përgatitja

Përgatitja e pandëspanjës:

- 1 Parangrohni furrën me gaz në nivelin 7 (210°C). Montoni tasin e çelikut inoks dhe rrahësin me shumë tela, më pas rrihini së bashku vezët dhe sheqerin në shpejtësinë 8 për 5 minuta derisa të përftoni një masë me ngjyrë të zbehtë.
- 2 Fikeni rrahësin, më pas përdorni një spatul për të përzierë miellin e situr me dorë, duke e përzierë nga poshtë-lart në tas. Shtroni letër furre në një tavë të thellë për pjekje 40 x 30 cm.
- 3 Hidhni masën në tavën me letër furre dhe sheshojeni me një spatul, më pas piqeni për 7 minuta. Lëreni të ftohet dhe pritni 2 disqe identike pandëspanje duke përdorur unazën për torta.

Përgatitja e kremit:

- 1 Priteni bimën e vaniljes në gjysmë dhe nxirni farat e vaniljes. Hidhni qumështin në një tenxhere, shtoni 125 g sheqer dhe farat e vaniljes. Lëreni të vlojë. Ndërkohë, vendosni 125 g sheqer dhe vezët në një tas çeliku inoks.
- 2 Vendosni rrahësin me shumë tela dhe rrihini masën për 2 minuta në shpejtësinë 8. Shtoni miellin dhe përziejini përsëri për 30 sekonda në shpejtësinë 8.
- 3 Hidhni çerekun e qumështit të valuar te përzierja e vezës dhe përziejini për 30 sekonda në shpejtësinë 5.
- 4 Hidhni masën në tenxhere bashkë me pjesën tjetër të qumështit dhe gatujeni në nxehtësi mesatare, duke e rrahur vazhdimisht me dorë, derisa të përftoni një krem të trashë.
- 5 Pasi të trashet kremi, hidhni atë në një tas, mbulojeni me një qese ngjitëse dhe vëreni mënjane për 1 orë derisa të jetë ftohur në temperaturë ambiente.

- 6 Lajeni dhe thajeni tasin e çelikut inoks. Shtoni në të kremi që vendosët mënjane dhe përdorni rrahësin me shumë tela për ta rrahur në shpejtësinë 8. Pas 1 minute, uleni shpejtësinë e përpunuesit në nivelin 5 dhe shtoni gradualisht gjalpin e prerë në kubikë e të zbutur. Vazhdoni ta rrihini për 30 sekonda derisa të përftoni një përzierje homogjene.

Montimi:

- 1 Visheni unazën metalike për torta me letër furre. Vendoseni 1 nga 2 disqet e pandëspanjës në fund të unazës për torta ndërsa diskun e dytë lëreni mënjane për ta vendosur në sipërfaqen e tortës kremoze me luleshtrydhe.
- 2 Pritini luleshtrydhet në gjysmë dhe rradhitini ato përreth perimetrit të unazës me sipërfaqen e prerë në anën e jashtme.
- 3 Vendoseni një të tretën e kremit brenda unazës për torta dhe përhapeni mirë. Shtoni luleshtrydhet e prera dhe më pas një shtresë të hollë kremi përsipër. Përfundojeni duke shtuar diskun e dytë të pandëspanjës mbi tortën kremoze me luleshtrydhe.
- 4 Mbulojeni tortën kremoze me luleshtrydhe me qese ngjitëse dhe vendoseni në frigorifer për 24 orë.
- 5 30 minuta përpara se ta shërbeni, nxirreni tortën kremoze nga frigoriferi për të përfunduar zbukurimin.

Zbukurimi i tortës kremoze me luleshtrydhe:

- 1 Spërkateni sipërfaqen e punës me sheqer pluhur dhe hapeni marcapanin në sipërfaqen e punës.
- 2 Pritni një disk marcapani sa madhësia e unazës për torta dhe vendoseni atë mbi sipërfaqen e tortës kremoze me luleshtrydhe.

Këshillë: zbukurojeni tortën kremoze me luleshtrydhe me disa luleshtrydhe.

Tefal

Amareta “macaron” me vanilje

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

Për brumin e “macaron”:

- 200 g sheqer pluhur • 200 g bajame të grira • 2x80g të bardha vezësh • 200 g sheqer i bardhë • 75 ml ujë • ½ bimë vanilje

Për kremin:

- 500 ml qumësht • 6 të verdha vezësh • 125 g sheqer • 100 g gjalpë, i copëtuar • 20 g miell • 30 g niseshte misri • ½ bimë vanilje



Përgatitja

Përgatitja e amaretave:

- 1 Përzieni 200 g sheqer pluhur dhe 200 g of bajame të grira në një përpunues ushqimi. Kjo përzierje quhet “tant pour tant” ose “përzierje me masa të barabarta”. Siteni “përzierjen me masa të barabarta”, më pas lëreni mënjane.
- 2 Lëreni ujin dhe sheqerin e bardhë të vlojnë në një tenxhere pa i përzierë. Përdorni një termometër për të kontrolluar që shurupi të mos e kalojë temperaturën 115°C.
- 3 Lëreni mënjane tasin e çelikut inoks dhe rrahësin me shumë tela. Në një tas, rrihi 80 g të bardha vezësh në shpejtësinë 5 derisa të mpiksen dhe rriteni shpejtësinë kur shurupi të arrijë temperaturën 105°C.
- 4 Hiqeni shurupin nga nxehtësia kur të arrijë temperaturën 115°C dhe hidhjeni në të bardhat e vezëve të rrahura në tasin e çelikut inoks. Vazhdoni ta rrihi këtë përzierje për 6 minuta në mënyrë që marena e përfuar të ftohet pak.
- 5 Shtojeni pjesën tjetër të të bardhave të vezëve të parratura (80 g) te përzierja me masa të barabarta që e vendosët mënjane dhe përziejini derisa të përftoni një masë homogjene. Priteni bimën e vaniljes në gjysmë dhe nxirrini farat e vaniljes nga njëra gjysmë, duke ia shtuar kësaj përzierjeje.
- 6 Bashkoni rreth një të tretën e margësis me pastën e bajameve me një spatul fleksibël për ta holluar pak dhe shtoni pjesën tjetër të margësis ndërkohë që bëni brumin e amaretave “macaron”. Kjo do të thotë ta përzieni së bashku me një spatul, me lëvizje poshtë-lart për rreth 1 minutë.
- 7 Vendoseni këtë masë në një qese pasticerie me kokë 8 mm. Shtroni letër furre në një teps të cekët. Duke përdorur qesen e pasticerisë, nxirrini masën në formë tophash uniformë sa një arrë, të barasluaruar në një teps të cekët.

- 8 Goditni lehtë pjesën e poshtme të tavës së pjekjes dhe lëreni të thahen në temperaturë ambiente për rreth 30 minuta. Parangrohni furrën në temperaturë 150°C. Piqini për 14 minuta, më pas vendoseni letrën e furrës mbi një sipërfaqe pune të njomur që amaretat të shkëputen lehtë.

Përgatitja e kremit të vaniljes:

- 1 Ngrohni qumështin në nxehtësi të ulët, duke shtuar farat e vaniljes nga gjysma tjetër e bimës së vaniljes.
- 2 Në tasin e çelikut inoks duke përdorur rrahësin me shumë tela, rrihi të verdhat e vezëve me sheqerin për 2 minuta në shpejtësinë 8, më pas shtoni miellin dhe niseshtenë dhe rrihi sërish për 1 minutë në shpejtësinë 7.
- 3 Hidhjeni qumështin e nxehtë në përzierje, përziejini të gjitha bashkë me një rrahës dore dhe vendoseni përzierjen e përfuar në nxehtësi të ulët për rreth 3 deri në 4 minuta, duke e përzierë vazhdimisht derisa të trashet kremi.
- 4 Hiqeni nga nxehtësia, përzieni në të kubikët e gjalpës. Hidhjeni kremin në një enë hermetike dhe vendoseni në frigorifer për të paktën 1 orë e 30 minuta.

Montimi:

- 1 Transferojeni kremin e vaniljes në një qese pasticerie me kokë 8 mm dhe mbushni gjysmën e amaretave.
- 2 Mbi çdo amaretë të mbushur vendosni një amaretë të pambushur dhe ruajini në një enë hermetike.

Këshillë: në vend të kremit me vanilje mund të përdori reçel luleshtrydhesh dhe të shtoni ngjyrues ushqimor në përzierjen për mbushjen e amaretave “macaron”.

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Tiramisu

Për: 6/8 persona

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

- 3 filxhanë kafe e fortë •
- 3 vezë • 1 kuti me biskota të gjata •
- 75 g sheqer i bardhë •
- 250 g mascarpone • pak pluhur kakaoje i hidhur



Përgatitja

- 1 Ndajini të verdhat e vezëve nga të bardhat.
- 2 Në tasin e çelikut inoks përzieni së bashku të verdhat e vezëve dhe sheqerin duke përdorur rrahësin me shumë tela në shpejtësinë 8 për 2 minuta derisa përzierja të marrë ngjyrë shumë të zbehtë.
- 3 Shtoni mascarpone-n dhe rrihni sërish në shpejtësinë 8 për 2 minuta. Vendoseni këtë krem në një tas për përzierje dhe lëreni mënjane.
- 4 Lajeni dhe thajeni tasin e çelikut inoks dhe rrahësin. Transferojini të bardhat e vezëve në një tas të çelikut inoks dhe montoni rrahësin me shumë tela.
- 5 Rrihni të bardhat e vezëve për 30 sekonda në shpejtësinë 7 derisa të mpiksen, shtoni 1 lugë çaji me sheqer dhe rrihni sërish për 1 minutë e 30 sekonda në shpejtësinë 8.

- 6 Përziejini lehtë të bardhat e vezëve në kremin mascarpone me një spatul.

Montimi:

- 1 Njomni disa biskota të gjata në kafe, më pas vendoseni në fund të tavës së qelqit për shtresën e parë.
- 2 Shtoni një shtresë krem, më pas një shtresë tjetër me biskota të gjata të njomura.
- 3 Përsëritini këto shtresa derisa të mbushet tava e qelqit, duke e përfunduar me një shtresë kremi.
- 4 Pudrosni me pluhurin e kakaos dhe vendoseni tavën e qelqit në frigorifer për të paktën 12 orë.

Këshillë: Për një ëmbëlsirë të lehtë, zëvendësojeni kafën me lëng frutash dhe shtoni fruta të freskëta.

Tefal

Kekë të vegjël me mjedër dhe çokollatë të bardhë

Për: 12 kekë të vegjël

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

Për brumin:

- 170 g miell
- 150 g sheqer i bardhë
- 150 g gjalpë i zbutur
- 3 vezë
- 1 lugë çaji pluhur për pjekje
- 45 g qumësht i paskremuar
- 1 lugë çaji ekstrakt vaniljeje
- 100 g copa mjedrash të ngrira

Për kremin:

- 60 g të bardha vezësh
- 65 g sheqer i bardhë
- 115 g gjalpë i zbutur
- 100 g çokollatë e bardhë
- 2 lugë gjelle vaj kolze
- Kupa letre për kekë të vegjël
- Tepsi për kiflet ose kekë të vegjël

Përgatitja

Përgatitja e brumit:

- 1 Parangrohni furrën në temperaturë 180°C.
- 2 Montoni tasin e çelikut inoks dhe rrahësin, më pas shtoni në tas miellin, pluhurin për pjekje, sheqerin, vezët, vaniljen, gjalpin dhe qumështin.
- 3 Vendosni kapakun dhe përziejeni në shpejtësinë 8 për 2 minuta.
- 4 Përfundojeni duke shtuar copat e mjedrave dhe përziejeni në shpejtësinë 5 për 15 sekonda.
- 5 Vendosni një kupë letre në secilën gropë të tepsisë për kiflet dhe mbusheni secilën kupë sa 2/3 e lartësisë me brumë.
- 6 Piqini për 15 minuta në temperaturë 180°C, më pas lërini të ftohen plotësisht.

Përgatitja e kremit:

- 1 Shkrijeni çokollatën e bardhë bashkë me vajin e kolzës në mikrovalë me fuqi të ulët.

- 2 Vendosini të bardhat e vezëve dhe sheqerin në tasin e banjëmarisë dhe rrihni së bashku derisa masa të dyfishohet në volum dhe të marrë shkëlqim.
- 3 Montoni tasin e çelikut inoks dhe rrahësin.
- 4 Vendoseni këtë përzierje në tas dhe vendosini kapakun, më pas rrihni në shpejtësinë 7 derisa të krijohet një masë e qëndrueshme në rrahës.
- 5 Më pas shtoni gjalpin e zbutur dhe përziejeni në shpejtësinë 8 për 30 sekonda.
- 6 Ngrijeni kokën e makinerisë, me një spatul fshini faqet e tasit dhe shtoni çokollatën e bardhë të shkrirë.
- 7 Përziejeni edhe një herë të fundit në shpejtësinë 8 për 30 sekonda.
- 8 Vendoseni kremin në një qese me majë në formë ylli dhe zbukurojini të gjithë kekët e vegjël të ftohur plotësisht.

Këshillë: kënaquni dhe zbukurojini kekët e vegjël me sheqer kristalor ose copëza çokollate.



Bake partner

Ju bëftë mirë!

Tefal

Tortë “Royal” me çokollatë

Për: 8 persona

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

Për biskotën:

• 45 g bajame të grira • 10 g arrë kokosi e grirë • 20 g lajthi të grira • 50 g sheqer pluhur • 20 g miell • 80 g të bardha veze (3 vezë të vogla) • 50 g sheqer

Për pralinën:

240 g çokollatë praline • 140 g krepa franceze krokante • 200 g krem çokollate • unazë për torta, me diametër 26 cm

Për musin e çokollatës:

90 g qumësht • 3 fletë xhelatine • 90 g çokollatë e zezë • 50 g çokollatë me qumësht • 250 g shllak, 30% yndyrë



Përgatitja

Përgatitja e biskotës:

- 1 Në një tas përzieni së bashku sheqerin pluhur, miellin, bajamet e grira, lajthitë e grira dhe arrën e kokosit.
- 2 Transferojini të bardhat e vezëve në një tas të çelikut inoks dhe montoni rrahësin me shumë tela. Rrihini të bardhat e vezëve me shpejtësi maksimale derisa të krijohet një masë shumë e mpiksuar. Shtoni gradualisht sheqerin që të përftoni një marendë shumë të qëndrueshme.
- 3 Shtoni përbërësit e thatë dhe përzieni lehtë me një spatul.
- 4 Vendoseni masën në një qese pastičerie. Formoni një disk me trashësi 1 cm dhe diametër 25 cm në një tepsì ku keni shtruar letër furre dhe e keni pudrosur me sheqer pluhur. Piqeni për rreth 15 minuta në temperaturë 170°C.

Përgatitja e pralinës krokante:

- 1 Në mikrovalë, shkrini çokollatën bashkë me një lugë gjelle vaj kolze.
- 2 Thërrmojini petullat krokante dhe bashkojini me çokollatën e shkrirë.
- 3 Përhapni një shtresë 5 mm të kësaj mase ndërmjet 2 fletëve të letres së furrës dhe vendoseni në frigorifer.
- 4 Kur biskota të ftohet, përgatitni musin e çokollatës: shkrini çokollatën e zezë dhe çokollatën me qumësht në mikrovalë.
- 5 Në tenxhere, lëreni qumështin të vlijë dhe shtoni xhelatinën e njomur më parë (zhyteni në ujë të ftohtë për rreth 10 minuta që të zbutet dhe më pas hiqeni).

- 6 Hidhni qumështin e nxehtë mbi çokollatën e shkrirë dhe përziejini mirë me një rrahës dore që të përftoni një përzierje homogjene.
- 7 Lëreni të ftohet. Sigurohuni që tasi i çelikut inoks është shumë i ftohtë, më pas shtoni në të panën e lëngshme.
- 8 Montoni rrahësin me shumë tela he kapakun, më pas rrihini për 2 minuta në shpejtësinë 7, më pas për 4 minuta në shtëpinë 8.
- 9 Shtojeni shllakun në çokollatë dhe përziejini lehtë për të përfunduar një mus çokollate.

Montimi:

- 1 Vendosni letër furre në unazën për torta që të mund ta hiqni me lehtësi.
- 2 Vendoseni diskun e biskotës në fund të unazës.
- 3 Nga pralina krokante pritni një disk me të njëjtin diametër sa biskota dhe vendoseni mbi biskotë.
- 4 Rivendoseni unazën rreth biskotës dhe përfundojeni duke shtuar musin e çokollatës.
- 5 Sigurohuni që musit të jetë përhapur mirë dhe vendoseni tortën në ngrirës për të paktën 12 orë.
- 6 Para se ta shërbeni, vendoseni tortën mbi një raft për torta dhe hiqeni unazën.
- 7 Ngrohni lehtë kremën e çokollatës në mikrovalë dhe hidhni mbi të gjithë tortën.
- 8 Pas 5 minutash, transferojeni tortën mbi një mbajtëse tortash dhe lëreni të shkrihet për 2 orë përpara se ta shërbeni.

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Tefal

Gratin me kungulleshka

Për: 6 persona

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

- 1 kg kungulleshka • 3 vezë • 250g ajkë • 100g djathë Gruyère
- kripë, piper, arrëmyshk



Përgatitja

- 1 Parangrohni furrën në temperaturë 220°C.
- 2 Duke përdorur prerësin e perimeve ku është montuar koni për prerjen e fetave, zgjidhni shpejtësinë 5 dhe pritini kungulleshkat.
- 3 Skuqini fetat në një tigan për 10 minuta.
- 4 Lëri në mënjane. Duke përdorur prerësin e perimeve ku është montuar koni i grirjes, grijeni djathin Gruyère në shpejtësinë 3.
- 5 Lëri në mënjane. Në tasin e çelikut inox ku është montuar rrahësi me shumë tela dhe kapaku, rrihni vezët dhe ajkën në shpejtësinë 5.
- 6 Shtoni kripën, piperin dhe arrëmyshkun.
- 7 Zgjidhni shpejtësinë 3 dhe lëri në punë për 30 sekonda.
- 8 Vendoseni gjysmën e kungulleshkave në një tavë furre të ljer me gjalpë dhe spërkateni me gjysmën e djathit gruyère.
- 9 Vendosni gjysmën tjetër të kungulleshkave në tavë dhe mbi to hidhni djathin gruyère të mbetur.
- 10 Mbulojini kungulleshkat me përzierjen e vezëve, ajkës, kripës, piperit dhe arrëmyshkut.
- 11 Piqeni në furrë për 25 deri në 30 minuta në temperaturë 220°C. Shërbejeni të nxehtë.

Këshillë: Për një shije freskie, shtoni pak nenexhik.

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Tefal

Bukë plot shije

Për: 6 persona

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

• 200 g miell i thjeshtë • 4 vezë •
11 g pluhur për pjekje • 100 ml
qumësht • 50 ml vaj ulliri •
12 domate të thara • 200 g
djathhtë feta • 15 ullinj jeshilë
pa bërthamë • një majë pluhur
kërri (opsionale) • kripë dhe
piper



Përgatitja

- 1 Parangrohni furrën në temperaturë 180°C.
- 2 Lyejeni një tavë për bukë me gjalpë dhe miell. Në tasin e çelikut inoks ku është montuar rrahësi dhe kapaku, përzieri së bashku miellin, vezët dhe pluhurin për pjekje, duke nisur në shpejtësinë 1, duke e rritur më pas deri në shpejtësinë 5.
- 3 Shtoni vajin e ullirit dhe qumështin dhe përziejeni për një minutë e gjysmë. Uleni në shpejtësinë 1 dhe shtoni domatet e thara (të prera në copa), kubikët e djathit feta, ullinjtë jeshilë (të prerë në copa) dhe pluhurin e kërrit. Hidhni erëza.
- 4 Hidhni përzierjen në tavë dhe vendoseni në furrë për 30 deri në 40 minuta, në varësi të furrës.
- 5 Shpojeni me një thikë dhe kontrolloni që buka të jetë e pjekur.

Këshillë: Zëvendësojeni djathin feta me mozzarella dhe shtoni disa gjethe borziloku të prera.

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Tefal®

Brumë pice

Për: 1 picë

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

• 150 g miell për bukë • 90 ml
ujë i vakët • 2 lugë gjelle vaj
ulliri • 3 g maja pluhur* • Kripë



Përgatitja

- 1 Vendoseni miellin dhe kripën në tasin e çelikut inoks ku është montuar ngjeshësi.
- 2 Montoni kapakun.
- 3 Ndizeni për disa sekonda në shpejtësinë 3, shtoni majanë, më pas çojeni në shpejtësinë 7.
- 4 Shtoni ujin e vakët, më pas vajin e ullirit dhe lëreni të punojë derisa të formohet një top homogjen.
- 5 Lëreni të fryhet derisa të dyfishohet vëllimi i brumit.
- 6 Hapeni petën dhe përdoreni sipas recetës.

*në MB përdorni majanë pluhur të llojit 'Easy Bake' ose 'Fast Action'

Bake partner

Ju bëftë mirë!

Qofte

Për: 4 persona

Aksesorët e përdorur:



Përbërësit

- 500 g mish viçi pa dhjamë
- 1 lugë gjelle rrafsh me miell të thjeshtë
- 1 qepë e njomë mesatare
- 1 thelbi hudhre
- 3 degë majdanozi
- Kripë dhe piper



Përgatitja

- 1 Parangrohni furrën në 200°C.
- 2 Grijeni mishin në shpejtësinë 7 me kokën e grirësit ku keni montuar rrjetën me vrima të vogla.
- 3 Vendoseni mishin e grirë dhe të gjithë përbërësit e tjerë në tasin e çelikut inox.
- 4 Montoni rrahësin dhe kapakun dhe ndizeni për një minutë në shpejtësinë 1. Bëni toptha në madhësinë e arrës duke e rrotulluar një sasi të vogël të përzierjes në mes të pëllëmbëve.
- 5 Vendosini qoftet në një tepsi të cekët të mbuluar me letër furre.
- 6 Vendoseni në furrë për 25 minuta.
- 7 Kthejini qoftet në gjysmën e minutazhit të gatimit.

Këshillë: Përdorni mish qengji në vend të mishit të viçit dhe koriandër në vend të majdanozit.