

BAKE PARTNER

Finom sütéshez napról napra



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

Alapvető sütemények

Chantilly krém
Omlós tészta
Palacsintatészta
Gofritészta
Gabonakenyér
Briós
Fehér kenyér
Égetett tészta

Kivételes pillanatok

Citromos habcsóktorta
Eperkrémtorta
Vaníliás macaron
Tiramisu-pohárkrém
Málnás és fehér csokoládés tortácskák
Royal csokoládétorta

Ínyenc harapnivalók

Csokoládédarabkás sütemények
Csokoládés és pekándiós brownie-k
Csokoládémousse
Mázás répatorta
Ellenállhatatlan almatorta
Csokoládés süteményfalatok

Ízletes pillanatok

Cukkini gratin
Aromás kenyér
Pizzatészta
Húsgombóc

Tefal®

Hőmérsékleti értékek/ termosztátállások átszámítási táblázata

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

Tefal

Chantilly krém:

Adag: 6/8 személy

Használt tartozékok:



Hozzávalók

- 25 cl nagyon hideg folyékony, magas zsírtartalmú tejföl
- 50 g porcukor



Előkészítés

- 1 Helyezze a magas zsírtartalmú tejfölt és a porcukrot a dagasztóval és fedéllel felszerelt rozsdamentes acél edénybe.
- 2 Működtesse a készüléket 7-es fokozaton két percig, majd maximális fokozaton három és fél percig.

Bake partner

Jó étvágyat!

Tefal®

Omlós tészta

Adag: 6/8 személy

Használt tartozékok:



Hozzávalók

- 200 g búzaliszt • 100 g vaj
- 50 ml víz • egy csipet só



Előkészítés

- 1 Tegye a lisztet, a vaját és a sót a rozsdamentes acél edénybe.
- 2 Helyezze fel a dagasztót és a fedelet, és működtesse néhány másodpercig a készüléket 1-es fokozaton.
- 3 A készülék működése közben adja hozzá a langyos vizet.
- 4 Működtesse a készüléket, amíg a tésztából gombóc formálódik.
- 5 Pihentesse a tésztát hűvös helyen, folpackkal lefedve legalább egy órán keresztül, mielőtt hozzáátna a kinyújtásához és a sütéséhez.

Bake partner

Jó étvágyat!

Tefal

Palacsinta-tészta

Adag: 20 palacsinta

Használt tartozékok:



Hozzávalók

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



Előkészítés

- 1 Tegye a tojásokat, az olajat, a cukrot, a tejet és a kívánt ízesítőanyagot a turmixedénybe.
- 2 Válassza ki a 3. fokozatot, és működtesse a készüléket néhány másodpercig.
- 3 Ezután adja hozzá a lisztet a mérősapkán lévő nyíláson keresztül, és működtesse a készüléket másfél percig.
- 4 Pihentesse legalább egy órán keresztül szobahőmérsékleten a tésztát, mielőtt hozzálna a palacsinták elkészítéséhez.

Bake partner

Jó étvágyat!

Tefal®

Gofritészta

Adag: 24 gofri

Használt tartozékok:



Hozzávalók

- 250 g búzaliszt • 15 g friss sütőlesztő • 2 tojás • 1 csipet só
- 400 ml tej • 125 g lágyított vaj
- 1 tasak vaníliás cukor (vagy néhány csepp vaníliakivonat)



Előkészítés

- 1 Keverje össze a sütőlesztőt egy kis langyos tejjel.
- 2 Helyezze a turmixedényt a készülékre, és adja hozzá a tojásokat, a sót, a vaníliás cukrot, a maradék tejet, a vaját és az élesztőkeveréket.
- 3 Zárja rá a fedelet. Működtesse a készüléket 7-es fokozaton, majd fokozatosan adja hozzá a lisztet a mérősapka fedélén lévő nyílásán keresztül.
- 4 Szükség esetén használja a Pulzálás funkciót néhány másodpercig, hogy a tészta könnyebben felvegye a lisztet.
- 5 Működtesse a készüléket körülbelül két percig, amíg a tészta sima állagú lesz.
- 6 Pihentesse egy órán keresztül a gofrik elkészítésének megkezdése előtt.

Tipp: Tálalja a gofrit chantilly krémmel, csokoládémártással stb.

Bake partner

Jó étvágyat!

Gabonakenyér

Adag: 1 db 800 g-os kenyér

Használt tartozékok:



Hozzávalók

- 500 g gabonakenyér-liszt
- 285 ml langyos víz
- 10 g szárított sütőlesztő*
- 10 g só
- zabpehely a feltételhez



Előkészítés

- 1 Tegye a lisztet, a sót és a sütőlesztőt a rozsdamentes acél edénybe.
- 2 Helyezze fel a dagasztót és a fedelet.
- 3 Működtesse néhány másodpercig 1-es fokozaton a készüléket a hozzávalók összekeveréséhez.
- 4 Ezután öntse be a vizet a fedélen lévő nyíláson keresztül.
- 5 Dagassza nyolc percig.
- 6 Fedje le a tésztát egy konyharuhával, és pihentesse 15 percig meleg helyen.
- 7 Ezután helyezze a tésztát egy liszttel megszórt felületre.
- 8 Kézvel nyújtsa ki a tésztát, négyzetet formázva abból. Hajtsa középre a sarkait, majd simítsa ki a tésztát az öklével.
- 9 Szükség szerint ismétlje meg a műveletet. Formázzon hosszúkás kenyeret.
- 10 Tegye az így kapott kenyeret egy 25 cm hosszú kenyérformába.
- 11 Enyhén nedvesítse meg a kenyér felületét, és szórja meg zabpehellyel.
- 12 Fedje le a tésztát egy nedves konyharuhával, és hagyja 60 percig kelni meleg helyen.
- 13 Ezután ejtsen egy 1 cm mély bemetszést a kenyér hossza mentén.
- 14 Tegye a kenyeret 240 °C-ra előmelegített sütőbe egy kis, vízzel teli edénnyel, hogy az elkészült kenyérnek szép, aranyszínű héja legyen.
- 15 Süsse körülbelül 30 percig. Vegye ki a kenyeret a kenyérformából, és hagyja kihűlni egy konyhai hűtőrácscon.

Tipp: Készítsen kis tekerceket a vendégek számára. Szórja meg azokat mákkal vagy szezámmaggal.

* Az Egyesült Királyságban használjon „Easy Bake” vagy „Fast Action” felirattal ellátott szárított élesztőt

Briós

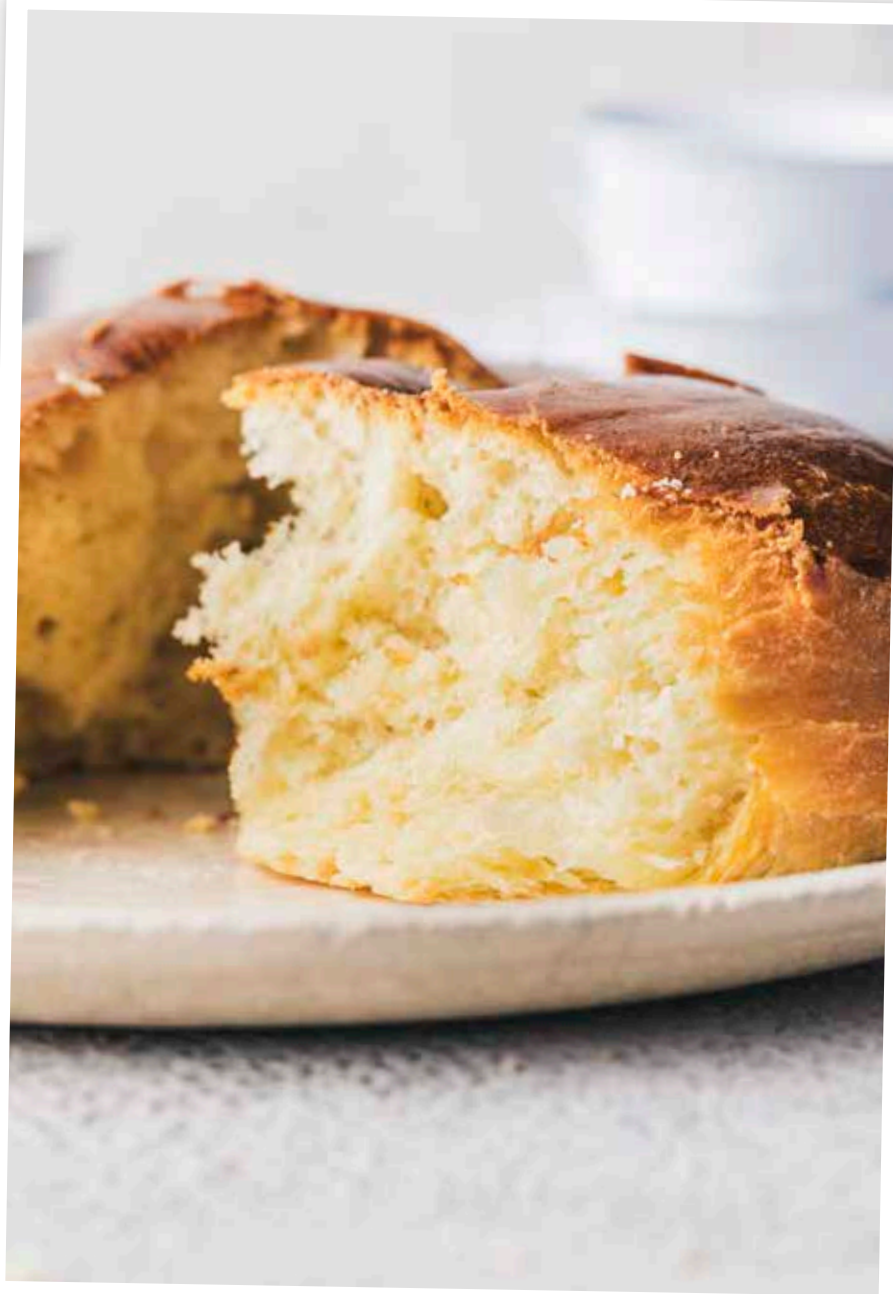
Adag: 6 személy

Használt tartozékok:



Hozzávalók

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



Előkészítés

- 1 Tegye a lisztet a rozsdamentes acél edénybe, és formázzon benne két mélyedést: az egyikbe tegye bele a sót, a másikba pedig az élesztőt, a cukrot, a langyos tejet és a vizet.
- 2 A sót és az élesztőt nem szabad együtt hozzáadni, mert az élesztő kedvezőtlenül reagál a sóval való érintkezésre.
- 3 Adja hozzá a tojásokat, és helyezze fel a dagasztót és a fedelet.
- 4 Az 1-es fokozaton dagassza 15 másodpercig, majd a 3-as fokozaton 2 perc 45 másodpercig.
- 5 A készülék leállítása nélkül keverje bele a vajat egy percen belül, amelynek nem szabad túl puhának lennie (felhasználás előtt hagyja szobahőmérsékleten félórán keresztül).
- 6 Folytassa a dagasztást öt percig 3-as fokozaton, majd öt percig 5-ös fokozaton.
- 7 Fedje le a tésztát, és hagyja két órán át szobahőmérsékleten kelni, majd kézzel erőteljesen dolgozza át a tésztát, az edénybe csapkodva azt.
- 8 Fedje le a tésztát, és hagyja további két órán át kelni a hűtőszekrényben; ismét dolgozza át kézzel a tésztát, az edénybe csapkodva azt.
- 9 Ezután fedje le a tésztát folpackkal, és hagyja éjszakára a hűtőszekrényben kelni.
- 10 Másnap vajazzon ki és szórjon meg liszttel egy briósformát.
- 11 Formázza a tésztát gombóccá.
- 12 Tegye bele a formába, és hagyja meleg helyen kelni, amíg a tészta kitölti a formát (két-három óra).
- 13 Helyezze 180 °C-os sütőbe, és hagyja 25 percig sülni.

Tipp: Adjon hozzá csokoládédarabkákat vagy kandírozott gyümölcsöt.

* Az Egyesült Királyságban használjon „Easy Bake” vagy „Fast Action” felirattal ellátott szárított élesztőt

Fehér kenyér

Adag: 1 db 800 g-os kerek kenyér

Használt tartozékok:



Hozzávalók

• 500 g fehérkenyér-liszt • 300 ml langyos víz • 10 g szárított sütőélesztő* • 10 g só



Előkészítés

- 1 Tegye a lisztet, a sót és a szárított élesztőt a rozsdamentes acél edénybe.
- 2 Helyezze fel a dagasztót és a fedelet, és működtesse néhány másodpercig a készüléket 1-es fokozaton.
- 3 Adja hozzá a langyos vizet a fedélen lévő nyíláson keresztül.
- 4 Dagassza nyolc percig.
- 5 Pihentesse a tésztát szobahőmérsékleten körülbelül félórán keresztül.
- 6 Ezután kézzel gyúrja gombóccá a tésztát.
- 7 Helyezze a tésztagombócot egy kivajazott, lisztel megszórt sütőlapra.
- 8 Hagyja másodszor is szobahőmérsékleten kelni körülbelül egy órán keresztül.
- 9 Melegítse elő a sütőt 240 °C-ra.
- 10 Éles késsel vagdossa be a kenyértészta tetejét, és kenje meg langyos vízzel.
- 11 Tegyen egy kis, vízzel teli edényt a sütőbe: ez segít, hogy a kenyér héja arany színűre süljön.
- 12 Süsse 40 percig 240 °C-on.

Tipp: A sütőélesztő soha ne érintkezzen közvetlenül cukorral vagy sóval, mivel ez megakadályozná, hogy az élesztő kifejtsen a hatását.

* Az Egyesült Királyságban használjon „Easy Bake” vagy „Fast Action” felirattal ellátott szárított élesztőt

Égetett tészta

Adag: 20 nagy vagy 40 kis méretű égetett tészta

Használt tartozékok:



Hozzávalók

• 300 ml víz • egy kis só • egy kis cukor • 120 g vaj • 240 g búzaliszt • 6 tojás



Előkészítés

- 1 Egy serpenyőben melegítse fel a vizet a vajjal, a sóval és a cukorral.
- 2 Forralja fel, majd öntse egyszerre az összes lisztet a serpenyőbe.
- 3 Keverje fakanállal, amíg a tészta felveszi az összes folyadékot. Hagyja hűlni.
- 4 Lehűlés után tegye a tésztát a rozsdamentes acél edénybe, és helyezze fel a mixert és a fedelet.
- 5 Válassza ki az 1-es fokozatot, és egyesével adja hozzá a tojásokat a fedélen lévő nyíláson keresztül.
- 6 Miután teljesen beledolgozta a tojásokat, keverje további két-három percig a tésztát, amíg sima állagú lesz.
- 7 Egy kis kanál vagy habzsák segítségével formázzon kis tésztakupacokat egy kivajazott, liszttel megszórt sütőlapra.
- 8 Süsse 180 °C-os sütőben 40 percig.
- 9 Hagyja a sütőben hűlni, nyitott sütőajtó mellett.
- 10 Ne vegye ki azonnal a sütőből, mert összeeshet az égetett tészta.
- 11 Amikor az elkészült égetett tészták teljesen kihűltek, töltsen meg azokat kemény tejszínhabbal, fagyalattal vagy cukrászati pudinggal.

Tipp: Sajtfánk készítéséhez cukor helyett használjon egy csipetnyi sót, és szórja meg az égetett tésztát reszelt sajttal sütés előtt.

Tefal®

Csokoládé- darabkás sütemények

Adag: 20 nagy sütemény

Használt tartozékok:



Hozzávalók

- 250 g sózatlan, lágyított vaj
- 125 g kristálycukor • 125 g barna cukor • 1 teáskanál vaníliakivonat • 2 egész tojás • 400 g liszt • 1 teáskanál sütőpor
- 200 g csokoládédarabka



Előkészítés

- 1 Tegye a vajat és a kétféle cukrot a rozsdamentes acél edénybe.
- 2 Helyezze az edényt a mixerbe, és keverje 20 másodpercig 5-ös fokozaton.
- 3 Kapcsolja ki a robotgépet, és egy spatulával kapargassa le a rozsdamentes acél edény belső oldalát, majd keverje újra 20 másodpercig 7-es fokozaton.
- 4 Adja hozzá a többi hozzávalót, helyezze fel a fedelet, és keverje 3-as fokozaton, amíg sima állagú tésztát kap.
- 5 Formázzon tésztagombócot, tekerje körbe folpackkal, és tegye a hűtőszekrénybe legalább 1 órára.
- 6 Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra, vegye ki a tésztát a hűtőszekrényből, és formázzon belőle kis golyókat
- 7 Helyezze azokat sütőpapírral bélelt sütőlapra, és süsse a sütőben körülbelül 10 percig.

Tipp: csokoládédarabkák helyett használhat magvakat vagy aszalt gyümölcsöket.

Bake partner

Jó étvágyat!

Csokoládés és pekándiós brownie-k

Adag: 6/8 személy

Használt tartozékok:



Hozzávalók

- 3 nagy tojás • 200 g étcsokoládé • 200 g vaj • 15 g vaj a sütőformához • 180 g cukor • 2 tasak vaníliás cukor • 80 g szitált liszt • 50 g pekándió



Előkészítés

- 1 Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra, és kenjen ki a vajjal egy 20 cm-es négyzet alakú sütőformát.
- 2 Mikrohullámú sütőben olvassza meg a csokoládét és a 200 g vaját, és alaposan keverje össze azokat.
- 3 Helyezze a tojásokat és a kétféle cukrot a rozsdamentes acél edénybe.
- 4 Helyezze fel a többágú habverőt és a fedelet, majd keverje 1 percig 8-as fokozaton.
- 5 Adja hozzá az olvasztott csokoládét, és keverje 20 másodpercig 8-as fokozaton.
- 6 Ezután adja hozzá a szitált lisztet, és keverje 15 másodpercig 8-as fokozaton.
- 7 Végül adja hozzá a pekándiót a keverékhez, és keverje el benne egy spatula segítségével.
- 8 Öntse a keveréket a kikent sütőformába, és süsse 25 percig 200 °C-on.
- 9 Tálalás előtt hagyja kihűlni.

Tipp: a pekándió helyett használhat diót, és tálalhatja egy kanálnyi fagylalttal vagy tejszínhabbal.

Csokoládé mousse

Adag: 6/8 személy

Használt tartozékok:



Hozzávalók

- 150 g jó minőségű hagyományos csokoládé
- 150 g kristálycukor • 6 tojás



Előkészítés

- 1 Törje darabokra a csokoládét.
- 2 Tegye a darabokat egy kis serpenyőbe két evőkanál vízzel.
- 3 Olvassza nagyon alacsony hőfokon, fakanállal kevergetve.
- 4 Vegye le a serpenyőt a hőforrásról, amikor a csokoládéból sima állagú paszta lesz.
- 5 Adja hozzá a hat tojássárgáját, folyamatosan keverve. Verje fel a tojásfehérjét 25 g cukorral a többélű habverővel és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél edényben 7-es fokozaton 1 perc 45 másodpercig, amíg kemény csúcsokat kap.
- 6 Adja hozzá a maradék cukrot, és verje a habverővel maximális fokozaton 30 másodpercig.
- 7 Adjon egy kanálnyi felvert tojásfehérjét a tojás és a csokoládé keverékéhez, és erőteljesen keverje össze a tészta lazításához.
- 8 Ezután óvatosan keverje bele a maradék felvert tojásfehérjét a csokoládékeverékbe.
- 9 Tegye a hűtőszekrénybe, és hagyja ott néhány órán át.

Tipp: Adjon finomra reszelt narancshéjat a felvert tojásfehérjéhez.

Mázas répatorta

Adag: 8/10 személy

Használt tartozékok:



Hozzávalók

A tésztához:

130 g barna cukor • 120 ml napraforgóolaj • 4 tojás • 1 narancs héja és leve • 240 g liszt • 10 g sütőpor • 2 teáskanál őrölt fahéj • 250 g reszelt sárgarépa • 50 g zúzott dió • 50 g mazsola

A mázhoz:

• 100 g olvasztott vaj • 150 g lágy sajt 25%-os zsírtartalommal • 100 g porcukor



Előkészítés

A tészta elkészítése:

- 1 Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra.
- 2 Készítse elő a mixert és a rozsdamentes acél edényt, majd helyezze az edénybe a barna cukrot, az olajat, a tojásokat, a narancslevet és a narancshéjat
- 3 Helyezze fel a fedelet az edény tetejére, és keverje 7-es fokozaton 1 percig.
- 4 Adja hozzá a lisztet, a sütőport és a fahéjat, majd keverje újra 7-es fokozaton 1 percig.
- 5 Végül adja hozzá a keverékhez a sárgarépát, a diót és mazsolát, és keverje 3-as fokozaton 15 másodpercig.

- 6 Kenjen ki és szórjon meg liszttel egy kerek tortaformát, öntse a tésztát a formába, és süssé 45 percig 180 °C-on.

A máz elkészítése:

- 1 Amíg a torta a sütőben van, készítse elő a rozsdamentes acél edényt és a mixert.
- 2 Adja hozzá az olvasztott vajat, a lágy sajtot és a porcukrot, majd keverje 3-as fokozaton, amíg sima állagú keveréket kap
- 3 Tegye félre a hűtőszekrénybe. Amikor a répatorta teljesen kihűlt, vigye fel a mázat a torta tetejére egy spatula segítségével.

Tipp: díszítheti a tortát kókuszcsíkokkal.

Tefal®

Ellenáll- hatatlan almatorta

Adag: 8 személy

Használt tartozékok:



Hozzávalók

- 4 alma, kockára vágva • 250 g kristálycukor • 2 egész tojás
- 150 ml tej • 125 g olvasztott vaj • 250 g liszt • 1 tasak sütőpor • 2 teáskanál vaníliapor
- 2 teáskanál őrölt fahéj • 2 csipetnyi só



Előkészítés

- 1 Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra.
 - 2 Készítse elő a rozsdamentes acél edényt és a mixert, és helyezze az edénybe a tojásokat, a tejet és a vaját, majd adja hozzá a porított összetevőket (cukor, liszt, sütőpor, vaníliapor, őrölt fahéj és só).
 - 3 Helyezze fel a fedelet az edény tetejére, és keverje 8-as fokozaton 2 percig.
 - 4 Kapcsolja ki a robotgépet, emelje le a gép tetejét, és egy spatula segítségével kaparja le az edény belső oldalát.
 - 5 Helyezze vissza a gép tetejét, és keverje újra 1 percig 8-as fokozaton
 - 6 Ha elkészült a tészta, adja hozzá a kockára vágott almát, és alaposan keverje össze egy spatulával.
 - 7 Kenje ki és szórja meg liszttel a tortaformát, öntse a tésztát a formába, és süsse 50 percig 180 °C-on.
- Tipp: ha még ízezsébbé szeretné tenni a tortát, adhat hozzá egy teáskanál rumot.**

Bake partner

Jó étvágyat!

Csokoládés süteményfalatok

Használt tartozékok:



Hozzávalók

A tésztához:

• 75 g olvasztott vaj • 2 tojás
• 100 g cukor • 60 g őrölt
mogyoró • 65 g liszt • ½ tasak
sütőpor • 150 g túró

A bevonathoz:

• 200 g étcsokoládé • 2
evőkanál repceolaj • egy
csomag nyálókapálcika vagy
fanyárs • cukorgyöngy vagy
csokoládéreszelék a díszítéshez



Előkészítés

- 1 Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra.
- 2 Készítse elő a rozsdamentes acél edényt és a többágú habverőt, és adja hozzá a tojásokat, a cukrot, az olvasztott vaját, a zúzott mogyorót, a lisztet és a sütőport
- 3 Működtesse a készüléket 5-ös fokozaton 15 másodpercig, majd maximális fokozaton 4 percig.
- 4 Öntse a keveréket egy kivajazott és liszttel megszórt tortaformába, és süsse 40 percig 175 °C-on
- 5 Miután a megsült torta teljesen kihűlt, morzsolja azt egy nagy edénybe, adja hozzá a túró, és a kezével gyúrja össze, amíg tézta lesz belőle.
- 6 Formázzon körülbelül pingponglabda méretű golyókat a keverékből, és helyezze azokat egy sütőpapírral bélelt sütőlapra

- 7 Szűrjon fából készült nyálókapálcikát mindegyik süteménygolyócskába, és helyezze azokat a hűtőszekrénybe 30 percre.

A süteményfalatok bevonatának elkészítéséhez:

- 1 Helyezze a csokoládét és az olajat egy edénybe, majd tegye a mikrohullámú sütőbe (alacsony teljesítményre állítva), a keverék felolvasztásához.
- 2 A keverék felolvasztását követően mártsa bele abba süteményfalatokat, hagyja, hogy a csokoládé egy kis része visszacsöpögjön az edénybe, majd helyezze a süteményfalatokat a sütőpapírral bélelt sütőlapra.
- 3 Díszítse a süteményfalatokat cukorgyönggyel vagy csokoládéreszeléssel, mielőtt a csokoládé megkötne, majd tegye vissza a hűtőszekrénybe.

Tipp: a süteményfalatok változatos színvilága és díszítése érdekében tejszokoládéval vagy fehér csokoládéval is bevonhatja azokat. A fehér csokoládéhoz ételszínezéket is adhat.

Citromos habcsóktorta

Adag: 6/8 személy

Használt tartozékok:



Hozzávalók

A tésztához:

- 250 g liszt • 125 g vaj • 30 g orölt mandula • 80 g porcukor
- 1 tojás • 1 csipet só

A feltéhez:

- 6 tojás • 300 g cukor
- 3 viaszmentesített citrom
- 100 g olvasztott vaj

A habhoz:

- 3 tojásfehérje • 60 g porcukor
- 1 csipet só



Előkészítés

A tészta elkészítése:

- 1 Tegye a lisztet, a kis kockákra vágott hideg vaját, az őrlött mandulát, a cukrot és a sót a dagasztóval és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél edénybe.
- 2 A keveréshez működtesse 1-es fokozaton tíz másodpercig a készüléket, majd kapcsoljon 5-ös fokozatra.
- 3 Ha a keverék zsemlemorzsa-szerű állagú lesz, adja hozzá a tojást a fedélen lévő nyíláson keresztül, és működtesse további öt percig a készüléket.
- 4 Állítsa le a készüléket, amint a tészta összeáll gombóccá.
- 5 Pihentesse legalább egy órán keresztül a hűtőszekrényben a tésztagombócot, folpackkal lefedve.

A feltét elkészítése:

- 1 Mossa meg és szárítsa meg a citromokat. Reszelje le a citromok héját, és facsarja ki a levüket.
- 2 Tegye a tojásokat, a cukrot, a citromlevet és -héját és az olvasztott vaját a mixerrel és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél edénybe.

- 3 Működtesse a készüléket az 1-es fokozatról a 7-es fokozatig gyorsítva, amíg a keverék egyenletes lesz. Melegítse fel a sütőt 210 °C-ra.
- 4 Vajazzon ki egy 28 cm átmérőjű tortaformát. Nyújtsa ki a tésztát 4 mm-es vastagságúra, és villával szurkálja meg.
- 5 Fedje le a sütőpapírral és szárított babbal. Süsse vakon 15 percig.
- 6 Távolítsa el a sütőpapírt és a szárított babot. Öntse a feltétet a tortaalapra, és folytassa a sütést 25 percig 180 °C-on.

A hab elkészítése:

- 1 Verje fel a tojásfehérjét 20 g porcukorral a többélű habverővel és fedéllel felszerelt rozsdamentes acél edényben 7-es fokozaton másfél percig, majd maximális fokozaton, amíg a fehérjék kemény csúcsokat formálnak.
- 2 Végül adja hozzá a maradék 40 g porcukrot, és folytassa a felferést.
- 3 Amikor a torta megsült, fedje be azt a habbal egy kanál segítségével.
- 4 Helyezze a tortát a sütőbe néhány percre, amíg hab kissé megbarnul.

Tipp: Díszítse a torta tetejét citromszeletekkel.

Eperkrém-torta

Adag: 6/8 személy

Használt tartozékok:



Hozzávalók

A piskótaához:

- 4 tojás • 125 g kristálycukor
- 125 g liszt

A muszlinkrémhez:

- ½ l tej • 250 g cukor • 4 tojás
- 70 g liszt • 250 g lágyított vaj, kockára vágva • 1 rúd vanília
- 500 g eper • 1 tortagyűrű



Előkészítés

A piskóta elkészítése:

- 1 melegítse elő a sütőt a 7-es jelölés (210 °C) eléréséig. Készítse elő rozsdamentes acél tálat és a többágú habverőt, majd verje fel együtt a tojásokat és a cukrot 8-as fokozaton 5 percig, amíg nagyon halvány színű keveréket kap.
- 2 Kapcsolja ki a mixert, majd egy spatula segítségével kézzel keverje hozzá a szitált lisztet, az edény alja felől felfelé haladva. Béleljen ki egy mély, 40 x 30 cm-es sütőtálcát sütőpapírral.
- 3 Öntse a keveréket a bélelt tálcába, simítsa el a spatulával, majd süsse 7 percig. Hagyja kihűlni, és vágja 2 egyforma piskótakorongra a tortagyűrű segítségével.

A muszlinkrém elkészítése:

- 1 vágja félbe a vaníliarudat, és kaparja ki a vaníliamagokat. Öntse a tejet egy serpenyőbe, adjon hozzá 125 g cukrot és a vaníliamagokat. Forralja fel. Közben 125 g cukrot és a tojásokat tegye bele a rozsdamentes acél edénybe.
- 2 Csatlakoztassa a ruganyos habverőt, és verje fel a keveréket 2 percig 8-as fokozaton. Adja hozzá a lisztet, és keverje újra 30 másodpercig 8-as fokozaton.
- 3 Öntse a forrásban lévő tej negyedét a tojáskeverékhez, és keverje 30 másodpercig 5-ös fokozaton.
- 4 Öntse ezt a keveréket a serpenyőbe a több tejjel, és főzze közepes lángon, közben kézzel folyamatosan keverje, amíg sűrű krémet kap.
- 5 Amikor a krém összesűrűsödik, öntse azt egy edénybe, fedje le folpackkal, és tegye félre 1 órára, amíg szobahőmérsékletűre hűl.

- 6 Mossa el és szárítsa meg a rozsdamentes acél edényt. Adja hozzá a félretett krémet, és a ruganyos habverővel keverje 8-as fokozaton. 1 perc elteltével állítsa 5-ös fokozatra a robotgépet, és fokozatosan adja hozzá a kockára vágott lágyított vajat. Folytassa a keverést 30 másodpercig, amíg sima állagú keveréket kap.

Összeállítás:

- 1 Bélelje ki a fém tortagyűrűt sütőpapírral. Helyezze a 2 piskótakorong egyikét a tortagyűrű aljára, és tegye félre a másik korongot, amely majd az eperkrém torta tetejére kerül.
- 2 Vágja félbe az epreket, és helyezze el azokat a gyűrű körvonala mentén úgy, hogy a vágott felük nézzen kifelé. Töltse a krém egyharmadát a tortagyűrű belsejébe, és jól terítse szét.
- 3 Adja hozzá a felvágott epret, majd vigyen fel egy vékony réteg krémet a tetejére. Végül helyezze fel a második piskótakorongot az eperkrém torta tetejére
- 4 Fedje le az eperkrém tortát folpackkal, és tegye a hűtőszekrénybe 24 órára.
- 5 Vegye ki a krém tortát a hűtőszekrényből 30 perccel tálalás előtt, és fejezze be a díszítést.

Az eperkrém torta díszítése:

- 1 Szórja meg a munkafelületet porcukorral, és nyújtsa ki a marcipánt a munkafelületen.
- 2 Vágjon ki egy, a tortagyűrűvel megegyező méretű korongot a marcipánból, és helyezze azt az eperkrém torta tetejére.

Tipp: díszítse néhány szem eperrel az eperkrém tortát.

Vaníliás macaron

Használt tartozékok:



Hozzávalók

A macaronkagylókhöz:

- 200 g porcukor • 200 g őrölt mandula • 2 x 80 g tojásfehérje
- 200 g kristálycukor • 75 ml víz
- ½ rúd vanília

A muszlinkrémhez:

- 500 ml tej • 6 tojássárgája
- 125 g cukor • 100 g vaj, kockára vágva • 20 g liszt • 30 g kukoricaliszt • ½ rúd vanília



Előkészítés

A kagylók elkészítése:

- 1 turmixolja össze a 200 g porcukrot és a 200 g őrölt mandulát egy konyhai robotgépen. Ennek a keveréknek a neve „tant pour tant”, vagyis „fele-fele”.
- 2 Szítálja át a „tant pour tant” keveréket, majd tegye félre. Forralja fel a vizet és a kristálycukrot egy serpenyőben a keverék kevergetése nélkül. Hőmérővel ellenőrizve ügyeljen rá, hogy a szirup hőmérséklete ne haladja meg a 115 °C-ot.
- 3 Készítse elő a rozsdamentes acél edényt és a ruganyos habverőt. Az edényben 5-ös fokozaton verjen fel 80 g tojásfehérjét, amíg kemény csúcsokat kap, és kapcsoljon magasabb fokozatra, amikor a szirup hőmérséklete eléri a 105 °C-ot.
- 4 Vegye le a szirupot a tűzhelyről, amikor a hőmérséklete eléri a 115 °C-ot, és lassan öntse azt a rozsdamentes acél edényben lévő felvert tojásfehérjéhez. Keverje tovább a keveréket a habverővel 6 percig, hogy kapott hab kissé lehűljön.
- 5 Adja hozzá a maradék, fel nem vert tojásfehérjét (80 g) a félretett „tant pour tant” keverékhez, és keverje, amíg sima állagú keveréket kap. Vágja félbe a vaníliarudat, kaparja ki a vaníliamagokat az egyik feléből, majd adja hozzá azokat a keverékhez.
- 6 A hab körülbelül egyharmadát keverje össze a mandulapaszttal egy rugalmas spatula segítségével, hogy kissé fellazítsa azt, majd adja hozzá a hab többi részét „macaronozáskor”. Ez azt jelenti, hogy keverje össze egy spatulával, alulról felfelé irányuló mozdulatokkal, körülbelül 1 percig.
- 7 Töltse ezt a keveréket egy 8 mm-es habzsákba. Béleljen ki egy sütőlapot sütőpapírral. A habzsák segítségével formázzon a keverékből kicsi, egyforma, dióméretű golyócskákat, egyenletesen elosztva azokat a sütőtálcán.

- 8 Finoman ütögesse meg a sütőtálca alját, és hagyja szobahőmérsékleten száradni körülbelül 30 percig. Melegítse elő a sütőt 150 °C-ra. Süsse 14 percig, majd helyezze a sütőpapírt egy megnedvesített munkafelületre, hogy a kagylók könnyen eltávolíthatóak legyenek.

A vaníliás muszlinkrém elkészítése:

- 1 melegítse fel a tejet lassú tűzön, és adja hozzá a vaníliarúd másik felében lévő vaníliamagokat.
- 2 A ruganyos habverő használatával a rozsdamentes acél edényben keverje össze a tojássárgáját a cukorral 2 percig 8-as fokozaton, majd adja hozzá a lisztet és a kukoricalisztet, és keverje ismét 1 percig 7-es fokozaton.
- 3 Öntse a forró tejet a keverékbe, keverje össze kézi habverővel, majd tegye a kapott keveréket alacsony hőfokra állított tűzhelyre 3–4 percre, és folyamatosan kevergesse, amíg a krém összesűrűsödik.
- 4 Vegye le a tűzhelyről, és keverje bele a kockára vágott vajat. Öntse a krémet egy légmentesen lezárható edénybe, és tegye a hűtőszekrénybe legalább 1 óra 30 percre.

Összeállítás:

- 1 Töltse át a muszlinkrémeket egy 8 mm-es habzsákba, és töltse meg vele a kagylók felét.
- 2 Helyezzen egy üres macaronkagylót minden megtöltött kagylóra, és az elkészült macaronokat légmentesen lezárható edényben tárolja.

Tipp: a vanília helyett használhat eperzselét, a macaronkagyló keverékéhez pedig hozzáadhat rózsaszín ételszínezéket.

Tiramisu- pohárkrém

Adag: 6/8 személy

Használt tartozékok:



Hozzávalók

3 csésze erős kávé • 3 tojás
• 1 doboz babapiskóta •
75 g kristálycukor • 250 g
mascarpone • egy kis
keserű kakaópor



Előkészítés

- 1 Válassza szét a tojások sárgáját a fehérjéről.
- 2 A rozsdamentes acél edényben a többágú habverővel keverje össze a tojássárgáját és a cukrot 8-as fokozaton 2 percig, amíg a keverék nagyon halvány színű lesz.
- 3 Adja hozzá a mascarpone-t, és ismét keverje 2 percig 8-as fokozaton. A kapott krémet öntse egy keverőtálba, és tegye félre. Mossa el és szárítsa meg a rozsdamentes acél edényt és a habverőt.
- 4 Öntse tojásfehérjét a rozsdamentes acél edénybe, és csatlakoztassa a ruganyos habverőt.
- 5 Verje a tojásfehérjét 30 másodpercig 7-es fokozaton, amíg kemény csúcsokat kap, majd adjon hozzá 1 teáskanál cukrot, és verje fel ismét 1 perc 30 másodpercig 8-as fokozaton.
- 6 Finoman keverje bele a felvert tojásfehérjét a mascarpone-s krémbe egy spatula használatával.

Összeállítás:

- 1 áztasson bele néhány babapiskótát a kávéba, majd helyezze azokat az üveg pohár aljára első réteggént.
- 2 Adjon hozzá egy réteg krémet, majd egy újabb réteg beáztatott babapiskótát.
- 3 Ismétlje a rétegek hozzáadását, amíg a pohár megtelik, felülre pedig krémréteg kerüljön.
- 4 Szórja meg kakaóporral, és tegye az üveg poharakat a hűtőszekrénybe legalább 12 órára.

Tipp: Ha könnyed desszertre vágyik, a kávé helyett használhat gyümölcslevet és hozzáadhat friss gyümölcsöket.

Tefal

Málnás és fehér csokoládés tortácskák

Adag: 12 tortácska

Használt tartozékok:



Hozzávalók

A tésztához:

170 g liszt • 150 g kristálycukor
• 150 g lágyított vaj • 3 tojás • 1 teáskanál sütőpor • 45 g teljes tej • 1 teáskanál vaníliakivonat • 100 g fagyasztott málnadarabka

A mázhoz:

• 60 g tojásfehérje • 65 g kristálycukor • 115 g lágyított vaj • 100 g fehér csokoládé • 2 evőkanál repceolaj • cupcake-papír • muffin- vagy cupcake-sütőforma



Előkészítés

A tészta elkészítése:

- 1 Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra
- 2 Készítse elő a rozsdamentes acél edényt és a mixert, majd tegye a tálba a lisztet, a sütőport, a cukrot, a tojásokat, a vaníliát, a vajat és a tejet.
- 3 Helyezze fel fedelet, és keverje 8-as fokozaton 2 percig.
- 4 Végül adja hozzá a málnadarabokat, és keverje 5-ös fokozaton 15 másodpercig.
- 5 Helyezzen cupcake-papírt a muffinforma mindegyik mélyedésébe, és töltsen meg a papírokat 2/3-ig tésztával.
- 6 Süsse 15 percig 180 °C-on, majd hagyja teljesen kihűlni.

A máz elkészítése:

- 1 olvassza meg a fehér csokoládét a repceolajjal együtt alacsony fokozatra állított mikrohullámú sütőben.
- 2 Tegye a tojásfehérjét és a cukrot egy forralóedénybe, és keverje össze, amíg a keverék térfogata megduplázódik és csillogó kinézetet kap.

- 3 Készítse elő a rozsdamentes acél edényt és a habverőt.
- 4 Öntse ezt a keveréket az edénybe, helyezze a fedelet a tetejére, majd keverje 7-es fokozaton, amíg puha csúcsokat képez a habverőn.
- 5 Ezután adja hozzá a lágyított vajat, és keverje 8-as fokozaton 30 másodpercig.
- 6 Emelje le a gép tetejét, kapargassa le az edény belső oldalát egy spatula segítségével, és adja hozzá az olvasztott fehér csokoládét.
- 7 Utoljára még keverje össze 8-as fokozaton 30 másodpercig.
- 8 Töltsen a mázat egy csillagcsöves habzsákba, és díszítse a teljesen kihült tortácskákat.

Tipp: a további kényeztetés érdekében díszítse a tortácskákat cukorgyönggyel vagy csokoládéreszeléssel.

Bake partner

Jó étvágyat!

Tefal®

Royal csokoládétorta

Adag: 8 személy

Használt tartozékok:



Hozzávalók

A piskótához:

45 g őrölt mandula • 10 g reszelt kókuszdió
• 20 g őrölt mogyoró • 50 g porcukor •
20 g liszt • 80 g tojásfehérje (3 kis tojás)
• 50 g cukor

A ropogós pralinéhez:

• 240 g pralinés csokoládé • 140 g crêpes
dentelles (francia ropogós palacsinta) •
200 g csokoládémáz • süteménygyűrű,
26 cm átmérőjű

A csokoládémousse-hoz:

• 90 g tej • 3 lap zselatin • 90 g
étcsokoládé • 50 g tejszokoládé •
250 g felvert habtejszín, 30%-os
zsírtartalommal



Előkészítés

A piskóta elkészítése:

- 1 Egy edényben keverje össze a porcukrot, a lisztet, az őrölt mandulát, az őrölt mogyorót és a kókuszdiót.
- 2 Öntse tojásfehérjét a rozsdamentes acél edénybe, és csatlakoztassa a ruganyos habverőt. Maximális fokozaton verje fel, amíg a tojásfehérje kemény csúcsokat formál.
- 3 Fokozatosan adja hozzá a cukrot, hogy nagyon kemény habot kapjon.
- 4 Adja hozzá a száraz hozzávalók keverékét, és óvatosan keverje össze egy spatula segítségével. Helyezze a keveréket egy habzsákba. Formázzon a habzsákkal egy 1 cm vastag és 25 cm átmérőjű korongot egy sütőpapírral bélelt sütőtálca, és szórja meg porcukorral. Süsse körülbelül 15 percig 170 °C-on.

A ropogós praliné elkészítése:

- 1 olvassa meg a csokoládét mikrohullámú sütőben egy kanál repceolajjal.
- 2 Törje össze a ropogós palacsintát, és keverje össze az olvasztott csokoládéval.
- 3 Formázzon egy 5 mm-es réteget a keverékből 2 lap sütőpapír között, és tegye a hűtőszekrénybe.
- 4 Ha a piskóta kihült, készítse el a csokoládémousse-t: mikrohullámú sütőben olvassa fel az étcsokoládét és a tejszokoládét.
- 5 Egy serpenyőben forralja fel a tejet, és adja hozzá az előre beáztatott zselatint (áztassa hideg vízben körülbelül 10 percig, majd nyomkodja ki, hogy puhítsa).

- 6 Öntse a forró tejet az olvasztott csokoládéra, és jól keverje össze egy kézi habverővel, hogy sima állagú keveréket kapjon.
- 7 Hagyja kihűlni. Ügyeljen rá, hogy a rozsdamentes acél edény nagyon hideg legyen, majd öntse bele a folyékony krémet.
- 8 Helyezze fel a többágú habverőt és a fedelet, és keverje 2 percig 7-es fokozaton, majd 4 percig 8-as fokozaton.
- 9 Adja hozzá a tejszínhabot a csokoládéhoz, és óvatosan dolgozza össze a keveréket, hogy csokoládémousse-t kapjon.

Összeállítás:

- 1 bélelje ki a süteménygyűrűt sütőpapírral, hogy a gyűrű könnyen eltávolítható legyen.
- 2 Helyezze a piskótakorongot a gyűrű aljára.
- 3 A ropogós pralinéből vágjon ki egy, a piskótával azonos átmérőjű korongot, és helyezze azt a piskóta tetejére.
- 4 Helyezze vissza a gyűrűt a piskóta köré, és végezetül adja hozzá a csokoládémousse-t.
- 5 Teljesen simítsa el a mousse-t, és helyezze a tortát a fagyasztoába legalább 12 órára.
- 6 Tálalás előtt helyezze a tortát egy tortaállványra, és vegye le róla a gyűrűt.
- 7 Óvatosan melegítse fel mikrohullámú sütőben a csokoládémázat, és fedje be a tortát a mázzal.
- 8 5 perc elteltével helyezze át a tortát egy tortatálra, és tálalás előtt hagyja 2 órán át olvadni.

Bake partner

Jó étvágyat!

Cukkini gratin

Adag: 6 személy

Használt tartozékok:



Hozzávalók

• 1 kg cukkini • 3 tojás • 250 g tejföl • 100 g gruyère sajt • só, bors, szerecsendió



Előkészítés

- 1 Melegítse elő a sütőt 220 °C-ra.
- 2 A szeletelőtölcsérrel felszerelt zöldségvágó segítségével, az 5-ös fokozat használatával szeletelje fel a cukkinit.
- 3 Süsse barnára a szeleteket egy serpenyőben 10 percig.
- 4 Tegye félre a szeleteket. A reszelőtölcsérrel felszerelt zöldségvágó segítségével, a 3-as fokozat használatával reszelje le a gruyère sajtot.
- 5 Tegye félre. A többágú habverővel és fedéllel felszerelt rozsdamentes acél edényben 5-ös fokozaton verje fel a tojásokat és a tejfölt.
- 6 Adja hozzá a sót, a borsot és a szerecsendiót.
- 7 Válassza ki a 3-as fokozatot, és működtesse a készüléket 30 másodpercig.
- 8 Helyezze a cukkiniszeletek felét egy kivajazott, sütőbe helyezhető edénybe, és szórja meg azokat a gruyère sajt felével
- 9 Helyezze a maradék cukkiniszeleteket az edénybe, és tegye rá a maradék gruyère sajtot.
- 10 Fedje le a cukkiniszeleteket a tojás, a tejföl, a só, a bors és a szerecsendió keverékével.
- 11 Süsse a sütőben 25–30 percig 220 °C-on. Forrón tálalja.

Tipp: A frissesség érdekében adjon hozzá egy kis mentát.

Savoury loaf

Adag: 6 személy

Használt tartozékok:



Hozzávalók

- 200 g búzaliszt • 4 tojás • 11 g sütőpor • 100 ml tej • 50 ml olívaolaj • 12 aszalt paradicsom
- 200 g feta sajt • 15 kimagozott zöld olajbogyó • egy kis currypor (opcionális) • só és bors



Előkészítés

- 1 Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra.
- 2 Vajazzon ki és szórjon meg liszttel egy cipóformát. A mixerrel és fedéllel felszerelt rozsdamentes acél edényben keverje össze a lisztet, a tojást és a sütőport, az 1-es fokozatról indulva, majd az 5-ös fokozatig növelve a sebességet.
- 3 Adja hozzá az olívaolajat és a tejet, majd keverje másfél percig. Kapcsoljon vissza az 1-es fokozatra, és adja hozzá az aszalt paradicsomokat (feldarabolva), a kockára vágott feta sajtót, a zöld olívbogyókat (feldarabolva) és a curryport.
- 4 Ízesítse. Öntse a keveréket a sütőformába, és tegye a sütőbe 30–40 percre, a sütőtől függően.
- 5 Késsel megszúrva ellenőrizze, hogy megsült-e a kenyér.

Tipp: A feta sajtot mozzarellával is helyettesítheti, és hozzáadhat néhány felaprított bazsalikomlevelet.

Tefal®

Pizzatészta

Adag: 1 pizza

Használt tartozékok:



Hozzávalók

- 150 g kenyérliszt
- 90 ml langyos víz
- 2 evőkanál olívaolaj
- 3 g szárított sütőélesztő*
- só



Előkészítés

- 1 Tegye a lisztet és a sót a dagasztóval ellátott rozsdamentes acél edénybe.
- 2 Helyezze fel a fedelet.
- 3 Működtesse néhány másodpercig 3-as fokozaton a készüléket, majd adja hozzá az élesztőt, és növelje a sebességet a 7-es fokozatra kapcsolva.
- 4 Adja hozzá a langyos vizet, majd az olívaolajat, és működtesse a készüléket, amíg a tésztából sima gombóc lesz.
- 5 Hagyja kelni, amíg a tészta térfogata megduplázódik.
- 6 Nyújtsa ki, és használja fel a receptnek megfelelően.

* az Egyesült Királyságban használjon „Easy Bake” vagy „Fast Action” felirattal ellátott szárított élesztőt

Bake partner

Jó étvágyat!

Húsgombóc

Adag: 4 személy

Használt tartozékok:



Hozzávalók

- 500 g sovány marhahús steak
- 1 csapott evőkanál búzaliszt
- 1 közepes méretű újhagyma
- 1 gerezd fokhagyma • 3 ág petrezselyem • só és bors



Előkészítés

- 1 Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra.
- 2 Darálja le a húst 7-es fokozaton, a kis lyukméretű rostállyal felszerelt darálófej segítségével.
- 3 Tegye a darált húst és az összes többi hozzávalót a rozsdamentes acél edénybe.
- 4 Helyezze fel a mixert és a fedelet, és működtesse a készüléket egy percig 1-es fokozaton. Készítsen diónyi méretű gombócokat a keverék egy kis részét a tenyerei között sodorogtatva.
- 5 Helyezze a húsgombócokat egy sütőpapírral bélelt sütőlapra.
- 6 Tegye a sütőbe 25 percre.
- 7 Forgassa meg a gombócokat a sütési idő felénél.

Tipp: A marhahús helyett használhat bárányhúst, a bazsalikom helyett pedig koriandert.