

Temizleme

Metal halkaları ve çıkarma yardımcıları ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra ılık suyla ve bir miktar deterjanla temizleyin. Leke oluşmaması için ardından hemen kurutun. Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Hurma pürelü kestaneli cheesecake

4 adet için | Hazırlama süresi: 40 dak. | Soğuma süresi: 3 saat

Malzemeler:

4 kek kalıbı/ordövr halkası (7,5 cm Ø), pişirme kağıdı

İçindekiler

Kek krokanı için:

5 tam tahıllı bisküvi

3 YK şeker

45 g tereyağı

1 tutam tuz

Für Füllung und

Hamur ve hurma püresi için:

125 g pişmiş, soyulmuş

kestane (kestane,

vakumlu paketlenmiş)

1 olgun hurma

Labne peyniri için:

1/3 vanilya baklası

1 1/2 YK pudra şekeri

100 g taze peynir

1/2 limonun suyu

150 g krema

Hazırlanışı

1. Krokan için kekleri bir buzluk poşetine doldurun ve oklavayla orta derecede incelterek ufalayın. Şekeri bir tencere içerisinde karamelize edin, ocaktan alın, tereyağını ekleyin ve erimesini sağlayın. Ufalanmış keki ve tuzu karıştırın. Hamuru 1 cm kadar yükseklikte pişirme kağıdı üzerine yayın ve soğumaya bırakın.
 2. Labne peyniri için vanilya baklasını uzunlamasına kesip açın ve içindekini dökün. Vanilyayı pudra şekeri, labne ve limon suyuyla karıştırın. Kremayı çırpıcıyla ya da çırpma makinesiyle (orta kademedede) yakl. 2 dakika çırpın ve bir kek kazıyıcı ile (çırpıcıyla değil!) labneye ilave edin.
 3. Hamur için kestaneleri irice doğrayın. Hurmayı ikiye bölün, etli iç kısmını kabuğundan bastırın ve süzgeçten çekin.
 4. Kek kalıbını/ordövr halkasını bir kalıp pişirme kağıdı üzerine yerleştirin. Krokanı büyük parçalar halinde kırın ve oklavayla orta derecede incelterek ufalayın. Ufalanmış krokanı dört halkaya bölün ve hafifçe bastırın. Her birinin üzerine doğranmış kestanenin dörtte birini yerleştirin. Labneyi doldurun, üzerini düzeltin, hurma püresini üzerine yayın ve düzeltin. Pastacıkları örtülü şekilde en az 3 saat soğukta tutun.
 5. Pastacıkları buzdolabından alın ve metal halkalarını çıkarın. Bunun için küçük bir bıçak yardımıyla halkanın iç kısmından dikey şekilde üstten tabanına kadar geçin ve halkayı bir defa çevirin. Metal halkaları dikkatli şekilde çekip alın, soğumuş kestaneli cheesecake'i dört tabağa yerleştirin ve hemen servis yapın.
-

Biber soslu ve fesleğen yağıyla patlıcan pikata

4 adet için | Hazırlama süresi: 1 saat | parça başına: 635 kcal

Malzemeler:

1 kek kalıbı/ordövr halkası (7,5 cm Ø), kağıt havlu

İçindekiler

Fesleğen yağı için:

1 demet fesleğen

(yakl. 6-8 sap)

1 diş sarımsak

100 ml zeytin yağı

Tuz

Biber sosu için:

2 kırmızı biber

300 ml sebze suyu

1 çay kaşığı nişasta

2 YK soğuk su

1 sarı biber

3 YK zeytinyağı

1 YK balzamik sirke

Tuz

Pul biber

Pikata ve kuskus için:

1 büyük patlıcan

Tuz

100 g hazır kuskus

150 ml sebze suyu

1 çay kaşığı toz köri

2 YK tereyağı

50 g Parmesan peyniri

2 yumurta (M büyüklüğünde)

Çevirmek için un

Karabiber

300 ml kızartmak için yağ

Hazırlanışı

1. Fesleğen yağı için fesleğeni yıkayın ve iyice silkeleyin. Sarımsağı soyun, fesleğen yapraklarını ayıklayın ve yağ, sarımsak ve 1 tutam tuzla mikserde veya blender ile püre haline getirin.
 2. Biber sosu için kırmızı biberleri yıkayın, ikiye bölün, kurutun ve iri parçalar halinde kesin. Sebze suyuyla birlikte parçaları mikserde veya blender ile püre haline getirin. Biber püresini ince bir süzgeçten geçirin ve yakl. 100 ml olarak pişirin, arada karıştırın. Pişmiş biber sosunu 2 yemek kaşığı su içinde karıştırılmış nişasta ile karıştırın.
 3. Sarı biberi yıkayın, ikiye bölün, kurutun ve küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağını kızdırın. İçerisinde küp şeklindeki biberleri kızarttıktan sonra üzerine en son balzamik sirke dökün. Biber sosunu üzerine dökün. Sosu tuz ve kırmızı biberle tatlandırın ve üzeri örtülü şekilde sıcak kalmasını sağlayın.
 4. Pikata için patlıcanı yıkayın ve yakl. 1 cm genişliğinde dilimleyin. Dilimleri iki yanından tuzlayın ve yakl. 20 dak. dinlenmesini sağlayın.
 5. Bu arada kuskusu bir kap içerisine alın. Sebze suyunu köri ile kaynatın ve üzerine dökün. Kuskusu yakl. 5 dak. kaynamaya bırakın, tereyağı gezdirin ve tuzla tatlandırın. Üzeri örtülü şekilde sıcak kalmasını sağlayın.
 6. Parmesan peynirini ince rendeleyin ve yumurtalarla çorba kasesinde karıştırın. Çevirmek için unu da aynı şekilde bir tabağa alın. Kızartmak için yağı bir tavada kızdırın. Patlıcan dilimlerini ikiye bölün, kurutun, üzerine karabiber ekin ve bir miktar una bulayın. Sonra dilimleri yumurta ve parmesan peyniri karışımına bulayın ve kızgın yağda her iki tarafını altın sarısı renkte kızartın. Kağıt havlu üzerinde yağın çekmeye bırakın.
-

7. Kuskusu kek kalıbı/ordövr halkası ile „taban“ olarak dört tabağa bölün. Pişmiş patlıcanları üzerine yerleştirin. Sosu ve fesleğen yağını kuskusun etrafına dökün. İsteğe göre patlıcan pikatasına kızarmış fesleğenle garnitür yapın.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır
