

Stapelei

Köstlichkeiten  
perfekt serviert



**Tupperware®**

# Stapelei

Die Stapelei ist ein wunderbares und vielseitiges Produkt für den Kühlschrank bzw. das Gefriergerät. Damit werden Vorspeisen, Beilagen und Desserts perfekt arrangiert und in Szene gesetzt. Deine Gäste werden beeindruckt sein!



- 1 Luft- und wasserdichter Sicherheitsverschluss
- 2 Flexibler Behälter mit 125 ml Inhalt
- 3 Öffnung zum Herausdrücken des Inhalts mit Hilfe des Einlegebodens
- 4 Einlegeboden zum Herausdrücken und leichteren Entnehmen des Inhalts. Der erhöhte Rand passt perfekt in die Öffnung des Behälters.

## Hinweise

- Keine flüssigen oder heißen Speisen in die Behälter füllen.
- Die Stapelei nach Benutzung immer kalt ausspülen, um Verfärbungen zu minimieren.

# So einfach geht's



Einlegeboden mit erhöhtem Rand nach unten einlegen. Die Behälter von innen dünn mit Öl bestreichen bzw. kalt ausspülen.



Zutaten immer nur bis zur maximalen Fülllinie hineingeben.



Der untere Rand dient gleichzeitig als Deckel für einen anderen Behälter. So lassen sie sich perfekt stapeln.



Den obersten Behälter mit dem Sicherheitsverschluss verschließen. Stapelei in den Kühlschrank oder ins Gefriergerät stellen.



Mit Hilfe des Einlegebodens den Behälter nach oben abziehen und abnehmen.



Zum Schluss den Einlegeboden vorsichtig zur Seite schieben und entfernen.



## Tomaten-Mozzarella-Türmchen

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

**Kühlzeit:** 30 Minuten

### ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

6 mittelgroße Tomaten (je ca. 130 g)

2 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

1 TL Thymian

2 Mozzarellakugeln à 125 g

### FÜR DAS PESTO

20 frische Basilikumblätter

1 ½ EL Pinienkerne

1 Knoblauchzehe

1 ½ EL geriebener Parmesankäse

3 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

1. Tomaten waschen, Strunk entfernen und jeweils in 4 dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein Backblech mit der zuvor gereinigten Silikon Backunterlage legen und mit Öl bestreichen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian bestreuen und für 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen.
2. Basilikumblätter im SuperSonic Turbo zerkleinern, Pinienkerne und Knoblauch dazugeben und ebenso zerkleinern. Parmesankäse und Olivenöl untermischen, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Jede Mozzarellakugel in neun Scheiben schneiden. Für die Türmchen in 6 innen mit Öl bestrichenen Behälter erst eine Scheibe Tomate, dann eine Scheibe Mozzarella einlegen.
4. Auf die Mozzarellascheibe eine Schicht Pesto geben. Das Schichten in der gleichen Reihenfolge wiederholen, bis die Markierung erreicht ist. Jeweils 3 Behälter der Stapel übereinander setzen, verschließen und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Aus der Form stürzen und servieren.



## China-Salat in der Gurke

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

**Mikrowelle:** 8 Minuten bei 800 Watt

**Kühlzeit:** 30 Minuten

### ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

400 g frische Sojasprossen

4 Möhren

1 kleine Bio-Gurke

200 g gekochte Hähnchenbrust

### FÜR DIE SAUCE

20 g in feine Streifen geschnittener Thai-Basilikum oder Koriander

4 EL Olivenöl

3 TL Sojasauce

2 TL süßsaure Chilisauce

2 TL Reiswein- oder Weißweinessig

1. Sojasprossen in den Dämpfaufsatz des Micro-CombiGourmet 3,0 l geben. Wasserbehälter mit 400 ml Wasser füllen, Dämpfaufsatz hineinsetzen, mit dem Dämpf-Deckel verschließen und für 8 Minuten in der Mikrowelle garen. Deckel und Wasser entfernen und die Sprossen abkühlen lassen.
2. Möhren schälen und mit dem Mahl-Chef reiben. Die Gurke der Länge nach mit dem Mando-Chef (Glatter Schneideinsatz Stufe 3) in 6 Scheiben hobeln. Die übrige Gurke anderweitig verwerten.
3. Möhren und Sojasprossen vermischen. Hähnchenbrust würfeln und dazugeben. Zutaten für die Sauce verrühren und mit der Soja-Möhren-Mischung vermengen.
4. Sechs Behälter innen dünn mit Öl bestreichen und jeweils eine Gurkenscheibe an den Rand legen.
5. Die Mischung in die Mitte füllen. Etwas andrücken, dann jeweils 3 Behälter der Stapel übereinander setzen und verschließen. Bis zum Servieren im Kühlschrank kühl stellen.



## Gefrorener Orangen-Käsekuchen

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

**Gefrierzeit:** mindestens 6 Stunden

**Stehzeit:** 10-15 Minuten

### ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

2 frische Eier

150 g Doppelrahm-Frischkäse

1 TL Orangenzucker

100 g Zucker

70 g Kekse (z. B. Butterkekse oder Amarettini)

1. Eier trennen. Frischkäse mit Eigelb und Orangenzucker verrühren.
2. Eiweiß anschlagen, Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Eischnee unter die Frischkäsemasse heben.
3. Sechs innen mit Öl eingestrichenen Behälter bis knapp unter die Markierung mit der Masse füllen.
4. Kekse zerkleinern. Die Keksbrösel über die Frischkäsemasse in jedem Behälter streuen und etwas andrücken.
5. Jeweils 3 Behälter der Stapelerei übereinander setzen, verschließen und für mindestens 6 Stunden im Gefriergerät einfrieren. 10 bis 15 Minuten vor dem Servieren antauen lassen, aus der Form nehmen und servieren.



## Feinste Schokoladencreme-Törtchen

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten

**Mikrowelle:** 2 + 2 Minuten bei 360 Watt

**Stehzeit:** 3 Minuten

**Gefrierzeit:** 2 Stunden

### ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

#### FÜR DIE CREME

150 g Zartbitterschokolade

20 g Butter

200 g Schlagsahne

1½ EL Puderzucker

#### FÜR DEN KNUSPER-BODEN

60 g Gebäck

150 g Nougatschokolade

#### FÜR DIE VERZIERUNG

Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre

1. Schokolade mit Butter in 2 Minuten bei 360 Watt in der MicroCook 1,0-l-Kanne schmelzen lassen. 3 Minuten stehenlassen und glattrühren.
2. Sahne mit Puderzucker steif schlagen und unter die Schokomasse heben.
3. Sechs Behälter innen mit Öl bestreichen. Jeden Behälter zur Hälfte befüllen, glattstreichen, jeweils 3 Stück stapeln, verschließen und in den Kühlschrank stellen.
4. Gebäck zerkleinern. Die Nougatschokolade in der MicroCook 1,0-l-Kanne in 2 Minuten bei 360 Watt schmelzen. Abkühlen lassen und Gebäckbrösel dazugeben.
5. Mischung in die Behälter geben und die Oberfläche glattstreichen. Stapel erneut übereinander setzen, oben verschließen und 2 Stunden im Gefriergerät anfrischen lassen.
6. Vor dem Servieren aus der Form nehmen. Mit Hilfe des Universalschälers von der Kuvertüre Späne abschälen und die Schokoladencreme-Törtchen damit verzieren.