

Verwendung Schichtwechsel rund



1. Stellen Sie einen **Schichtwechsel rund** Behälter mit der Ausnehmung unten vor sich hin und geben Sie die kleine Scheibe so in den Behälter, dass sie in der kleinen Ausnehmung einrastet. Pinseln Sie den Behälter mit etwas Öl ein.

2. Füllen Sie den Behälter bis zur maximalen Fülllinie. Achtung: die unterste Schicht ist beim Stürzen ganz oben! Stapeln Sie 3 gefüllte Behälter übereinander.

Schließen Sie den obersten Behälter mit dem Deckel und stellen Sie den **Schichtwechsel rund** je nach Rezept zum Kühlen in den Kühlschrank oder in den Gefrierschrank.

3. Zum Anrichten entfernen Sie zuerst den Deckel und stürzen einen Behälter auf ein Teller. Lassen Sie die Speisen kurz bei Raumtemperatur stehen: nach dem Kühlschrank ca. 5 Min. und nach dem Gefrierschrank ca. 15 Min. Entfernen Sie dann den Behälter indem Sie mit einem Finger die Scheibe auf den Speisen nach unten drücken und den Behälter aufheben.

4. Zum Schluss entfernen Sie die Scheibe indem Sie sie vorsichtig zur Seite schieben.



Produktvideo
ansehen!



tupperware/schichtwechsel

Schichtwechsel rund



Tupperware

Panacotta

Zutaten für 6 Stück:

- 4 Blatt Gelatine
- 400 g Schlagobers
- 60 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Vanilleschote
- 250 g Topfen (20 %)

Zubereitung:

1. Gelatine in reichlich kaltem Wasser quellen lassen.
2. Schlagobers, Zucker, Vanillezucker, Vanillemark und -schote in die **Micro-Chef Kanne 1 l** geben, verrühren und mit Deckel in der Mikrowelle 4 Min bei 650 Watt erhitzen. Vanilleschote herausnehmen, umrühren und weitere 2 Min. in der Mikrowelle aufkochen.
3. Gelatine gut ausdrücken und unter die heiße Schlagobersmasse rühren.
4. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann den Topfen zugeben und gut verrühren. Wenn die Masse anfängt etwas zu stocken, 6 **Schichtwechsel rund** Behälter mit wenig Öl ausstreichen und die Creme einfüllen.
5. Die Behälter jeweils zu 3er Türmchen stapeln und mit dem Deckel verschließen. Für 3-4 Std. in den Kühlschrank stellen.
6. Mit frischen Früchten oder Fruchtsauce servieren.

Tipp:

Für noch fruchtigere Panacotta einfach 100 g Heidelbeeren unter die Creme heben!

Melanzani-Kaviar auf Vollkorntoast

Zutaten für 6 Stück:

- 6 Scheiben Vollkorntoast
- 2 Rosmarinzwige
- 40 ml Olivenöl
- 350 g geschälte und gewürfelte Melanzani
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 30 ml Orangensaft
- 2 Tomaten (geschält, entkernt und fein gewürfelt)
- 1 EL Balsamicoessig
- 125 g Magertopfen
- Salz, Cayennepfeffer
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Bund Rucola (etwas zerkleinert)
- 40 g geröstete Mandelstifte
- Etwas Sonnenblumenöl (zum Ausstreichen der Förmchen)

Zubereitung:

1. Toast mit Rosmarin in der Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne knusprig braten.
2. Restliches Olivenöl erhitzen, Melanzaniwürfel anschwitzen, Knoblauch pressen und mit dem Thymian zugeben. Orangensaft und Tomatenwürfel zugeben, mit Balsamicoessig ablöschen und 3-4 Min. leicht köcheln. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
3. Topfen mit Salz, Cayennepfeffer, Schnittlauchröllchen und Zitronensaft mischen. Toast jeweils mit dem **Schichtwechsel rund** Behälter ausstechen und beiseitelegen.
4. 6 **Schichtwechsel rund** Behälter mit etwas Öl ausstreichen, dann die Melanzanimasse darin verteilen. Nacheinander Rucola und Topfen draufgeben, mit jeweils einer Toastscheibe abschließen und diese leicht andrücken.
5. Anschließend die Türmchen stürzen und servieren.



Tupperware

Räucherlachs-Spinattürmchen

Zutaten für 6 Stück:

BISKUIT

- 4 Eier
- 225 g Blattspinat (TK)
- Salz & Pfeffer (aus der Mühle)
- geriebene Muskatnuss
- 1 EL Mehl
- 1 TL Backpulver

FÜLLUNG

- 350 g Frischkäse
- 3 EL Dille, gehackt
- Salz & Pfeffer (aus der Mühle)
- 300 g Räucherlachs in Scheiben
- zum Ausstreichen der Förmchen: etwas Sonnenblumenöl

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eigelb mit dem ausgedrückten Spinat, Muskat, Salz und Pfeffer pürieren. Eiweiß im **Speedy Chef** mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und mit der gesiebten Mehl-Backpulver-Mischung unter die Spinatmasse ziehen.
2. Teig auf die **Easyplus Teigmatte** streichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 12 Min. bei 200° C Ober- / Unterhitze backen und abkühlen lassen.
3. Vom Frischkäse 1 EL für die Dekoration abnehmen und kühl stellen. Übrigen Frischkäse mit Dille verrühren und abschmecken. Aus dem Lachs mit einem **Schichtwechsel rund** Behälter 12 Kreise ausstechen.
4. Aus dem Biskuit 18 Kreise ausstechen.
5. 6 **Schichtwechsel rund** Behälter mit wenig Öl ausstreichen und jeweils eine Lachsscheibe hineinlegen. Biskuit mit Frischkäse bestreichen und darauf legen. Die übrigen Zutaten abwechselnd einfüllen, dabei mit Biskuit abschließen. Jeweils drei Behälter aufeinander setzen, mit dem Deckel verschließen und vor dem Servieren mind. 2 Std. kühlen.

Tipp:

Die gestürzten Türmchen mit Frischkäse-Tupfen und frischen Kräutern verzieren.



Feine Schokoladen-Cremetörtchen

Zutaten für 6 Stück:

FÜR DIE CREME:

- 150 g Zartbitterschokolade
- 20 g Butter
- 200 g Schlagobers
- 1½ EL Staubzucker

FÜR DEN BODEN:

- 60 g Butterkekse
- 150 g Nougatschokolade
- Zum Ausstreichen der Förmchen: etwas Sonnenblumenöl

FÜR DIE VERZIERUNG:

- Physalis und Schokospäne

Zubereitung:

1. Schokolade mit Butter 2 Min. bei 360 Watt in der **Micro-Chef Kanne 1 l** schmelzen lassen. 3 Min. stehen lassen und anschließend glattrühren.
2. Schlagobers mit Staubzucker im **Speedy Chef** steif schlagen und unter die Schokomasse heben.
3. Die **Schichtwechsel rund** Behälter mit Öl ausstreichen. Jeden Behälter zur Hälfte befüllen, glattstreichen, stapeln und in den Kühlschrank stellen.
4. Kekse zerkleinern. Die Nougatschokolade in der **Micro-Chef Kanne 1 l** 1,5 Min. bei 360 Watt schmelzen. Abkühlen lassen und Keksbrösel dazugeben.
5. Mischung in die Behälter auf die Creme geben und die Oberfläche glattstreichen. **Schichtwechsel rund** erneut übereinander setzen, verschließen und 2 Std. im Gefrierfach anfrieren lassen.
6. Nach Belieben die gestürzten Törtchen mit Physalis und Schokospänen verzieren



Tupperware

Pfirsich-Eistörtchen

Zutaten:

TEIG

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 37 g Mehl
- 37 g Speisestärke

Aus den Zutaten einen Biskuitteig herstellen und auf einem Blech hell backen. Mit einem Behälter des Schichtwechsel rund Scheiben ausstechen.

CREME

- 2 kleine Dosen Pfirsichhälften
- 1 l Vanilleeis cremig angetaut

Zubereitung:

1. Eine Dose Pfirsichhälften mit dem **Extra Chef** fein hacken und mit dem Vanilleeis verrühren.
2. Die zweite Dose Pfirsichhälften in Spalten schneiden und kreisförmig auf die vorher leicht geölten Böden des **Schichtwechsel rund** legen.
3. Eismischung darauf geben und mit einer Biskuitscheibe abschließen.
4. **Schichtwechsel rund** zusammenstecken und für ca. 2 Std. ins Gefrierfach stellen.
5. Pfirsich-Eistörtchen aus den Formen drücken und mit Schlagoberstüpfen verzieren.

Cookie-Eissandwich

Zutaten:

- 1 Tasse (150 ml) brauner Zucker
- jeweils ½ Tasse weißer Zucker, weiche Butter und Margarine
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 Eier
- 2,5 Tassen Mehl
- 1 TL Backpulver und Salz
- 1 TL Kaffee (Instant)
- 1 Tasse Schokoladetrophen
- 3 EL Leinsamen
- 2 EL Hirse (optional)
- Eiscreme (Lieblingssorte)

Zubereitung:

1. Backrohr auf 190°C vorheizen.
2. In der **Germteigschüssel 3 l** den braunen und weißen Zucker, den Vanillezucker samt Butter und Margarine miteinander zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Eier beifügen und alles gut mixen. Alle trockenen Zutaten vermischen und untermischen.
3. Aus dem Teig kleine Kugeln (Ø 3 cm) formen, auf die **Easyplus Backunterlage** nebeneinander legen und flach drücken. 10 - 12 Min. backen.
4. Die fertigen Cookies (ca. 50 Stk.) auskühlen lassen.
5. Je ein Cookie in den **Schichtwechsel rund** legen, beliebiges Eis darauf geben und mit einem Cookie abschließen. Leicht zusammendrücken damit das Eis komplett eingeschlossen ist.
6. Den **Schichtwechsel rund** zusammenstecken, für ca. 4 Std. ins Gefrierfach stellen, vor dem Servieren in Schokotropfen rollen und genießen.



Tupperware®

Zartes Eistörtchen

Zutaten:

- 4 Eier getrennt
- 125 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Universal-Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 l Eiscreme (Lieblingssorte)
- geröstete, gehobelte Nüsse

Zubereitung:

1. Backrohr auf 180° C vorheizen.
2. Eiklar im **Speedy Chef II** aufschlagen. Zucker einschlagen. Dotter vorsichtig einrühren. Masse umfüllen und das Mehl in den **Rühr-Mix 2 l** umfüllen und das Mehl mit Backpulver vorsichtig mit dem **TOP Rührbesen** unterziehen.
3. Biskuitteig auf einem Blech ca. 15 Min. goldgelb backen. Noch warm mit dem Behälter des **Schichtwechsel rund** Scheiben ausstechen und auskühlen lassen.
4. Eine Lage Biskuit in den **Schichtwechsel rund** legen, Eiscreme darauf geben und wieder eine Lage Biskuit darauf legen. Den **Schichtwechsel rund** übereinander stecken und für 2-3 Std. in das Gefrierfach stellen.
5. Vor dem Servieren die herausgedrückten Eistörtchen in den Nüssen rollen.



Geeiste Mango-Vanilletörtchen

Zutaten:

CREME

- 2 Blatt Gelatine
- 3 frische Eidotter
- 80 g Staubzucker
- 2 EL Vanillezucker
- 200 ml Milch
- ½ Vanilleschote
- 150 g Schlagobers

FRUCHTPÜREE

- 200 g reifes Mangofruchtfleisch
- 1 Blatt Gelatine
- 1 EL Vanillezucker



Zubereitung:

1. Gelatine für die Creme in kaltem Wasser quellen lassen. Dotter, Staub- und Vanillezucker im **Speedy Chef II** cremig aufschlagen.
2. Milch mit der Vanilleschote aufkochen, Vanilleschote entfernen und das Dotter-Zucker-Gemisch unter Rühren in die Milch geben. Beginnt die Masse einzudicken, den Topf vom Herd nehmen und weiterrühren.
3. Gelatine gut ausdrücken, in der heißen Milchmasse auflösen und unter gelegentlichem Umrühren etwas abkühlen lassen.
4. Für das Fruchtpüree Gelatine ebenfalls in kaltem Wasser quellen lassen. Mango in Stücke schneiden und mit Vanillezucker fein pürieren.
5. Gelatine ausdrücken und nach Anleitung auflösen. Erst 1 EL des Mangopürees unter die flüssige Gelatine rühren, dann die angerührte Masse unter das übrige Fruchtpüree mischen.
6. Obers steif schlagen und unter die abgekühlte Creme heben. 6 **Schichtwechsel rund** mit etwas ÖL ausstreichen. Creme und Fruchtpüree abwechselnd einfüllen. Jeweils drei Behälter aufeinander stapeln, mit Deckel verschließen und für 5 Std. ins Gefrierfach stellen.
7. Das Dessert stürzen und nach Belieben mit Mangospalten anrichten.

Tupperware