



Stapelei

Köstlichkeiten perfekt serviert



Stapelei

Die Stapelei ist ein wunderbares und vielseitiges Produkt für den Kühlschrank bzw. das Gefriergerät. Sie ist ideal, um Vorspeisen, Beilagen und Desserts einfach herzustellen und perfekt zu arrangieren.



Hinweise:

Bitte keine flüssigen oder heißen Speisen einfüllen.

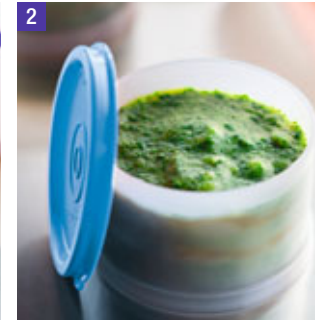
Nach Benutzung immer kalt ausspülen, um Verfärbungen zu minimieren.

- 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.

So einfach geht's



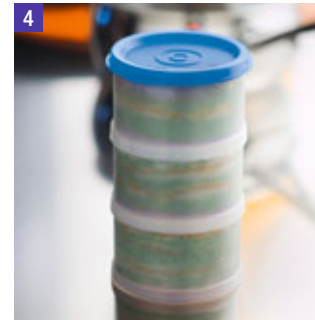
Einlegeboden mit erhöhtem Rand nach unten einlegen. Die Behälter von innen dünn mit Öl bestreichen bzw. kalt ausspülen.



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 die zubereitete Speise herausdrücken.



Zum Schluss den Einlegeboden vorsichtig entfernen.





Tomaten-Mozzarella-Türmchen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Backzeit: 15 Minuten

Kühlzeit: 30 Minuten

Zutaten für 6 Türmchen

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

1½ EL Pinienkerne

1 Knoblauchzehe

1½ 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 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 Tupper®-Turbo-Chef 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 die 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. Die 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 Personen

400 g frische Sojasprossen

4 Möhren

1 kleine 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 Dämpfeinsatz des 101° MicroGourmet geben. Wasserbehälter mit 400 ml Wasser füllen, 101° MicroGourmet zusammensetzen, verschließen und für 8 Minuten garen. Deckel und Wasser entfernen und die Sprossen abkühlen lassen.

2. Möhren schälen und mit dem Mahl-Chef reiben. Von der Gurke der Länge nach 6 Scheiben hobeln.

3. Möhren und Sojasprossen vermischen. Hähnchenbrust würfeln und dazugeben. Zutaten für die Sauce verrühren und mit der Soja-Möhren-Mischung vermengen.

4. Jeden Behälter innen dünn mit Öl bestreichen und eine Gurkenscheibe an den Rand legen.

5. Die Mischung in die Mitte füllen. Etwas andrücken, die Stapellei übereinander setzen, oben verschließen und bis zum Servieren im Kühlschrank kühl stellen.





Gefrorener Orangen-Käsekuchen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Gefrierzeit: mindestens 6 Stunden

Zutaten für 6 Portionen

2 frische Eier

150 g Doppelrahm-Frischkäse

1 TL Orangenzucker

100 g Zucker

5 kleine Kekse (70 g)

- 1.** Eier trennen. Frischkäse mit Eigelb und Orangenzucker verrühren.
- 2.** Eiweiß anschlagen, Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Eischnee unter die Frischkäsemasse heben.
- 3.** Die innen mit Öl bestrichenen 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.** Stapel 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 x 2 Minuten bei 360 Watt

Gefrierzeit: 2 Stunden

Zutaten für 6 Personen

150 g Zartbitterschokolade

20 g Butter

200 g Schlagsahne

1½ EL Puderzucker

Knuspriger Boden

60 g Gebäck

150 g Nougatschokolade

Garnierung

Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre

1. Schokolade mit Butter in 2 Minuten bei 360 Watt in der Microplus, 1,0-l-Kanne schmelzen lassen. 3 Minuten stehenlassen und glattrühren.

2. Sahne mit Puderzucker steif schlagen und unter die Schokomasse heben.

3. Die Behälter innen mit Öl bestreichen. Jeden Behälter zur Hälfte befüllen, glattstreichen, stapeln und in den Kühlschrank stellen.

4. Gebäck zerkleinern. Die Nougatschokolade in der Microplus, 1,0-l-Kanne für 2 Minuten bei 360 Watt schmelzen. Abkühlen lassen und Gebäckbrösel dazugeben.

5. Mischung in die Behälter geben und die Oberfläche glattstreichen. Stapelei erneut übereinander setzen, oben verschließen und 2 Stunden im Gefriergerät anfrieren lassen.

6. Vor dem Servieren aus der Form nehmen. Mit Hilfe des Universal-schälers von der Kuvertüre Späne abschälen und die Schokoladencreme-Törtchen damit verzieren.

