

recipes / recepty
ricette / recetas
receitas / rezepte
recettes / przepisy
recepty / рецепты



CHEESE CAKE

1000 g cream cheese (mascarpone), 120 g icing sugar, 1 vanilla pod. *Jelly mixture:* 240 ml milk, 25 g jelly. *Recipe:* Leave the jelly to swell in cold milk and heat it to 60 °C while stirring constantly until it melts completely and set it aside. Whip mascarpone with sugar, add heated jelly mixture and seeds from the vanilla pod. Blend the mixture well, pour into the pan, put the lid on and leave to set in the refrigerator for 2 hours. Serve with fruit in various forms, whipped cream, etc.

SMETANOVÝ DORT

1000 g smetanového sýru (mascarpone), 120 g cukru moučka, vanilkový lusk. *Želatinový nálev:* 240 ml mléka, 25 g želatiny. *Postup:* Želatinu nechte nabobtnat ve studeném mléce a poté ji za stálého míchání zahřejte na teplotu 60 °C, až se zcela rozpustí a odstavte. Mascarpone vyšlehejte s cukrem, přidejte ohřátý želatinový nálev a semínka z vanilkového lusu. Směs dobře promíchejte, nalijte do formy, uzavřete víkem a dejte na 2 hodiny do lednice ztuhnout. Podávejte s různě upraveným ovocem, šlehačkou apod.

TORTA AL MASCARPONE

1000 g di formaggio cremoso (mascarpone), 120 g di zucchero a velo, 1 stecca di vaniglia. *Miscela di gelatina:* 240 ml di latte, 25 g di gelatina. *Procedimento:* Lasciare la gelatina in ammollo nel latte freddo a gonfiarsi, poi riscaldare fino a 60 °C, mescolando continuamente fino al completo scioglimento, quindi tenere da parte. Sbattere il mascarpone con lo zucchero, aggiungere il composto di gelatina ancora caldo e i semini prelevati dalla stecca di vaniglia. Frullare bene il composto, versare nello stampo, mettere il coperchio e lasciar solidificare in frigorifero per 2 ore. Servire con frutta a piacere, panna montata, ecc.

TARTA DE QUESO

1000 g de queso cremoso (mascarpone), 120 g azúcar glas, 1 vaina de vainilla. *Mezcla de la gelatina:* 240 ml de leche, 25 g de gelatina. *Receta:* Dejar aumentar la gelatina en leche fría y calentar a 60 °C removiendo constantemente hasta que se funda completamente y dejar a un lado. Batir el queso mascarpone con el azúcar, añadir la mezcla de gelatina caliente y las semillas de la vaina de vainilla. Mezclar bien la mezcla, verter en el molde, poner la tapa y dejar cuajar en el frigorífico durante 2 horas. Servir con frutas de diversas formas, nata montada, etc.

CHEESECAKE

1000 g queijo creme (mascarpone), 120 g de açúcar em pó, 1 vagem de baunilha. *Gelatina:* 240 ml de leite, 25 g gelatina. *Receita:* Deixar a gelatina dissolver em leite frio e aquecer a 60 °C, mexendo sempre até que derreta completamente e reserve. Bater o queijo mascarpone com o açúcar, adicionar a gelatina aquecida e as sementes da vagem de baunilha. Misturar bem o preparado, colocar numa panela com a tampa e deixar no frigorífico para ganhar consistência durante 2 horas. Servir decorado com frutas variadas, chantilly, etc.

SAHNORTE

1000 g Sahnkäse (Mascarpone), 120 g Puderzucker, Vanille-Schote. *Gelatinenmasse:* 240 ml Milch, 25 g Gelatine. *Vorgehensweise:* Gelatine mit kalter Milch begießen und quellen lassen, unter ständigem Rühren auf die Temperatur 60 °C erwärmen, bis die Gelatine ganz aufgelöst ist, dann vom Herd nehmen. Den Mascarpone-Käse mit Zucker glatt rühren, lauwarmer Gelatinenmasse sowie die Vanillemark zugeben. Gut umrühren, in die Form gießen, mit dem Deckel schließen, für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, erstarren lassen. Mit verschieden zubereitetem Obst, Schlagsahne usw. servieren.

GÂTEAU À LA CRÈME

1000 g de fromage à la crème (mascarpone), 120 g de sucre glace, gousse de vanille. *Gélatine*^o: 240 ml de lait, 25 g de gélatine. *Préparation*^o: Laisser la gélatine gonfler dans le lait froid, puis, en remuant constamment, la chauffer jusqu'à 60 °C pour qu'elle fonde complètement, et la retirer du feu. Fouetter le mascarpone avec le sucre, ajouter la gélatine chauffée et les graines de la gousse de vanille. Bien mélanger, verser dans le moule, fermer avec le couvercle et laisser solidifier au réfrigérateur pendant 2 heures. Servir avec de différentes variantes de fruits, avec de la crème chantilly, etc.

TORT ŚMIETANKOWY

1000 g kremowego sera (mascarpone), 120 g cukru pudru, laska wanilii. *Zalewa żelatynowa:* 240 ml mleka, 25 g żelatyny. *Przygotowanie:* Żelatynę należy wyspać do zimnego mleka i odczekać chwilę aż napęcznieje, następnie stale mieszając podgrzewać płyn do temperatury 60 °C, do całkowitego rozpuszczenia i odstawić. Mascarpone należy ubić z cukrem pudrem, dodać ciepłą żelatynową zalewę oraz nasona laski wanilii. Wszystkie składniki należy dokładnie wymieszać, przelać do formy, zamknąć wieczkiem i umieścić na 2 godziny w lodówce do schłodzenia. Podawać z różnymi owocami, bitą śmietaną itp.

SMOTANOVÁ TORTA

1000 g smotanového syra (mascarpone), 120 g práškového cukru, vanilkový struk. *Želatinový nálev:* 240 ml mléka, 25 g želatiny. *Postup:* Želatinu nechajte nabobtnať v studenom mlieku a potom ju za stáleho miešania zohrejte na teplotu 60 °C, až sa úplne rozpustí a odstavte. Mascarpone vyšlahajte s cukrom, pridajte ohriaty želatinový nálev a semienka z vanilkového struku. Zmes dobre premiešajte, nalejte do formy, uzavrite vekom a dajte na 2 hodiny do chladničky stuhnúť. Podávajte s rôzne upraveným ovocím, šľahačkou a pod.

СЛИВОЧНЫЙ ТОРТ

1000 г сливочного сыра (маскарпоне), 120 г сахарной пудры, стручок ванили. *Желатиновая заливка:* 240 мл молока, 25 г желатина. *Последовательность:* Оставьте желатин набухнуть в холодном молоке, а потом, постоянно помешивая, нагрейте до 60 °C до полного растворения и уберите с плиты. Взбейте сахарную пудру с маскарпоне, добавьте желатиновую заливку и семена стручка ванили. Хорошо перемешайте, залейте в форму, закройте крышкой и поставьте в холодильник на 2 часа для застывания. Подавайте с фруктами, взбитыми сливками и т. д.

ICE CREAM CAKE

500 ml whipping cream (33 % fat), 120 g dried plums, 120 g dried apricots, 3 large egg whites, 1 tbsp lemon juice. *Almond brittle:* 240 g granulated sugar, 120 g unsalted sliced almonds. *Recipe:* Caramelize sugar in a frying pan and add sliced almonds. Spread the liquid brittle onto a baking paper in a thin layer and chop it finely after it cools down. Whip egg whites with lemon juice, whip cream separately. Carefully blend both mixtures, add the chopped brittle and finely cut dried fruits. Lightly stir the mixture, transfer into the pan, put the lid on and leave in the refrigerator over night.

ZMRZLINOVÝ DORT

500 ml smetany ke šlehání (33 % tuku), 120 g sušených švestek, 120 g sušených meruněk, 3 větší bílky, lžice citrónové šťavy. *Mandlový krokant:* 240 g cukru krystal, 120 g nesolených plátkových mandlí. *Postup:* Na pávní zkaramelizujte cukr a přidejte mandlové plátky. Tekutý krokant rozprostřete v tenké vrstvě na pečicí papír a po vychladnutí jej nadrobno nasekejte. Vyšlehejte bílky s citrónovou šťavou, zvlášť vyšlehejte šlehačku. Obě části opatrně smíchejte, přidejte nasekaný krokant a nadrobno krájené sušené ovoce. Směs zlehka promíchejte, přemístěte do formy, uzavřete víkem a dejte přes noc do mrazničky.

TORTA GELATO

500 ml di panna da montare (33 % di grassi), 120 g di prugne secche, 120 g di albicocche secche, 3 albumi di uova grandi, 1 cucchiaio di succo di limone. *Crocante alle mandorle:* 240 g di zucchero semolato, 120 g di lamelle di mandorle. *Procedimento:* Sciogliere lo zucchero in una padella e aggiungere le mandorle a lamelle. Versare il croccante su un foglio di carta forno formando uno strato sottile e una volta solidificato, sminuzzarlo finemente. Montare gli albumi con succo di limone; montare anche la panna separatamente. Amalgamare con cura i due composti, aggiungere il croccante sminuzzato e la frutta secca tagliata finemente. Mescolare leggermente il composto, trasferirlo nello stampo, mettere il coperchio e lasciar solidificare in frigorifero per una notte.

TARTA DE HELADO

500 ml de nata para montar (33 % de grasa), 120 g de ciruelas deshidratadas, 120 g de albaricoques deshidratados, 3 claras de huevo, 1 cucharada de zumo de limón. *Almendra crocante:* 240 g de azúcar granulada, 120 g de almendras cortadas en láminas sin sal. *Receta:* Caramelizar el azúcar en una sartén y añadir las almendras cortadas en láminas. Extender en una capa fina el crocante líquido sobre un papel para hornear dejar enfriar y cortar finamente una vez frío. Batir claras de huevo con el zumo de limón, batir la nata por separado. Con cuidado mezclar ambos compuestos, añadir la almendra crocante picada y las frutas deshidratadas finamente cortadas. Batir ligeramente la mezcla, verter en el molde, poner la tapa y dejar en el frigorífico durante la noche.

BOLO DE GELADO

500 ml natas (33 % de gordura), 120 g de ameixas secas, 120 g de damascos secos, 3 claras de ovos grandes, 1 colher de sopa de sumo de limão. *Amêndoa torrada:* 240 g de açúcar granulado, 120 g de amêndoas cortadas não salgadas. *Receita:* Caramelizar o açúcar numa frigideira e acrescentar as amêndoas cortadas. Espalhar numa camada fina o preparado num papel de ir ao forno e cortar finamente depois de arrefecer. Bater as claras com o sumo de limão e bater as natas separadamente. Cuidadosamente, misturar os dois preparados, adicionar a amêndoa torrada picada e os frutos secos cortados. Misturar bem o preparado, colocar numa panela com a tampa e deixar no frigorífico durante a noite.

EISTORTE

500 ml Sahne zum Schlagen (33 % Fett), 120 g getrocknete Pflaumen, 120 g getrocknete Aprikosen, 3 größere Eiweiße, 1 EL Zitronensaft. *Mandelkrokant:* 240 g Kristallzucker, 120 g ungesalzene Mandelsplitter. *Vorgehensweise:* Den Zucker in der Bratpfanne karamellisieren lassen, Mandelsplitter zugeben. Die flüssige Krokantmasse dünn auf dem Backpapier ausbreiten, nach dem Abkühlen zerbröseln. Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen, Sahne separat schlagen. Beide Massen vorsichtig vermischen, gehackten Mandelkrokant und fein gehacktes getrocknetes Obst zugeben. Leicht vermischen, in de Form geben, mit dem Deckel schließen, über Nacht in die Tiefkühltruhe stellen.

GÂTEAU À LA GLACE

500 ml de crème de fouetter (33 % de matière grasse), 120 g de prunes séchées, 120 g d'abricots séchés, 3 grands blancs d'œuf, 1 cuillère de jus de citron. *Croquant aux amandes*^o: 240 g de sucre cristal, 120 g d'amandes coupées en fines lamelles non salées. *Préparation*^o: Caraméliser le sucre dans une poêle et ajouter les amandes en lamelles. Étaler le croquant liquide sur le papier cuisson en fine couche, laisser refroidir et puis hacher en petits morceaux. Fouetter les blancs d'œufs avec le jus de citron, fouetter la crème chantilly séparément. Mélanger les deux parties prudemment, ajouter le croquant haché et les fruits séchés coupés en petits morceaux. Mélanger doucement, transférer dans le moule, fermer avec le couvercle et laisser geler au congélateur pour la nuit.

TORT LODOWY

500 ml śmietany kremówki (30 % tłuszczu), 120 g suszonych śliwek, 120 g suszonych moreli, 3 większe białka, łyżka soku z cytryny. *Krokant migdałowy:* 240 g cukru kryształ, 120 g migdałów w płatkach. *Przygotowanie:* Cukier skarmelizować na patelni i dodać płatki migdałowe. Płynny krokant wyłożyć cienką warstwą na papier do pieczenia, po wystudzeniu drobno posiekać. Białka ubić z sokiem z cytryny, oddzielnie ubić śmietanę. Obie masy należy ostrożnie wymieszać, dodać posiekany krokant i drobno pokrojone suszone owoce. Masę delikatnie wymieszać, przełożyć do formy, zamknąć wieczkiem i włożyć na noc do zamrażarki.

ZMRZLINOVÁ TORTA

500 ml smotany na šľahanie (33 % tuku), 120 g sušených sliviek, 120 g sušených marhúľ, 3 väčšie bielky, lyžica citrónovej šťavy. *Mandlový krokant:* 240 g kryštalového cukru, 120 g nesolených plátkových mandlí. *Postup:* Na panvici skaramelizujte cukor a pridajte mandľové plátky. Tekutý krokant rozotrite v tenkej vrstve na papier na pečenie a po vychladnutí ho nadrobno nasekajte. Vyšlahajte bielky s citrónovou šťavou, zvlášť vyšlahajte šľahačku. Obie časti opatrne zmiešajte, pridajte nasekaný krokant a nadrobno nakrájané sušené ovocie. Zmes zľahka premiešajte, priemiestnite do formy, uzavrite vekom a dajte cez noc do mrazničky.

ТОРТ-МОРОЖЕНОЕ

500 мл сливок (33 % жира), 120 г чернослива, 120 г сушеных абрикосов, 3 яичных белка, 1 столовая ложка лимонного сока. *Миндальный крокант:* 240 г сахара, 120 г несоленого нарезанного миндаля. *Последовательность:* В сковороде растопите сахар и добавьте нарезанный миндаль. Жидкий крокант нанесите тонким слоем на бумагу для выпечки, мелко нарежьте, когда остынет. Взбейте яичные белки с соком лимона, отдельно взбейте сливки. Смешайте обе части, добавьте нарезанный крокант и мелко нарезанные сухофрукты. Перемешайте полученную смесь, поместите в форму, накройте крышкой и оставьте на ночь в морозильной камере.

EGG ASPIC

8 boiled eggs, 350 g mayonnaise, 160 g salami, 120 g pickled cucumbers, 80 g sterilised peas, 120 g sterilised sweet pepper, 1 onion, salt and pepper. *Jelly mixture:* 150 ml pickle from pickled cucumbers, 30 g jelly. *Recipe:* Leave the jelly to swell in the pickle and heat it to 60 °C while stirring constantly until it melts completely and set it aside. Dice the eggs, salami, cucumbers, sweet pepper and onion, add mayonnaise, peas and heated jelly mixture. Blend the mixture well, add salt and pepper to taste, pour into the pan, put the lid on and leave to set in the refrigerator for 2 hours.

VAJEČNÝ ASPIK

8 vařených vajec, 350 g majonézy, 160 g šunkového salámu, 120 g nakládaných okurek, 80 g sterilovaného hrášku, 120 g sterilované kapie, 1 cibule, sůl a pepř. *Želatinový nálev:* 150 ml nálevu z nakládaných okurek, 30 g želatiny. *Postup:* Želatinu nechte nabobtnat v nálevu z okurek a poté ji za stálého míchání zahřejte na teplotu 60 °C, až se zcela rozpustí a odstavte. Vejce, salám, okurky, kapii i cibuli nakrájete na kostičky, přidejte majonézu, hrášek a ohřátý želatinový nálev. Směs dobře promíchejte, dle chuti osolte, opepíte, nalijte do formy, uzavřete víkem a dejte na 2 hodiny do lednice ztuhnout.

ASPIK DI UOVA

8 uova sode, 350 g di maionese, 160 g di prosciutto, 120 g di cetriolini sottaceto, 80 g di piselli in scatola, 120 g di peperoni dolci in scatola, 1 cipolla piccola, sale e pepe. *Miscela di gelatina:* 150 ml della salamoia dei cetrioli, 30 g di gelatina. *Procedimento:* Lasciare la gelatina in ammollo nella salamoia a gonfiarsi, poi riscaldare fino a 60 °C, mescolando continuamente fino al completo scioglimento, quindi tenere da parte. Tagliare a dadini le uova, il prosciutto, i cetriolini, i peperoni e la cipolla, aggiungere la maionese, i piselli e il composto di gelatina ancora caldo. Amalgamare bene il composto, aggiustare di sale e di pepe, versare nello stampo, applicare il coperchio e lasciar solidificare in frigorifero per 2 ore.

ASPIK DE HUEVO

8 huevos hervidos, 350 g de mayonesa, 160 g de jamón cocido, 120 g de pepinillos, 80 g de guisantes en conserva, 120 g de pimiento en conserva, 1 cebolla pequeña, sal y pimienta. *Mezcla de la gelatina:* 150 ml de salmuera de los pepinillos en vinagre, 30 g de gelatina. *Receta:* Dejar aumentar la gelatina en la salmuera y calentar a 60 °C removiendo constantemente hasta que se funda completamente y dejar a un lado. Cortar los huevos, el jamón cocido, los pepinillos, el pimiento y la cebolla en dados, agregar mayonesa, los guisantes y la mezcla de gelatina caliente. Mezclar bien la mezcla, añadir sal y pimienta al gusto, verter en el molde, poner la tapa y dejar cuajar en el frigorífico durante 2 horas.

ASPIK DE OVO

8 ovos cozidos, 350 g de maionese, 160 g salsicha de fiambre, 120 g pepinos em conserva, 80 g ervilhas congeladas, 120 g de pimentão, 1 cebola, sal e pimenta. *Gelatina:* 150 ml de picles de pepinos, 30 g de gelatina. *Receita:* Deixar a gelatina dissolver nos picles e aquecer a 60 °C, mexendo sempre até que derreta completamente e reserve. Cortar os ovos, salsichas, pepinos, pimentão e cebola, adicionar a maionese, ervilhas e a gelatina aquecida. Misturar bem o preparado, colocar numa panela com a tampa e deixar no frigorífico para ganhar consistência durante 2 horas.

EIERASPIK

8 hart gekochte Eier, 350 g Mayonnaise, 160 g Schinkenwurst, 120 g eingelegte Gurken, 80 g Erbsen aus der Dose, 120 g eingelegte Gemüsepaprika, 1 Zwiebel, Salz und Pfeffer. *Gelatinenmasse:* 150 ml Gurkenlake, 30 g Gelatine. *Vorgehensweise:* Gelatine mit der Gurkenlake begießen und quellen lassen, unter ständigem Rühren auf eine Temperatur 60 °C erwärmen, bis die Gelatine ganz aufgelöst ist, dann vom Herd nehmen. Eier, Wurst, Gurken, Paprika und Zwiebel würfeln, Mayonnaise, Erbsen und lauwarmer Gelatinenmasse zugeben. Gut umrühren, mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen, in die Form gießen, mit dem Deckel schließen, für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, erstarren lassen.

GELÉE D'ŒUFS

8 œufs cuits durs, 350 g de mayonnaise, 160 g de saucisson au jambon, 120 g de cornichons, 80 g de petits pois conservés, 120 g de poivrons conservés, 1 oignon, sel et poivre. *Sauumure gélatineuse*^o: 150 ml de saumure de cornichons, 30 g de gélatine. *Préparation*^o: Laisser la gélatine gonfler dans la saumure de cornichons, puis, en remuant constamment, la chauffer jusqu'à 60 °C pour qu'elle fonde complètement, et la retirer du feu. Couper les œufs, les saucissons, les cornichons, le poivron et l'oignon en cubes, ajouter la mayonnaise, les petits pois et la saumure gélatineuse chauffée. Bien mélanger, saler et poivrer selon le goût, verser dans le moule, fermer avec le couvercle et laisser solidifier au réfrigérateur pendant 2 heures.

GALARETA Z JAJKAMI

8 jajek ugotowanych na twardo, 350 g majonezu, 160 g kielbasy szynkowej, 120 g ogórków konserwowych, 80 g groszku konserwowego, 120 g papryki konserwowej, 1 cebula, sól i pieprz. *Zalewa żelatynowa:* 150 ml zalewy z ogórków konserwowych, 30 g żelatyny. *Przygotowanie:* Żelatynę należy pozostawić do napęcznienia w zalewie z ogórków następnie stale mieszając podgrzewać do temperatury 60 °C aż całkowicie się rozpuści, następnie odstawić. Jajka, kielbasę, ogórki, paprykę i cebulę należy pokroić w kostkę, dodać majonez, groszek i ciepłą żelatynową zalewę. Wszystkie składniki należy dokładnie wymieszać, doprawić do smaku przelać do formy, zamknąć wieczkiem i umieścić na 2 godziny w lodówce do schłodzenia.

VAJEČNÝ ASPIK

8 uvařených vajec, 350 g majonézy, 160 g šunkovej salámy, 120 g nakladaných uhoriek, 80 g sterilizovaného hrášku, 120 g sterilizovanej kapie, 1 menšia cibula, soľ a korenie. *Želatinový nálev:* 150 ml nálevu z nakladaných uhoriek, 30 g želatiny. *Postup:* Želatinu nechajte nabobtnať v náleve z uhoriek a potom ju za stáleho miešania zohrejte na teplotu 60 °C, až sa úplne rozpustí a odstavte. Vajcia, salámu, uhorky, kapiu aj cibulu nakrájajte na kocky, pridajte majonézu, hrášok a ohriaty želatinový nálev. Zmes dobre premiešajte, podľa chuti osolte, okoreňte, nalejte do formy, uzavrite vekom a dajte na 2 hodiny do chladničky stuhnúť.

ЖЕЛЕ С ЯЙЦОМ

8 вареных яиц, 350 г майонеза, 160 г ветчины, 120 г маринованных огурцов, 80 г консервированного горошка, 120 г перца капия, 1 маленькая луковичка, соль, перец. *Желатиновая заливка:* 150 г огуречного рассола, 30 г желатина. *Последовательность:* Желатин залейте рассолом от огурцов и оставьте до набухания, после чего постоянно помешивая нагрейте до 60 °C до полного растворения желатина и уберите с плиты. Яйца, ветчину, огурцы, капию и лук нарежьте кубиками, добавьте майонез, горошек и желатиновую заливку. Смесь хорошо размешайте, добавьте соль и перец по вкусу, залейте в форму, накройте крышкой и оставьте на 2 часа в холодильнике для застывания.

⚠ *Notice:* The quantities of the ingredients indicated in the recipes are intended for desserts with a hole in the centre. Increase the quantity by twenty per cent for desserts or aspics without a hole. ⚠ *Upozornění:* Množství uvedených ingrediencí je stanoveno pro dorty s otvorem uprostřed. Pro dorty nebo aspičky bez otvoru navýšte jejich množství o dvacet procent. ⚠ *Avvertenza:* Le dosi degli ingredienti indicati nella ricetta si riferiscono al dolce con il foro al centro. Aumentare le dosi del venti per cento per dolci e aspic senza foro al centro. ⚠ *Avviso:* Las cantidades de los ingredientes indicadas en la receta son para tartas con agujero central. Aumentar la cantidad en un diez por ciento para tartas o aspics sin o aspics sin o agujero central. ⚠ *Avviso:* As quantidades de ingredientes mencionadas nas receitas são indicadas para sobremesas com abertura. Aumentar a quantidade cerca de 20 % para sobremesas ou gelatinas sem a abertura. ⚠ *Hinweis:* Die Menge an Zutaten ist für die Torten mit dem Loch in der Mitte angegeben. Für die Torten, bzw. Aspicks ohne Loch sind die Mengen der Zutaten um zwanzig Prozent zu erhöhen. ⚠ *Avertissement*^o: La quantité des ingrédients est appropriée pour les gâteaux avec un trou au milieu. Pour les gâteaux ou les gelées sans trou, augmenter la quantité de 20 %. ⚠ *Ostrzeżenie:* Podana ilość składników jest odpowiednia do przygotowania deserów z kominem. Do przygotowania deserów lub galarety bez kominu ilość składników należy zwiększyć o dwadzieścia procent. ⚠ *Upozornenie:* Množstvo uvedených ingrediencí je stanovéné pre dorty s otvorom v strede. Pre dorty alebo aspičky bez otvoru navýšte ich množstvo o dvadsať percent. ⚠ *Внимание:* Количество перечисленных ингредиентов рассчитано на торт с отверстием посередине. Для тортов или желе без отверстия увеличьте их количество на 20 %.



a INSTRUCTIONS FOR USE

Preparing desserts with a hole in the centre

Insert the central piece into the pan (1) and fill it with the mixture prepared using the recipes (2). Put the lid onto the pan (3) and place the dessert or aspic into the refrigerator to set or leave the ice cream cake to freeze (4). Before turning the dessert out, pour warm water into the central piece and pour it out again after several seconds (5). Remove the lid from the pan (6) and place it onto a serving tray (7). Remove the central piece (8) and gently tap with the pan on the serving tray to release the dessert or aspic. Remove the pan (9).

Preparing desserts without a hole

Seal the smaller hole with the cap (10); do not use the central piece. Proceed in the same way as when preparing desserts with a hole in the centre.

б НАВѢД К ПОУЖИТИ

Пříprava dortů s otvorem uprostřed

Do formy vložte středový díl (1) a naplňte ji směsí připravenou podle receptů (2). Formu uzavřete víkem (3) a dort nebo aspic dejte do lednice ztuhnout, zmrzlinový dort zmrazit (4). Před vyklopením dortu napustte do středového dílu teplou vodu a po několika sekundách ji vylijte (5). Z formy sundejte víko (6) a položte ji na servisovací podložku (7). Vyjměte středový díl (8) a formou poklepejte zlehka o podložku tak, aby se dort nebo aspic uvolnil. Formu sejměte (9).

Пříprava dortů bez otvoru

Menší otvor uzavřete víčkem (10), středový díl nepoužívejte. Dále postupujte stejně jako při přípravě dortů s otvorem uprostřed.

г ISTRUZIONI PER L'USO

Preparare dolci con il foro al centro

Inserire la parte centrale nello stampo (1) e riempirlo con il composto preparato seguendo le ricette (2). Applicare il coperchio allo stampo (3) e lasciar solidificare il dolce in frigorifero, o congelarlo in freezer (4). Prima di sformare il dolce, versare acqua calda nella parte centrale dello stampo e lasciarla per alcuni secondi (5). Rimuovere il coperchio dallo stampo (6) e posizionare quest'ultimo su un piatto da portata (7). Rimuovere la parte centrale (8) e picchiettare delicatamente lo stampo appoggiato al piatto, in modo da far staccare il dolce. Rimuovere lo stampo (9).

Preparare dolci senza foro

Chiudere il foro più piccolo con il coperchio (10); non utilizzare il pezzo centrale. Procedere come per la preparazione di dolci con il foro al centro.

h INSTRUCCIONES DE USO

Preparación de tartas con agujero central

Insertar la pieza en el molde (1) y llenar con la mezcla preparada utilizando las recetas (2). Poner la tapa sobre el molde (3) y colocar la tarta o aspic en el frigorífico para cuajar o dejar el helado en el congelador (4). Antes de desmoldar la tarta, verter agua tibia en la pieza central y retirarla después de varios segundos (5). Retirar la tapa del molde (6) y colocar en una bandeja para servir (7). Retirar la pieza central (8) y golpear suavemente el molde en la bandeja de servir para desmoldar la tarta o el aspic. Retirar el molde (9).

Preparación de tartas sin agujero central

Sellar el orificio más pequeño con la tapa (10); no utilizar la pieza central. Proceder del mismo modo que con la preparación de tartas con agujero central.

j INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Preparar sobremesas com abertura no centro

Introduzir a peça central na forma (1) e encher com a mistura preparada usando as receitas (2). Colocar a tampa na forma (3) e colocar a sobremesa ou a gelatina no frigorífico para ganhar consistência ou a sobremesa fria no congelador (4). Antes de desformar, colocar água quente na peça central e deitar fora a água após alguns segundos (5). Retirar a tampa da forma (6) e colocar num prato de servir (7). Retirar a peça central (8) e bater levemente com a forma no prato para libertar a sobremesa ou a gelatina. Retirar a forma (9).

Preparar sobremesas sem abertura

Fechar a abertura com a tampa (10). Não utilizar a peça central. Proceder da mesma forma como quando prepara sobremesas com abertura no centro.

д ГЕБРАУХСАЛЕИТУНГ

Zubereitung von den Torten mit einem Loch in der Mitte

Den Mittelteil in die Tortenform einlegen (1), die Form mit der Masse nach den Kochrezepten füllen (2). Die Tortenform mit dem Deckel schließen (3), die Torte, bzw. den Aspic in den Kühlschrank stellen, erstarren lassen, die Eistorte in der Tiefkühltruhe erfrieren lassen (4). Vor dem Lösen der Torte aus der Form ins Mittelteil warmes Wasser gießen, einige Sekunden warten und ausgießen (5). Den Deckel von der Tortenform abnehmen (6), die Tortenform auf eine Servierplatte legen (7). Den Mittelteil herausnehmen (8), mit der Form leicht klopfen, um die Torte oder den Aspic aus der Form lösen. Die Tortenform lösen (9).

Zubereitung von den Torten ohne Loch

Das kleinere Loch mit dem Deckel schließen (10), den Mittelteil nicht verwenden. Weiter der Vorgehensweise für die Zubereitung den Torten mit dem Loch in der Mitte folgen.

ф МОДЕ Д'ЕМПЛОИ

Préparation de gâteaux avec un trou au milieu

Insérer la pièce centrale dans le moule (1) et le remplir du mélange préparé selon les recettes (2). Fermer le moule avec le couvercle (3) et laisser le gâteau ou la gelée solidifier au réfrigérateur, le gâteau à la glace geler au congélateur (4). Avant de démouler le gâteau, verser de l'eau chaude dans la pièce centrale et la vider après quelques secondes (5). Enlever le couvercle (6) et placer le moule sur un plateau de service (7). Enlever la pièce centrale (8) et taper doucement le moule contre le plateau pour dégager le gâteau ou la gelée. Enlever le moule (9).

Préparation de gâteaux sans trou

Fermer le petit trou avec le couvercle (10), ne pas utiliser la pièce centrale. Ensuite, procéder de la même façon que pour préparer des gâteaux avec un trou au milieu.

к ИНСТРУКЦІЯ УЖИТКОВАНІЯ

Przygotowanie deserów z kominem

Formę z włożonym kominem (1) należy napelnić masą przygotowaną według przepisów (2). Formę należy zamknąć wieczkiem (3). Deser lub galaretkę umieścić w lodówce do schłodzenia, tort lodowy włożyć do zamrażarki (4). Przed wyjęciem ciasta z formy do środkowej części należy wlać ciepłą wodę, następnie po kilku sekundach wylać (5). Z formy należy zdjąć wieczko (6), następnie umieścić ją na talerzu do serwowania (7). Komin należy wyjąć (8) i delikatnie postukać formę o talerz, tak aby ciasto lub galareta oddzieliły się od niej. Formę należy zdjąć (9).

Przygotowanie deseru bez kominia

Mniejszy otwór należy zamknąć wieczkiem (10), kominia nie należy używać. Dalej należy postępować w taki sam sposób jak podczas przygotowania deseru z kominem.

і НАВѢД НА ПОУЖИТІЄ

Пříprava tort s otvorem v strede

Do formy vložte středový díl (1) a naplňte ju zmesou pripravenou podľa receptov (2). Formu uzavrite vekom (3) a tortu alebo aspic dajte do chladničky stuhnúť, zmrzlinový tortu zmraziť (4). Pred vyklopením tortu napustite do stredového dielu teplú vodu a po niekoľkých sekundách ju vylite (5). Z formy zložte veko (6) a položte ju na servisovaciu podložku (7). Vyberte stredový díl (8) a formu poklepte zľahka o podložku tak, aby sa torta alebo aspic uvolnil. Formu zložte (9).

Пříprava tort bez otvoru

Menší otvor uzavrite viečkom (10), stredový díl nepoužívajte. Ďalej postupujte rovnako ako pri príprave tort s otvorem v strede.

р ИНСТРУКЦІЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Приготовление торта с отверстием посередине

Вставьте в форму среднюю часть (1) и заполните ее подготовленной по рецептам смесью (2). Форму накройте крышкой (3) и поставьте желтый торт в холодильник для застывания, торт-мороженое для заморозки (4). Перед тем, как вынуть торт из формы, наполните среднюю часть теплой водой и вылейте ее через несколько секунд (5). Снимите с формы крышку (6) и поместите ее на сервировочную подставку (7). Выньте среднюю часть (8) и аккуратно постучите формой о подставку, чтобы вытряхнуть торт из формы. Снимите форму (9).

Подготовка торта без отверстия

Меньшее отверстие накройте крышкой (10), среднюю часть не используйте. Далее выполните те же действия, как при подготовке торта с отверстием посередине.

