

PHILIPS

Knjižica
receptov



Tlačni kuhalnik

Ste pripravljeni ustvarjati kulinarične mojstrovine v kuhinji?

Že imate novi tlačni kuhalnik Philips, s katerim lahko kuhanje dvignete na višjo raven? Naj vas navdihnemo z recepti iz tradicionalne kuhinje, hitrimi idejami za pripravo v 30 minutah in kulinaričnimi uspešnicami.

Na družino in prijatelje naredite vtis z okusnimi jedmi tudi v napornih dneh, ko nimate časa. S tlačnim kuhalnikom Philips lahko zdaj pripravljate svoje najljubše recepte v skladu s svojim urnikom, namesto da bi čas načrtovali glede na kuhanje.

Kuhajte pod tlakom, da prihranite čas

Vaš vsakdanjik je naporen. Zato je dobro, da prihranite čas, ne da bi to vplivalo na okus jedi. Kuhanje pod tlakom spremeni tudi trdo meso v mehko, bogato z okusom in aromatičnimi omakami ter prihrani do 2/3 časa kuhanja v primerjavi z običajno pečico ali štedilnikom. Z našo 9-stopenjsko zaščito kuhanje pod tlakom še nikoli ni bilo lažje in varnejše, sprostitvev tlaka pa je samodejna in vam bo prihranila veliko časa.

Postanite mojster sotiranja

Presenečeni boste, kako boljše so vaše jedi. S funkcijo "Sauce" (sl. Omake) lahko izboljšate okus kuhane hrane: od okusnih enolončnic, slastnih juh do neverjetne rižote. Na voljo imamo tudi poseben program za zgostitev omak.

Počasno kuhanje za mehke mesne jedi

V hladnejših dneh ni nič boljšega, kot se usesti k večerji in uživati v zdravi in okusni hrani. Pri tlačnem kuhalniku Philips lahko uporabite funkcijo počasnega kuhanja, ki bo poskrbela, da bo vsako meso mehko, tako da se vam bo topilo v ustih. Da bi prihranili čas, vam omogočamo kuhanje pri nizki ali srednji temperaturi.

Pecite več in bolje

Všeč vam bo tudi, kako enostavno je peči pecivo in sladice, kuhati na pari ali celo pripravljati jogurt in sladkarije.

Posebni programi

Vemo, kaj radi kuhate in kako vas razveseliti, zato smo pripravili dodatne programe, da se ne boste spraševali, kateri čas in temperaturo izbrati. To so programi za puhast riž, okusno juho (z mesom ali zelenjavo), marmelado in jogurt.

Upamo, da boste uživali v novi kulinarični pustolovščini s Philipsom.

Delite svoje stvaritve

Če ste ustvarili svoj recept, ga delite na družabnih medijih, da ga bodo lahko uporabljali tudi drugi.

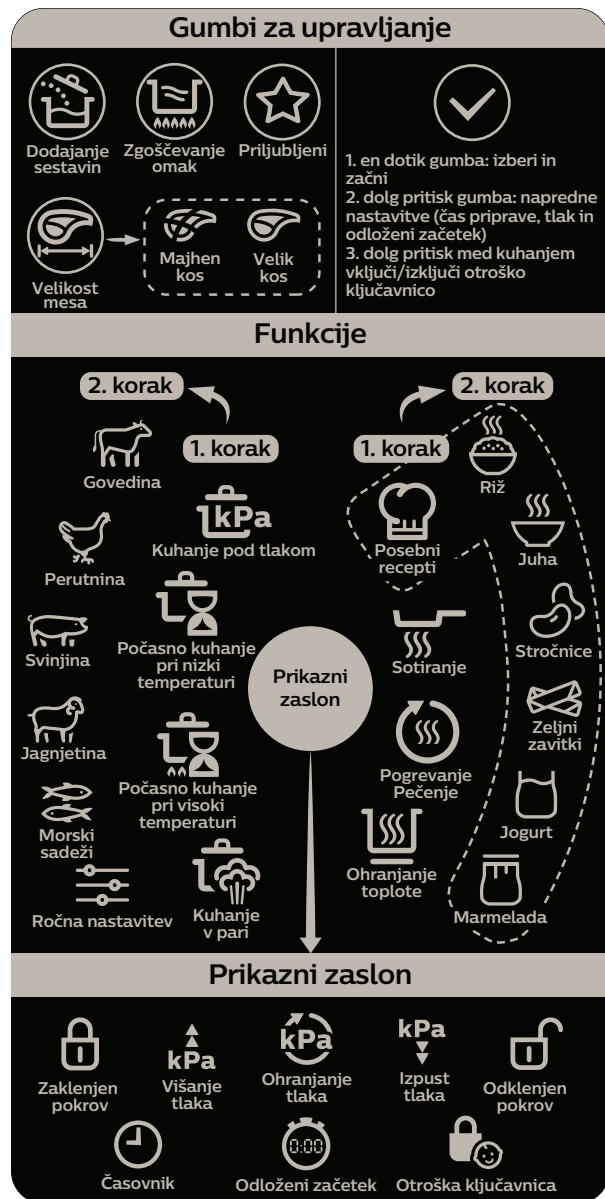
@philipshomeliving_si #tlačnikuhalnikphilips

Nasveti za kuhanje

Tlačni kuhalnik Philips je odličen dodatek vaši kuhinji.

Pripravite lahko recepte iz te knjižice ali eksperimentirate s svojimi.

- Hladne sestavine in tekočine se kuhajo dlje kot tiste, ki so sobne temperature ali predhodno segrete.
- Pri kuhanju pod tlakom je čas, v katerem naprava dvigne tlak, odvisen od prostornine posode. Večje prostornine potrebujejo več časa, da dosežejo zahtevani tlak, kot manjše.
- Če želite skrajšati čas kuhanja, sestavine narežite na manjše kose.
- Da bi v posodi ohranili visoko temperaturo, izdelke podušite po delih.
- Če podvojite količino izdelkov v primerjavi s tistimi v receptu, ne podvojite časa kuhanja. Prepričajte se, da niste presegli mejne črte MAX.
- Pri uporabi posode iz aluminija in nerjavečega jekla v tlačnem kuhalniku Philips lahko traja nekaj minut, preden lahko odprete pokrov po popolni sprostitvi tlaka. To je posledica močnejšega prijema med gladko površino nerjavečega jekla in tesnilnim obročem.
- Če je v jedi več tekočine, kot jo potrebujete, lahko količino zmanjšate z uporabo funkcije „Sauté“ (sl. „Sotiranje“) ali dodate koruzno moko. Če uporabljate koruzno moko, jo v ločeni posodi zmešajte z vodo, da dobite homogeno zmes, in jo nato dodajte v jed, da se izognete grudicam.
- Prepričajte se, da so uporabljeni pripomočki primerni za aluminijasto prevleko na notranji strani tlačnega kuhalnika. Priporočljiva je uporaba lesenih, plastičnih ali silikonskih pripomočkov.



Kratek priročnik za začetek

Kako kuhati pod tlakom?

1. Zaprite in zaklenite pokrov.
2. Nastavite na program za kuhanje pod tlakom. S puščicama ▲ in ▼ označite želeni program. Ko pridete do izbranega programa, pritisnite ✓. Na levi strani zaslona se prikažejo ikone živali in program za ročno nastavitvev. Če izberete program za kuhanje določene vrste mesa, imate po tem možnost izbrati velikost kosov mesa.
3. Po izbiri programa se na zaslonu prikaže časovnik za nastavitvev časa kuhanja, ki ga lahko nastavite s puščicama ▲ in ▼. Pritisnite ✓, da začnete postopek kuhanja.
4. Po koncu programa se tlak samodejno sprosti v 3–8 minutah. Naprava ohranja toplo okolje do 12 ur. Brez skrbi lahko odprete pokrov in uživate v popolnoma pripravljeni jedi.

Opomba: čas kuhanja se začne, ko je dosežena zahtevana raven tlaka. Ta čas je lahko od 3 do 22 minut, odvisno od količine izdelkov v loncu.

Kako počasi kuhati ali pripraviti marmelado in jogurt?

1. Zaprite in zaklenite pokrov. Nastavite program na „Slow low temperature cooking“ (sl. „Počasno kuhanje pri nizki temperaturi“), „Slow high temperature cooking“ (sl. „Počasno kuhanje pri visoki temperaturi“), „Jam“ (sl. „Marmelada“) ali „Yogurt“ (sl. „Jogurt“). S puščicama ▲ in ▼ označite želeni program. Ko pridete do izbranega programa, pritisnite ✓.
2. Če je izbran program za počasno kuhanje, se na levi strani zaslona prikažejo ikone živali in program za ročno nastavitvev.
3. Če izberete program za peko določene vrste mesa, lahko nato izberete velikost kosov mesa. Po izbiri programa se na zaslonu prikaže časovnik za nastavitvev časa kuhanja, ki ga lahko nastavite s puščicama ▲ in ▼.
4. Pritisnite ✓, da začnete postopek kuhanja.

Kako sotirati / pražiti / cvreti?

1. Ne zapirajte pokrova.
2. V meniju izberite program „Sauce“ (sl. „Omake“) ali „Sauce thickening“ (sl. „Zgoščevanje omak“). Pritisnite ✓.
3. Po izbiri programa se na zaslonu prikaže časovnik za nastavitvev časa kuhanja, ki ga lahko nastavite s puščicama ▲ in ▼.
4. Pritisnite ✓, da začnete postopek kuhanja.

Kako peči?

1. Zaprite in zaklenite pokrov.
2. Nastavite na program „Reheat/ bake“ (sl. „Pogrevanje/pečenje“). Pritisnite ✓.
3. Če želite nastaviti drug čas kuhanja, pritisnite gumb „Cooking time“ (sl. „Čas kuhanja“). Na zaslonu se prikaže čas kuhanja, ki ga lahko nastavite s puščicama ▲ in ▼.
4. Pritisnite ✓, da začnete postopek kuhanja.

Programi in nastavitve temperature

		Programi kuhanja pod tlakom				Programi kuhanja brez tlaka		Nastavitve temperature	
		Privzeti tlak	Privzeti čas priprave	Območje uravnavanja tlaka	Nastavljivi čas priprave	Privzeti čas priprave	Nastavljivi čas priprave		
Kuhanje pod tlakom	Govedina	70 kPa	30 minut	20-70 kPa	3-59 minut	Ni na voljo	Nižja temperatura od 140° C		
	Perutnina	60 kPa	15 minut		2-59 minut				
	Svinjina	70 kPa	15 minut		0-59 minut				
	Jagnjetina	70 kPa	20 minut		3-59 minut				
	Morski sadeži	40 kPa	3 minute		1-59 minut				
	Ročna nastavitvev	20 kPa	5 minut		2-59 minut				
Počasno kuhanje pri nizki temperaturi	Govedina	Ni na voljo				12 ur	2-12 ur	Vzdrževanje temperature pri 70° C ± 10° C	
	Perutnina					10 ur			
	Svinjina								
	Jagnjetina								
	Morski sadeži								8 ur
	Ročna nastavitvev								2 uri
Počasno kuhanje pri visoki temperaturi	Govedina	Ni na voljo				6 ur	2-12 ur	Vzdrževanje temperature pri 90° C ± 10° C	
	Perutnina					4 ure			
	Svinjina								
	Jagnjetina								
	Morski sadeži								2 uri
	Ročna nastavitvev								
Kuhanje v pari	Govedina	10 kPa	30 minut	Ni na voljo	3-30 minut	Ni na voljo		Nižja temperatura od 140° C	
	Perutnina		20 minut						
	Svinjina		30 minut						
	Jagnjetina		30 minut						
	Morski sadeži		8 minut						
	Ročna nastavitvev		10 minut						
Posebni recepti	Riž	30 kPa	14 minut	-	-			40° C ± 10° C	
	Stročnice	70 kPa	20 minut	20-70 kPa	20-59 minut				
	Jogurt	Ni na voljo							8 ur
	Juha	50 kPa	20 minut	20-70 kPa	20-59 minut	Ni na voljo			Nižja temperatura od 140° C
	Zeljni zavitki	40 kPa	18 minut	-	10-20 minut				
	Marmelada	Ni na voljo				55 minut	25-59 minut		90° C ± 10° C
Sotiranje		Ni na voljo				10 minut	10-59 minut	150° C ± 10° C	
Ohranjanje toplote						15 minut	15-59 minut	140° C	
Zgoščevanje omake						8 minut	5-15 minut		

Ovsena kaša

Začnimo dan pravilno – s hranljivim, hitrim in neustavljivim zajtrkom.

Porcije:	4
Čas priprave:	5 minut
Čas kuhanja pod tlakom:	4 minute*
Skupni čas:	15 minut

Sestavine:

Za ovsene kosmiče

1,5 skodelice ovsenih kosmičev
2,5 skodelice napitka iz oreščkov (lahko ga nadomestite s kravjim mlekom, sojinim ali ovsenim napitkom)
1 čajna žlička javorjevega sirupa (lahko ga nadomestite z medom)
1/2 čajne žličke cimeta
1/2 čajne žličke muškatnega orečka

Za serviranje

50 g rozin (lahko jih nadomestite s suhimi češnjami ali borovnicami)
Sveži gozdni sadeži

Navodila za kuhanje:

1. Vse izdelke za kašo vlijte v aparat. Zaprite pokrov in ga zaklenite.
2. V meniju „Kuhanje pod tlakom“ izberite „Ročna nastavitve“ in nastavite čas kuhanja na 4 minute.
3. Po končanem programu naprava samodejno sprosti tlak v 3 minutah. V vročo kašo stresite rozine, premešajte in pustite 5 minut.
4. Razdelite v 4 skledе in jih potresite s cimetom in svežimi gozdnimi sadeži.

* Brez časa za dvig tlaka



Kvinoja za zajtrk z jabolki, brusnicami in mandljevimi napitkom

Začnimo dan pravilno - s hranljivim, hitrim in neustavljivim zajtrkom.

Porcije:	4
Čas priprave:	10 minut
Čas kuhanja pod tlakom:	15 minut*
Skupni čas:	25 minut

Sestavine:

200 g kvinoje	100 ml sveže iztisnjenega pomarančnega soka
1 jabolko	100 ml mandljevega napitka
100 g brusnic, posušenih	600 ml vode
1 žlica javorjevega sirupa	
1 čajna žlička cimeta	

Navodila za kuhanje:

1. Kvinojo sperite v vroči vodi. Jabolko operite, odstranite trdo središče s semeni in ga narežite na majhne kocke.
2. Dodajte vse sestavine v aparat. Zaprite in zaklenite pokrov.
3. V meniju „Kuhanje pod tlakom“ izberite „Ročna nastavitve“ in nastavite čas kuhanja na 5 minut. Pritisnite in za 3 sekunde pridržite ✓, da nastavite tlak na 30 kPa. Ponovno pritisnite ✓, da začnete postopek kuhanja.
4. Ko se tlak popolnoma sprost, odklenite in odprite pokrov. Kvinojo za zajtrk postrezite z mandlji, svežim sadjem in rastlinskim nadomestkom jogurta.

* Brez časa za dvig tlaka



Juha z mesnimi kroglicami

Tradicionalni recept za hladno vreme,
ki vas bo ogrel na mračen dan.

Porcije:	8
Čas priprave:	20 minut
Čas kuhanja pod tlakom:	20 minut*
Skupni čas:	50 minut

Sestavine:

Za mesne kroglice

200 g mletega mesa
3 žlice belega riža
1/2 čebule
1 jajčni beljak
1/2 čajne žličke šetraj
10 vejic peteršilja
2 stebila krebuljice
Sol in poper po okusu
Moka za valjanje mesnih
kroglic

Za juho

1/2 čebule
1 korenček
1 majhna glava zelene /50 g/
1 skodelica steriliziranega
paradižnika /100-150 g/
3-4 ščepci soli
800 ml vode

Za zgostitev

1 jajčni rumenjak
3 žlice jogurta
1 žlica moke

Navodila za kuhanje:

1. V aparat dajte vse sestavine za juho.
2. Vse sestavine za mesne kroglice, razen moke, zmešajte, da dobite homogeno zmes, primerno za oblikovanje.
3. Z v vodi namočenimi prsti oblikujte majhne mesne kroglice premera približno 1,5 cm, jih povaljajte v moki in jih mrežasto položite v aparat.
4. Zaprite in zaklenite pokrov. Izberite program „Soup“ (sl. „Juha“) z menija posebnih programov. Pritisnite ✓.
5. Po končanem programu bo aparat v približno 5 minutah samodejno sprostil tlak. Odprite pokrov.
6. Zmešajte sestavine za zgostitev in med nenehnim mešanjem zmesi počasi dodajte zajemalko vroče juhe.
7. Mešanico za zgoščevanje med nenehnim mešanjem zmešajte z juho.
8. Postrezite vroče s polnozrnatim kruhom.

* Brez časa za dvig tlaka



Domača piščančja juha

Ta enostaven recept za klasično piščančjo juho združuje meso in zelenjavo v okusno in hranljivo juho, ki ogreje telo in dušo. Zelo enostavno ga je pripraviti iz osnovnih sestavin – vse skupaj dodajte v tlačni kuhalnik in pustite, da opravi vse delo. Kuhanje pod tlakom prihrani čas, rezultat pa je sočno meso, ki pade od kosti.

Porcije:	6
Čas priprave:	5 minut
Čas kuhanja pod tlakom:	62 minut*
Skupni čas:	67 minut

Sestavine:

2 korenčka	700 g piščančjega mesa,
1 korenina peteršilja	surovega
1 steblo zelene	1 čajna žlička poprovih zrn
1 čebula	1 žlica soli
5 vejic peteršilja, ploščatih listov	1,5 litra vode

Navodila za kuhanje:

1. Olupite in operite korenje in peteršiljevo korenino ter operite steblo zelene. Vse skupaj narežite na več velikih kosov. Sveže peteršiljeve vejice operite in jih grobo sesekljajte. Čebulo olupite in razpolovite. V aparat dodajte piščanca, korenje, korenino peteršilja, steblo zelene, svež peteršilj, čebulo, zrna popra, sol in vodo. Pokrov zaprite in zaklenite.
2. Zaprite pokrov. V meniju „Kuhanje pod tlakom“ izberite način kuhanja „Special recipes“ (sl. „Posebni recepti“) in podnačin kuhanja „Soup“ (sl. „Juha“) ter nastavite časovnik na 20 minut. Pritisnite ✓. Ko naprava doseže tlak za kuhanje, se začne odštevanje časa kuhanja.
3. Po končanem kuhanju se tlak samodejno sprosti v približno 17 minutah. Odprite pokrov.
4. Ko tlak popolnoma popusti, odklenite in odprite pokrov. Juho precedite. Piščančjim delom odstranite kosti in kožo. Meso in zelenjavo prenesite v odcejeno juho. Piščančjo juho postrezite navadno ali ji dodajte kuhane rezance ali cmoke.

* Brez časa za dvig tlaka



Solata iz leče

Leča je že stoletja stalnica v naši kuhinji. Kot simbol ponižnosti je leča tradicionalno postno živilo. Ta neverjetna solata je tako nasitna in okusna, da jo boste želeli pripraviti vsak teden.

Porcije:	8
Čas priprave:	10 minut
Čas sotiranja:	5 minut
Čas kuhanja pod tlakom:	17 minut*
Skupni čas:	46 minut

Sestavine:

400 g rjave leče	1 srednje velika rdeča čebula,
700 g zelenjavne juhe	narezana na kocke
1 žlica kumina	3 žlice kisa (ali limoninega
1 srednje velika bela čebula,	soka)
narezana na kocke	4 žlice olivnega olja
2 srednje velika korenja,	Sol in črni poper po okusu
narezana na drobno	
1 šopek peteršilja	

Navodila za kuhanje:

1. Napravo za 5 minut vključite na program „Sauté“ (sl. „Sotiranje“) in pri odprtem pokrovu na 1 žlici olivnega olja prepražite drobno narezano belo čebulo in korenje.
2. Lečo operite s hladno vodo in jo odcedite. Prestavite jo v aparat, dodajte juho in kumino ter aparat za 17 minut vključite na program „Beans and legumes“ (sl. „Fižol in stročnice“) z menija posebnih programov.
3. Po končanem programu počakajte, da aparat čez približno 5 minut samodejno sprostí tlak. Odprite pokrov.
4. Lečo pustimo 10 minut, da se ohladi, nato jo zmešamo z drobno narezano rdečo čebulo, peteršiljem, kisom, oljčnim oljem, soljo in poprom.

* Brez časa za dvig tlaka



Golaž

Koščki mesa, ki se topijo v ustih. Neustavljiva žametna omaka... Mmmm... Na špagetih, rižu ali s kruhom. Naš recept, vaš apetit.

Porcije:	6
Čas priprave:	10 minut
Čas kuhanja pod tlakom:	35 minut*
Skupni čas:	55 minut

Sestavine:

Majhna rumena ali bela čebula
ali polovica velike čebule
2 žlici olivnega olja
1 kg govejega mesa,
narezanega na kocke
Sol in poper po okusu
2 velika korenčka, narezana na
tanke rezine
2 rdeči ali oranžni papriki,
narezani na trakove
1 žlica mlete sladke rdeče
paprike
2 žlici paradižnikove paste
1 skodelica goveje juhe (če
želite gostejšo konsistenco,
količino juhe zmanjšajte)
3 lovorovi listi

Za zgostitev omake
1/4 žličke moke
1/4 žličke goveje juhe
1/2 žličke kisle smetane

Za postrežbo
Suhi špageti, kuhani po
navodilih na embalaži, ali rjavi
ali beli riž
60 g masla
1 žlica paprike

Navodila za kuhanje:

1. V meniju naprave izberite program „Sauté“ (sl. „Sotiranje“) in nastavite časovnik na 10 minut. Dodajte čebulo in olje. Pražite 5 minut. Dodajte meso in ga pražite še 5 minut. Dodajte sol in poper.
2. Dodajte korenje in papriko, mleto papriko in paradižnikovo pasto. Premešajte. Dodajte govejo juho in premešajte. Tekočina bo skoraj prekrila meso, vendar ne povsem. Dodajte lovorove liste.
3. V meniju „Kuhanje pod tlakom“ izberite program „Beef meat“ (sl. „Govedina“), nato izberite majhno velikost kosov mesa in pritisnite ✓. Prepričajte se, da je pokrov zaklenjen.
4. Medtem ko se kuhata meso in zelenjava, pripravite riž ali špagete, ki jih boste postregli z golažem.
5. Vse sestavine za zgoščevanje omake združite v skledi in mešajte do gladkega. Nastala bo gosta, kremasta zmes (majonezi podobne konsistence). To omako boste dodali na koncu.
6. Ko se program kuhanja konča, se tlak samodejno sprosti v 4 minutah, nato pa lahko odprete pokrov.
7. Odstranite lovorjeve liste in med nenehnim mešanjem prilijte zmes za zgoščevanje omake.
8. Postrezite s špageti ali rižem.

* Brez časa za dvig tlaka



Rižota z gobami in piščancem

Rižota je klasična italijanska jed iz riža, ki omogoča različne kombinacije okusov. Ta rižota z gobami in piščancem je enostaven obrok iz enega lonca, ki ga pripravite z minimalnim naporom.

Če podvojite velikost porcije, uporabite enake nastavitve, vključno s časom kuhanja. Upoštevajte le, da se bo skupni čas obdelave podaljšal zaradi daljšega časa vzpostavljanja in sproščanja tlaka.

Porcije:	3
Čas priprave:	10 minut
Čas kuhanja pod tlakom:	26 minut*
Skupni čas:	36 minut

Sestavine:

50 g pora	500 ml piščančje osnove
1 strok česna	30 g masla
100 g gob	70 g parmezana, naribanega
200 g riža za rižoto	20 g peteršilja, ploščati lističi
150 g fileja piščančjih prsi	1 čajna žlička soli
1 žlica olja	0,5 čajne žličke črnega popra,
30 ml suhega belega vina	sveže mletega

Navodila za kuhanje:

1. Por operite in narežite na tanke rezine. Olupite in nasekljajte strok česna. Gobe očistite in jih narežite na približno 0,5 cm debele rezine. Piščančji prsni file narežite na 2 cm velike kocke. Riž za rižoto sperite.
2. V tlačni kuhalnik dodajte olje, por, sesekljan česen, gobe, kocke piščančjih prsi, riž, belo vino in piščančjo osnovo. Dobro premešajte.
3. Zaprite pokrov aparata in 14 minut kuhajte s programom "Poultry" (sl. „Perutnina“) z menija „Kuhanje pod tlakom“. Ko naprava doseže tlak za kuhanje, se začne odštevanje časa kuhanja.
4. Sveži peteršilj operite in drobno nasekljajte. Ko tlak popolnoma popusti, odklenite in odprite pokrov. Vmešajte maslo, nariban parmezan, sesekljan peteršilj, sol in črni poper. Postrežite.

* Brez časa za dvig tlaka



Piščančji frikase

Verjetno se iz otroštva z nostalgijo spominjate piščančjega frikaseja. Predstavljamo vam še bolj okusen in sočen recept, ki se mu ne morete upreti.

Porcije:	8
Čas priprave:	15 minut
Čas sotiranja:	29 minut
Čas kuhanja pod tlakom:	10 minut*
Skupni čas:	68 minut

Sestavine:

200 g (4 kosi) slanine, narezane na drobno	1 l piščančje osnove
8 piščančjih stegen	400 g krompirja, narezanega na kocke
1 srednje velika bela čebula, drobno sesekljana	4 vejice svežega timijana ali 1 žlička posušenega
2 stebli zelene, drobno sesekljani	1 suh lovorjev list
2 srednje velika korenja, narezana na drobno	2 žlici limoninega soka
250 g šampinjonov, narezanih na rezine	1 žlička soli
2 žlici moke	1 žlička popra
2/3 žličke suhega belega vina	1/4 žličke smetane za kuhanje
	2 velika rumenjaka
	1 žlica paprike

Navodila za kuhanje:

1. Izberite program "Sauté" (sl. "Sotiranje") in nastavite časovnik na 19 minut. Dodajte na drobno narezano slanino. Počakajte, da se dobro prepraži, približno 3–4 minute. Odstranite slanino in jo dajte na stran.
2. Piščančja stegna začinite s soljo in poprom. Dajte jih v aparat in jih pecite, dokler ne porjavijo na obeh straneh – približno 4 minute na stran. Če želite imeti dovolj prostora za vse piščance, jih pecite v dveh delih. Odstranite in pustite na strani.
3. V aparat dodajte čebulo, zeleno, korenje in gobe. Začinite s soljo in poprom. Kuhajte 5–7 minut in vsakih nekaj minut premešajte, dokler gobe ne postanejo rjave.
4. Po zelenjavi potresite moko in premešajte. Zelo počasi med stalnim mešanjem do konca programa dodajte vino.
5. V aparat dodajte juho, krompir, timijan, lovorjev list, limonin sok in papriko. Vrnite slanino in piščanca. Zaprite pokrov aparata in kuhajte 10 minut na „Ročni nastavitvi“ v meniju „Kuhanje pod tlakom“.
6. Po končanem programu počakajte 7 minut, da naprava samodejno sprostí tlak. Odprite pokrov in nastavite napravo na „Sauté“ (sl. "Sotiranje") za 4 min.
7. V manjši skledi zmešajte smetano in rumenjake ter počasi, med stalnim mešanjem, dodajte malo juhe iz aparata. Jajčno mešanico dodajte v aparat in kuhajte (še vedno na programu sotiranja) še 2–3 minute, dokler se juha nekoliko ne zgosti (do konsistence, ki omogoča, da rahlo prekrije hrbtno stran zajemalke ali žlice).
8. Postrezite potreseno s svežim peteršiljem.

* Brez časa za dvig tlaka



Čokoladna torta brez moke

Ta dekadentna čokoladna torta brez glutena je vrsta torte, ki naredi vsak dan lepši, ne glede na to, ali jo pripravite za elegantno sladico ali popoldanski prigrizek ob čaju.

Porcije: 8
Čas priprave: 15 minut
Čas peke: 59 minut*

Sestavine:

Za torto

2/3 skodelice mletih mandljev
2 žlici kakava
150 g temne čokolade,
sesekljane
150 g nesoljenega masla, v
koščkih
6 jajc, sobne temperature
1 skodelica sladkorja v prahu
1 čajna žlička vanilijevega
ekstrakta
Kakav in gosta smetana za
postrežbo

Za čokoladno pomarančno omako

250 ml zgoščene smetane
2 x 290 g kapljic zlahtne temne
čokolade
Drobno naribana lupina
pomaranče
1/2 čajne žličke vanilijevega
ekstrakta

Navodila:

1. Dno 20 cm globokega okroglega pekača namastite in obložite s peki papirjem. Zmešajte mlete mandlje in kakav ter pustite na strani.
2. Čokolado in maslo dajte v skledo, primerno za mikrovalovno pečico. Segrevajte v 30-sekundnih intervalih in po vsakem premešajte, dokler se čokolada in maslo ne stopita in združita. Počakajte, da se ohladi.
3. Jajca dajte v skledo in jih stepajte, dokler ne postanejo gosta in blede. Postopoma dodajte sladkor v prahu in stepajte, dokler se ne raztopi. Dodajte vanilijev ekstrakt. Dodajte ohlajeno čokoladno zmes. Vmešajte mlete mandlje in kakav. Z žlico vlijte v pripravljen pekač.
4. Vzemite dva dolga trakova folije in vsakega prepognite po dolžini na pol, nato pa ga še enkrat prepognite na pol. Položite ju v križ na delovno površino. Na vrh položite pekač za torto, trakove folije pa potegnite po straneh pekača, da nastane zanka iz folije.
5. V notranjo posodo postavite majhno kovinsko stojalo. Ponev za torto dvignite v lonec. Zaradi zanke iz folije boste po kuhanju torto lažje odstranili iz lonca.
6. Zaprite pokrov. Izberite program "BAKE" (sl. "Pečenje"), nastavite čas na 59 minut in pritisnite ✓. Po končanem pečenju pustite stati 5 minut in odprite pokrov.
7. Z rokavicami, odpornimi na vročino, odstranite notranji lonec. Kolač odstranite iz kuhalnika in ga obrnite na hladilno rešetko.
8. Za pripravo čokoladne pomarančne omake: medtem ko se torta hladi, obrišite notranjo posodo. V lonec vlijte smetano in dodajte čokolado. Pritisnite program "SAUTÉ" (sl. "Sotiranje"), nastavite čas kuhanja na 2 minuti in pritisnite ✓, pokrova ne zapirajte. Mešajte z leseno žlico, dokler se čokolada ne stopi in je omaka gladka. Dodajte pomarančno lupinico in vanilijev ekstrakt. Omako prenesite v vrč za serviranje.
9. Ohlajeno torto prenesite na krožnik, pri čemer je podlaga na vrhu torte. Posujte s kakavom. Rezine postrezite s čokoladno pomarančno omako in gosto sladko smetano. Preostale porcije pokrijte in shranite v hladilniku ter pojedite v dveh dneh.

* Torta je pečena, ko vanjo zapičite zobotrebec in ta ostane čist, ko ga izvlečete. Površina torte se lahko med peko zdi lepljiva. Ko torta stoji, se strdi. Če je videti premalo pečena, izberite program "BAKE" (sl. "Pečenje"), nastavite čas na 10 minut in pritisnite ✓. Po 5 minutah preverite in po potrebi prekličite preostali čas.



Enostaven “cheesecake”

Če iščete elegantno sladico za praznovanje praznikov, je to recept, ki vam ne bo vzel preveč časa. “Cheesecake” je klasična, lahka sladica iz maslene piškotne podlage in kremastega nadeva iz sira in jajc z okusom vanilije. Prelijte ga s karamelno omako in svežim jagodičevjem, da bo še bolj sočen.

Nasvet: za ta recept potrebujete 20 cm velik model (visok največ 6 cm).

Porcije:	8
Čas priprave:	30 minut
Čas peke:	20 minut*
Skupni čas:	50 minut

Sestavine:

120 g polnozrnatih piškotov	2 jajci
4 žlice stopljenega masla	8 čajnih žličk karamelne
450 g kremnega sira	omake, soljene
70 g sladkorja	100 g mešanih jagod
0,5 čajne žličke limonine lupine	8 listov mete
0,5 čajne žličke vanilijevega ekstrakta	

Navodila:

1. Namaščeno dno in stranice pekača obložite s peki papirjem. Piškote dajte v kuhinjski robot in jih predelajte v drobne drobtine. Nato dodajte stopljeno maslo in vse skupaj na kratko premešajte, da se poveže. Mešanico drobtin prenesite v model za torto in jo trdno stisnite ob dno v enakomerno plast z rahlo dvignjenimi robovi. Postavite v zamrzovalnik in počakajte 10 minut, da se ohladi.
2. V veliko skledo dajte kremni sir in sladkor ter ju premešajte. Dodajte limonino lupinico in vanilijev ekstrakt ter vmešajte po eno jajce. Tortni model vzemite iz zamrzovalnika, vanj vlijte zmes kremnega sira ter zgladite in poravnajte vrh. Nežno potolcite model ob delovno površino, da odstranite zračne mehurčke.
3. Notranji lonec napolnite z 250 ml vode. Vstavite podstavek za kuhanje v pari in nanj položite tortni model. Zaprite in zaklenite pokrov.
4. V meniju „Kuhanje pod tlakom“ izberite „Ročna nastavitvev“ in nastavite tlak na 30 kPa za 20 minut.
5. Ko se tlak popolnoma sprosti, odklenite in odprite pokrov. Pustite torto počivati 30 minut, preden odstranite stranice modela skupaj s peki papirjem.
6. Cheesecake postavite v hladilnik in pustite, da se hladi vsaj 4 ure ali čez noč.
7. Cheesecake postrezite prelit s karamelno omako in okrašen s svežim jagodičevjem in metinimi lističi.

* Brez časa za dvig tlaka

Zapiski



www.philips.si

Klicni center +386 80 68 89 90

 Philips Home Living

 @philipshomeliving_si

 Philips Home Living