

WESTMARK

4025 2260

PFLAUMEN- + ZWETSCHGENENTSTEINER
MONTAGE + REZEPTE | PLUM STONER
ASSEMBLY + RECIPES »STEINFIX«




MADE IN GERMANY

Montage:

Setzen Sie die Entsteiner-Einheit auf das Unterteil auf.



Achtung:

zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie den Drücker nur montieren, wenn die Entsteiner-Einheit fest auf dem Unterteil aufsitzt. Die Messer sind sehr scharf!

Bild 1) Kreuzmesser in Führungsschienen einsetzen und den Drücker soweit auf das Gegenstück schieben bis dieser einrastet.

Bild 2) Durch leichtes Zusammenpressen der Einrastschienen kann der Drücker wieder herausgenommen werden

Pflegehinweis: das Gerät vor der ersten Nutzung einmal gründlich mit Spülwasser reinigen. Danach kann die Reinigung bei weiteren Anwendungen unter fließend Wasser erfolgen oder – bei Bedarf – mit Spülwasser. Gründlich trocknen lassen.

Tipp: Wenn Sie große Mengen Pflaumen entsteinen möchten, dann sollten Sie auf eine optimale Arbeitsposition achten, damit Ihr Arm nicht zu stark ermüdet. Das Entsteinen geht besonders leicht von der Hand, wenn Sie das Gerät auf eine relativ niedrige Arbeitsplatte stellen, so dass Sie den Westmark »Steinfix« in Hüfthöhe bedienen können.

Assembly:

Place the stoning device on the base.



Caution:

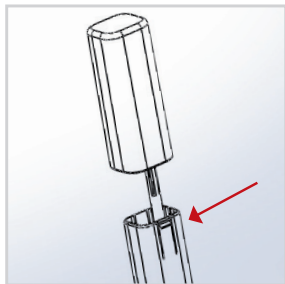
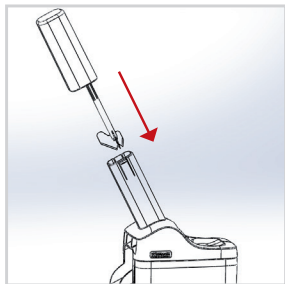
for your own safety, assemble the push piece only when the stoning device is sitting securely on the base. The blades are very sharp!

Picture 1) Insert the circular blade into the guide rails and press the push piece onto the corresponding part until it clicks into place.

Picture 2) The push piece can be removed again by lightly pressing the click-in rails.

Care instruction: Before initial use, clean the equipment thoroughly with washing-up water. After subsequent uses, clean under running water or, if necessary, with washing-up water. Allow to dry thoroughly.

Tip: If you wish to stone large quantities of plums, ensure an optimum working position so your arms do not become too tired. Stoning is very easy by hand if the equipment is placed on a relatively low work surface so the Westmark »Steinfix« can be operated at hip height.



Pflaumenkuchen mit Zimtsahne

Zutaten:

Boden:

2 Eier
 100 g Zucker
 100 ml Öl
 100 ml Apfelsaft
 100 g Schokoladenplätzchen, klein gerieben
 150 g Mehl

Belag:

750 g Pflaumen
 4 EL Zucker
 1 P. Tortenguss
 500 ml Sahne
 1 P. Vanille-Zucker
 Zimt

Zubereitung:

Für den Boden Eier und Zucker schaumig rühren, Öl und Apfelsaft einlaufen lassen und zu einem glatten Teig verrühren. In eine gefettete Springform (28 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 30 min backen.

Die frischen Pflaumen gut abwaschen und mit dem Westmark »Steinfix« kuchenfertig entsteinen, dann 2 EL Zucker darüber streuen, damit sie Saft ziehen können.

Den Boden umgekehrt auf eine Tortenplatte legen und mit dem Westmark Tortenring umschließen. Pflaumen kurz aufkochen und abtropfen lassen und auf dem Boden verteilen. 250 ml Pflaumensaft (evtl. mit Wasser oder Apfelsaft ergänzen) mit Tortenguss andicken und auf die Pflaumen geben. Kalt werden lassen. Sahne mit Vanille-Zucker steif schlagen und mit dem Westmark Kuchengarnierer wellenförmig auf dem Kuchen verteilen (evtl. etwas Sahnesteif zugeben). Mit Zimt und Zucker garnieren.

Folgende Helfer aus dem Westmark Sortiment sind hier nützlich:



Art.-Nr. 3151 227R



3153 227R



3105 227R



3131 2260



3083 2270



3085 2270

Pflaumenkonfitüre

Zutaten:

1,3 kg entsteinte Pflaumen

500 g Gelierzucker (2:1)

1 Vanilleschoten

1 TL Zimt

Ca. 2 cl Rum

Zubereitung:

Die Pflaumen gut abwaschen und mit dem Westmark »Steinfix« entsteinen. Für eine besonders cremige Konsistenz und schöne Farbe der Konfitüre empfehlen wir, die Pflaumen nun mit der Westmark Küchenhexe zu zerkleinern und anschließend mit der Passiermaschine ‚Finoletta‘ zu passieren.

Fruchtbrei und Zucker mischen. Vanilleschote auskratzen und das Mark dem Brei zufügen. Unter ständigem Rühren ca. 2 min sprudelnd kochen, dann Zimt und Rum hinzugeben und ca. 1 min weiterkochen.

Die heiße Konfitüre mit dem Westmark Einmachtrichter in saubere Schraubgläser füllen, fest verschließen und etwa 5 min auf den Deckel stellen.

Folgende Helfer aus dem Westmark Sortiment sind hier nützlich:



Art. Nr. 1155 2270

1150 2270

9714 2260

1195 2260

Plum Cake with Cinnamon Cream

Ingredients:

Base:

2 Eggs
100g Sugar
100 ml Oil
100 ml Apple juice
100 g Chocolate drops, finely grated
150 g Flour

Topping:

750 g Plums
4 tbsp. Sugar
1 packet Glaze
500 ml Cream
1 packet Vanilla sugar
Cinnamon

Method:

For the base, mix eggs and sugar to a froth, pour in oil and apple juice and mix to a smooth dough. Then add the flour and finely grated chocolate drops and again stir well. Pour into a greased spring-form tin (28 cm) and bake in a preheated oven for approx. 30 min at 170 °C.

Wash the fresh plums well and stone ready to cook using the Westmark »Steinfix«, then sprinkle over 2 tbsp. sugar so you can see the juice. Place the base upside down on a cake plate and surround with the Westmark cake ring. Briefly bring the plums to the boil, drain, and spread over the base. Thicken 250 ml plum juice (supplement with water of apple juice if necessary) with glaze and pour over the plums. Allow to cool. Whisk the cream with the vanilla sugar until stiff and spread over the cake in waves using the Westmark cake decorator (add a little cream stiffener if necessary). Garnish with cinnamon and sugar.

The following aides from the Westmark range are useful here:



Art.-Nr. 3151 227R



3153 227R



3105 227R



3131 2260



3083 2270



3085 2270

Plum Jam

Ingredients:

1.3 kg Stoned plums
500 g Jam sugar (2:1)
1 Vanilla bean
1 tsp. Cinnamon
Approx. 2 cl Rum

Method:

Wash the fresh plums well and stone using the Westmark »Steinfix«. For a very creamy consistency and a beautifully coloured jam, we recommend now chopping the plums using the Westmark "kitchen witch" then straining with the 'Finoletta' straining machine. Mix the fruit pulp and sugar. Scrape out the vanilla bean and add the flesh to the pulp. Stirring constantly, cook on a rolling boil for approx. 2 min, then add the cinnamon and rum and continue to boil for approx. 1 min.

Use the Westmark preserving funnel to pour the hot jam into clean screw-top jars, close tightly and stand upside-down for about 5 min.

The following aides from the Westmark range are useful here:



Art. Nr. 1155 2270

1150 2270

9714 2260

1195 2260

Gâteau aux prunes avec crème à la cannelle

Ingrédients :

Pâte :

2 œufs
 100 g de sucre
 100 ml d'huile
 100 ml de jus de pomme
 100 g de biscuits au chocolat réduits
 en poudre
 150 g de farine

Garniture :

750 g de prunes
 4 c. à s. de sucre
 1 paquet de gelée de nappage
 500 ml de crème
 1 paquet de sucre vanillé
 Cannelle

Préparation :

Pour la pâte, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange moussieux, ajouter progressivement l'huile et le jus de pomme et mélanger pour obtenir une pâte lisse. Ajouter ensuite la farine et les biscuits au chocolat en poudre et bien mélanger encore une fois.

Verser dans un moule graissé (28 cm) et faire cuire dans le four préchauffé à 170 degrés env. 30 min.

Bien rincer les prunes fraîches et dénoyauter pour le gâteau avec le Westmark »Steinfix«, saupoudrer de 2 c. à s. de sucre afin de leur faire rendre le jus. Poser la pâte à l'envers sur une plaque à gâteau et entourer avec l'anneau Westmark. Faire bouillir les prunes quelques instants, laisser égoutter et répartir sur la pâte. Faire épaissir 250 ml de jus de prune (rajouter éventuellement de l'eau ou du jus de pomme) avec le nappage et verser sur les prunes. Laisser refroidir. Fouetter la crème avec le sucre vanillé et disposer en forme de vagues sur le gâteau avec le garnisseur Westmark (rajouter éventuellement un peu d'épaississeur de crème). Décorer avec la cannelle et le sucre.

Les aides suivantes de l'assortiment Westmark sont utiles ici :



Art.-Nr. 3151 227R



3153 227R



3105 227R



3131 2260



3083 2270



3085 2270

Confiture de prunes

Ingrédients:

1,3 kg de prunes dénoyautées

500 g de sucre gélifiant (2:1)

1 bâton de vanille

1 c. à c. de cannelle

env. 2 cl de rhum

Préparation :

Bien rincer les prunes et les dénoyauter avec le Westmark »Steinfix«. Pour obtenir une consistance particulièrement onctueuse de la confiture et une belle couleur, nous recommandons de couper les prunes en petits morceaux avec le robot Westmark puis de les passer au passe-vite ,Finoletta'. Mélanger le coulis de fruit et le sucre. Gratter l'intérieur du bâton de vanille et incorporer les graines au coulis. Faire cuire jusqu'à ébullition env. 2 min. en remuant constamment puis ajouter la cannelle et le rhum et continuer à faire cuire env. 1 min.

Remplir des bocaux propres de confiture brûlante avec l'entonnoir à conserve Westmark, bien refermer et renverser sur le couvercle pendant 5 min. environ.

Les aides suivantes de l'assortiment Westmark sont utiles ici :



Art. Nr. 1155 2270

1150 2270

9714 2260

1195 2260

Pastel de ciruelas con crema de canela

Ingredientes:

Fondo:

2 huevos
100 g azúcar
100 ml aceite
100 ml zumo de manzana
100 g pastitas de chocolate, rayadas
150 g harina

Recubrimiento:

750 g ciruelas
4 cucharadas soperas de azúcar
1 paq. gelatina en polvo
500 ml crema
1 paq. azúcar vainilla
Canela

Preparación:

Para el fondo, agite los huevos y el azúcar hasta la espuma, vaya añadiendo aceite y zumo de manzana y trabaje la masa hasta dejarla lisa. Añada luego la harina y las pastitas de chocolate rayadas y remueva todo de nuevo. Aplíquela en un molde elástico aceitado (28 cm) y cocínela en el horno precalentado a 170 grados durante aprox. 30 min.

Lave bien las ciruelas frescas y deshuéelas con Westmark »Steinfix« para que queden listas para el pastel; luego aplique dos cucharadas soperas de azúcar para extraer el zumo. Coloque el fondo invertido sobre una bandeja para pastel y ciérrela en el anillo para pasteles Westmark. Caliente brevemente las ciruelas y déjelas gotear y repártalas por el fondo. Espese los 250 ml de zumo de ciruela (completándolos con agua o zumo de manzana si fuera necesario) con gelatina en polvo y échelos sobre las ciruelas. Dejar enfriar. Bata la crema con azúcar de vainilla y repártala con la manga de pastelero Westmark en zigzag sobre el pastel (en su caso, añada estabilizante para nata). Decorar con canela y azúcar.

Para esta receta son útiles las siguientes herramientas del surtido Westmark:



Art.-Nr. 3151 227R



3153 227R



3105 227R



3131 2260



3083 2270



3085 2270

Confitura de ciruelas

Ingredientes:

- 1,3 kg ciruelas deshuesadas
- 500 g azúcar para mermelada (2:1)
- 1 vainilla en rama
- 1 cucharita de canela
- aprox. 2 cl ron

Preparación:

Lave bien las ciruelas y deshúéselas con el »Steinfix« de Westmark. Para una consistencia especialmente cremosa y un bello color de la confitura, recomendamos despedazar las ciruelas con la trituradora universal de Westmark y, a continuación, pasarlas por la „Finoletta“.

Mezcle la pulpa y el azúcar. Extraiga la vainilla en rama con las uñas y añada la savia a la pulpa. Agitando continuamente durante aprox. 2 min, hiérvalo, añada luego la canela y el ron y siga cociniéndolo durante aprox. 1 min. Eche la confitura caliente con el embudo de confitura Westmark en tarros limpios, ciérrelos y colóquelos unos 5 min sobre la tapa.

Para esta receta son útiles las siguientes herramientas del surtido Westmark:



Art. Nr. 1155 2270

1150 2270

9714 2260

1195 2260

Pruimentartaart met kaneelroom

Ingrediënten

Bodem

2 eieren
100 g suiker
100 ml olie
100 ml appelsap
100 g chocoladekoekjes, verkruid
150 g bloem

Vulling

750 g pruimen
4 el suiker
1 zakje Taartina
500 ml room
1 zakje vanillesuiker
kaneel

Bereiding

Klop voor de bodem de eieren met de suiker schuimig. Voeg de olie en het appelsap toe en meng alles tot een glad deeg. Voeg vervolgens de bloem en de verkruidde chocoladekoekjes toe en roer het geheel goed door elkaar.

Giet het deeg in een ingevette springvorm (28 cm) en bak de bodem gedurende ongeveer 30 minuten in een voorverwarmde oven op 170 °C.

Spoel de verse pruimen grondig en ontpit ze met de Westmark »Steinfix«. Strooi er 2 el suiker over, om het sap er te laten uitkomen. Leg de bodem omgekeerd op een gebakschaal en plaats de taartring van Westmark erop. Laat de pruimen even opkoken en verdeel ze dan over de bodem. Bind 250 ml pruimensap (evt. aanlengen met water of appelsap) met Taartina en giet het mengsel over de pruimen. Laat de taart afkoelen. Klop de room stijf met de vanillesuiker en verdeel hem in golfjes over de taart met behulp van de gekartelde schraper van Westmark (voeg evt. slagroomversteviger toe). Werk af met suiker en kaneel.

De volgende hulpmiddelen uit het Westmark-assortiment zijn hier nuttig:



Art.-Nr. 3151 227R



3153 227R



3105 227R



3131 2260



3083 2270



3085 2270

Pruimenjam

Ingrediënten

1,3 kg ontpitte pruimen

500 g geleisuiker (2:1)

1 vanillestokje

1 tl kaneel

Ong. 2 cl rum

Bereiding

Spoel de pruimen grondig en ontpit ze met de Westmark »Steinfix«.

Voor een bijzonder smeuïge consistentie en een mooie kleur van de jam raden wij aan de pruimen fijn te hakken met de Westmark Keukenheks en vervolgens met de roerzeef Finoletta te zeven.

Meng de vruchtenmoes met de suiker. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg het bij de moes. Laat de moes onder voortdurend roeren ongeveer 2 minuten borrelen. Voeg de kaneel en de rum toe en laat alles nog ongeveer 1 minuut koken.

Giet de hete jam met de jamtrechter van Westmark in schone jampotten, schroef de deksels er goed vast op en laat de potten ongeveer 5 minuten ondersteboven staan.

De volgende hulpmiddelen uit het Westmark-assortiment zijn hier nuttig:



Art. Nr. 1155 2270

1150 2270

9714 2260

1195 2260

Bolo de ameixa com natas de canela

Ingredientes:

Base:

2 ovos
 100 g de açúcar
 100 ml de óleo
 100 ml de sumo de maçã
 100 g de bolachas de chocolate, trituradas
 150 g de farinha

Cobertura:

750 g de ameixas
 4 colheres de sopa de açúcar
 1 emb. de preparado de cobertura
 500 ml de natas
 1 emb. de açúcar baunilhado
 Canela

Preparação:

Para a base, bater os ovos com o açúcar até se formar espuma, juntar lentamente o óleo e o sumo de maçã, e misturar até se obter uma massa lisa. Em seguida, juntar a farinha e as bolachas trituradas e voltar a mexer tudo muito bem.

Colocar a massa numa forma de base amovível (28 cm) e cozer num forno pré-aquecido a 170 graus, durante aprox. 30 minutos.

Lavar muito bem as ameixas frescas e descarocá-las com o Westmark »Steinfix« e, em seguida, polvilhá-las com 4 colheres de sopa de açúcar, para que comecem a libertar sumo. Colocar a base virada ao contrário sobre uma base para tartes e envolvê-la com o anel para bolos da Westmark. Deixar ferver brevemente as ameixas, escorrê-las e distribuí-las por cima da base. Espessar 250 ml de sumo de ameixas (ao qual eventualmente foi acrescentada água ou sumo de maçã) com o preparado de cobertura e verter por cima das ameixas. Deixar arrefecer.

Bater as natas com o açúcar baunilhado e espalhá-las em forma de ondas sobre o bolo, com o decorador de bolos da Westmark. Decorar com canela e açúcar.

Os seguintes „ajudantes“ do sortimento da Westmark são de grande utilidade:



Art.-Nr. 3151 227R



3153 227R



3105 227R



3131 2260



3083 2270



3085 2270

Compota de ameixa

Ingredientes:

1,3 kg de ameixas descaroçadas

500 g de açúcar gelificante (2:1)

1 vagem de baunilha

1 colher de chá de canela

Aprox. 2 cl de rum

Preparação:

Lavar muito bem as ameixas e descaroçá-las com o Westmark »Steinfix«.

Para uma consistência particularmente cremosa e uma cor bonita da compota, recomendamos que triture as ameixas com a picadora manual da Westmark (Küchenhexe) e, em seguida, as passe com o passe-vite "Finoletta".

Misturar o puré de fruta com o açúcar. Raspar a polpa da vagem de baunilha e juntá-la ao puré. Mexendo sempre, deixar ferver durante aprox. 2 minutos, em seguida juntar a canela e o rum, e deixar ferver mais 1 minuto.

Com o funil para conservas da Westmark, verter a compota quente para frascos de rosca limpos, fechá-los bem e deixá-los estar mais ou menos 5 minutos virados sobre a tampa.

Os seguintes „ajudantes“ do sortimento da Westmark são de grande utilidade:



Art. Nr. 1155 2270

1150 2270

9714 2260

1195 2260

Torta di prugne con panna alla cannella

Ingredienti:

Fondo:

2 uova
 100 gr di zucchero
 100 ml di olio
 100 ml di succo di mela
 100 gr di scaglie di cioccolato
 finemente grattugiati
 150 gr di farina

Ricopertura:

750 gr di prugne
 4 cucchiaini da tavola di zucchero
 1 conf. di glassa per torte
 500 ml di panna
 1 conf. di zucchero vanigliato
 cannella

Preparazione:

Per il fondo sbattere uova a zucchero finché non sono diventati schiumosi, aggiungere l'olio e il succo di mele e mescolare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere quindi la farina e le scaglie di cioccolato e mescolare nuovamente bene l'impasto.

Adagiare in uno stampo unto (28 cm.) e cuocere per circa 30 min. a 170 gradi in un forno precedentemente riscaldato.

Lavare bene le prugne fresche e denocciarle con Westmark »Steinfix« preparandole per il dolce, cospargervi sopra 2 cucchiaini da tavola di zucchero in modo che possano assorbire il succo. Disporre il fondo rovesciato su di un piatto per torte e applicare l'anello per torte Westmark. Cuocere rapidamente le prugne, farle sgocciolare e distribuirle sul fondo. Preparare la glassa con 250 ml. di succo di prugne (aggiungendo event. acqua o succo di mele) e versarla sulle prugne. Fasciare raffreddare il dolce. Montare a neve ferma la panna con lo zucchero vanigliato e distribuirlo con il guarnitore Westmark sulla torta formando delle onde (event. aggiungendo un po' di addensante per panna). Guarnire con cannella e zucchero.

Per realizzare questa ricetta sono utili i seguenti utensili della serie Westmark:



Art.-Nr. 3151 227R



3153 227R



3105 227R



3131 2260



3083 2270



3085 2270

Confettura di prugne

Ingredienti:

- 1,3 kg di prugne denocciolate
- 500 gr di zucchero gelificante (2:1)
- 1 baccello di vaniglia
- 1 cucchiaino da tè di cannella
- Circa 2 cl di rum

Preparazione:

Lavare bene le prugne e denocciolarle con l'utensile Westmark »Steinfix«. Per ottenere una consistenza particolarmente cremosa e una bella colorazione della confettura consigliamo di sminuzzare le prugne con il tritatutto Küchenhexe Westmark e successivamente con il passino "Finoletta". Mescolare la purea di frutta con lo zucchero. Grattare il baccello di vaniglia ed aggiungerne la polpa alla purea. Quando il composto è caldo e forma delle bolle cuocerlo mescolando continuamente per circa 2 min., quindi aggiungere la cannella e il rum e fare cuocere per un altro minuto circa. Versare la confettura calda con l'imbuto Westmark Einmachtrichter in vasi puliti con tappo a vite, richiuderli strettamente e girarli sul coperchio per circa 5 min.

Per realizzare questa ricetta sono utili i seguenti utensili della serie Westmark:



Art. Nr. 1155 2270

1150 2270

9714 2260

1195 2260

Placek śliwkowy z cynamonową śmietaną

Składniki:

Spód:

2 jajka
100 g cukru
100 ml oleju
100 ml soku jabłkowego
100 g czekoladowych ciastek,
drobno utartych
150 g mąki

Wierzch:

750 g śliwek
4 łyżki stołowe cukru
1 opakowanie polewy tortowej
500 ml śmietany
1 opakowanie cukru waniliowego
cynamon

Przygotowanie:

Do przygotowania spodu zmiksować jajka i cukier do uzyskania piany, dolać olej i sok jabłkowy i wymieszać na gładkie ciasto. Następnie dodać mąkę i drobno utarte czekoladowe ciastka, wszystko ponownie wymieszać.

Przebrać do natłuszczonej tortownicy (28 cm) i piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 170°C przez około 30 minut.

Świeże śliwki dobrze obmyć i wydrylować przy pomocy Westmark »Steinfix«, następnie posypać 2 łyżkami stołowymi cukru, aby puściły sok. Spód odwrócić, położyć na talerz tortowy i nałożyć pierścien do tortownicy. Śliwki krótko podgotować, osączyć i rozłożyć na spodzie. 250 ml soku ze śliwek (ewentualnie uzupełnić wodą lub sokiem jabłkowym) zagęścić tortową polewą i uzyskaną masą połączyć śliwki. Schłodzić.

Śmietaną ubić na sztywno z cukrem waniliowym i za pomocą przyrządu do dekoracji ciast Westmark faliście udekorować ciasto (ewentualnie dodać trochę usztywniacza do bitej śmietany). Udekorować cynamonem i cukrem.

Następujące produkty z asortymentu Westmark mogą być przydatne:



Art.-Nr. 3151 227R



3153 227R



3105 227R



3131 2260



3083 2270



3085 2270

Śliwkowa konfitura

Składniki:

1,3 kg wydrylowanych śliwek

500 g cukru żelującego (2:1)

1 laska wanilii

1 łyżeczka cynamonu

ok. 20 ml rumu

Przygotowanie:

Śliwki dobrze obmyć i wydrylować za pomocą Westmark »Steinfix«. Aby konfitura uzyskała szczególnie kremową konsystencję i ładny kolor, radzimy rozdrobnić śliwki rozdrabniarką Westmark a następnie przetrzeć je przy pomocy przecieraka Finoletta'.

Uzyskany mus owocowy wymieszać z cukrem. Wyskrobać laskę wanilii i dodać miąższ do musu. Gotować ok. 2 minut stale mieszając, dodać cynamon i rum i gotować jeszcze ok. 1 minuty.

Gorącą konfiturę przelać przez lejek Westmark do czystych słoików, dokładnie zamknąć i postawić na ok. 5 minut do góry dnem.

Następujące produkty z asortymentu Westmark mogą być przydatne:



Art. Nr. 1155 2270

1150 2270

9714 2260

1195 2260

Prajitura de prune cu crema de scortisoara

Ingrediente:

Pentru baza:

2 oua
100 g zahar
100 ml ulei
100 ml suc de mere
100 g ciocolata razuita fin
150 g faina

Pentru topping:

750 g prune
4 linguri zahar
1 pachet glazura
500 ml smantana pentru frisca
1 pachet zahar vanilat
Scortisoara

Preparare:

Pentru baza, bateti ouale impreuna cu zaharul, turnati peste acestea uleiul si suc de mere si bateti pana devin omogene. Apoi adaugati faina si ciocolata si amestecati din nou. Turnati amestecul intr-o forma pentru cuptor de 28 cm diametru unsa in prealabil si o introduceti 30 minute in cuptorul preincalzit la 170 °C.

Spalati prunele bine si inlaturati samburii cu ajutorul aparatului Westmark »Steinfix«, apoi presarati peste acestea 2 linguri de zahar si puneti-le la foc intr-o cratita. Intoarceti baza cu fata in jos pe un platou si asezati forma Westmark pentru prajituri in jurul acesteia. Fierbeti putin prunele apoi scurgeti excesul de lichid intr-un alt vas si turnati prunele peste baza. Amestecati 250 ml de suc ramas de la prune (adaugati apa sau suc de mere daca este necesar) cu glazura. Lasati prajitura sa se raceasca. Bateti smantana pentru frisca cu zaharul vanilat si intindeti-o peste prajitura cu ajutorul ustensilei Westmark pentru decorat. Decorati cu scortisoara si zahar.

Urmatoarele ustensile din gama Westmark sunt utile pentru acesta reteta:



Art.-Nr. 3151 227R



3153 227R



3105 227R



3131 2260



3083 2270



3085 2270

Gem de prune

Ingrediente:

- 1.3 kg prune fara samburi
- 500 g zahar pentru gem (2:1)
- 1 teaca de vanilie
- 1 lingurita de scortisoara
- Circa 20 ml Rom

Preparare:

Spalati prunele bine si scoateti samburii cu ajutorul aparatului Westmark »Steinfix«. Pentru obtinerea unei consistente cremoase si a unei culori frumoase, va recomandam sa tocati prunele cu ajutorul robotului manual de bucatarie Westmark, iar mai apoi sa folositi masina pantru pasat 'Finoletta'. Amestecati pulpa de fructe cu zahar. Scoateti miezul din pastaia de vanilie si adaugati-l la pulpa de prune. Puneti vasul pe foc si fierbeti circa 2 minute la foc mare, amestecand constant, apoi adaugati scortisoara si romul si continuati sa fierbeti inca un minut.

Utilizati palnia Westmark pentru gemuri pentru a turna gemul fierbinte in borcane, pe care le inchideti etmetic si le tineti rasturnate circa 5 minute.

Urmatoarele ustensile din gama Westmark sunt utile pentru acesta reteta:



Art. Nr. 1155 2270

1150 2270

9714 2260

1195 2260

Švestkový koláč se skořicovou šlehačkou

Ingredience:

Korpus:

2 vejce
100 g cukru
100 ml oleje
100 ml jablečné šťávy
100 g nastrouhané čokolády
150 g mouky

Náplň:

750 g švestek
4 lžice cukru
1 želatina
500 ml smetany
1 vanilkový cukr
skořice

Příprava:

Ušleháme vejce s cukrem, přidáme olej a jablečnou šťávu a vypracujeme hladké těsto. Přidáme nastrouhanou čokoládu a opět promícháme. Těsto vlijeme do vymazané dortové formy (28 cm)

a pečeme cca 30 minut v troubě předehřáté na 170 stupňů.

Čerstvé švestky omyjeme a pomocí odpeckovače Westmark „Steinfix“ odpeckujeme, potom přidáme 2 lžice cukru, aby pustili šťávu.

Upečený korpus položíme obráceně na dortový podnos a nasadíme dortovou formu Westmark. Švestky krátce povaříme a necháme okapat, poté je rozložíme na korpus. 250 ml švestkové šťávy (eventuálně s přidanou vodou nebo jablečnou šťávou) zahustíme želatinou a nalijeme na švestky. Necháme vychladnout. Ze smetany a vanilkového cukru ušleháme šlehačku a pomocí zdobičky Westmark naneseeme na koláč (případně přidáme trochu tužovače). Ozdobíme cukrem a skořicí.

V tomto receptu jsou použity následující pomůcky ze sortimentu Westmark:



Art.-Nr. 3151 227R



3153 227R



3105 227R



3131 2260



3083 2270



3085 2270

Švestková marmeláda

Ingredience:

1,3 kg odpeckovaných švestek

500 g želírovacího cukru (2:1)

1 vanilkový lusk

1 lžička skořice

2 cl rumu

Příprava:

Švestky důkladně omyjeme a s odpeckovačem Westmark „Steifix“ odpeckujeme. Pro lepší krémovou konzistenci a hezkou barvu marmelády doporučujeme švestky rozmixovat multimixérem Westmark a poté propasírovat pasírovačem „Finoletta“.

Ovocné pyré smícháme s cukrem a přidáme vanilku z vanilkového lusku.

Za stálého míchání vaříme asi 2 minuty, poté přidáme skořici a rum a ještě minutu vaříme.

Horkou marmeládu nalijeme pomocí nálevky Westmark do čistých sklenic, pevně uzavřeme a asi 5 minut necháme stát dnem vzhůru.

V tomto receptu jsou použity následující pomůcky ze sortimentu Westmark:



Art. Nr. 1155 2270

1150 2270

9714 2260

1195 2260

Γλυκό δαμάσκηνο με κρέμα και κανέλα

Υλικά

Παντεσπάνι:

2 αυγά

100 g ζάχαρη

100 ml λάδι

100 ml χυμός μήλου

100 g τριμμένα βουτήματα σοκολάτας

150 g αλεύρι

Στρώση:

750 g δαμάσκηνα

4 κουτάλια σούπας ζάχαρη

1 φακ. ζελατίνα τούρτας

500 ml κρέμα

1 φακ. βανιλίνη

Κανέλα

Εκτέλεση:

Για τον πάτο κτυπάτε τα αυγά και τη ζάχαρη, προσθέστε το λάδι και το χυμό του μήλου και τα αναμιγνύετε μέχρι να έχετε μία λεία ζύμη. Προσθέτετε τώρα και το αλεύρι και τα τριμμένα βουτήματα σοκολάτας και τα ανακατεύετε όλα καλά.

Βάζετε τη ζύμη σε λαδωμένη φόρμα (28 cm) στον προθερμασμένο φούρνο και τη ψήνετε σε 170 βαθμούς επί περ. 30 λεπτά.

Πλένετε καλά τα φρέσκα δαμάσκηνα και βγάξετε τα κουκούτσια με τη συσκευή Westmark »Steinfix« έτσι ώστε τα φρούτα να είναι έτοιμα για τη στρώση και τους ρίχνετε 2 κουτάλια της σούπας ζάχαρη για να τραβήξουν ζουμί. Τοποθετείτε το παντεσπάνι ανάποδα σε μία πιατέλα τούρτας και το κλείνετε με τον δακτύλιο τούρτας της Westmark. Βράζετε λίγο τα δαμάσκηνα και τα μοιράζετε στο παντεσπάνι. Ετοιμάζετε 250 ml χυμό δαμάσκημων (μπορείτε ενδεχομένως να συμπληρώσετε με νερό ή χυμό μήλου) με ζελατίνα τούρτας και ρίχνετε τη ζελατίνα στα δαμάσκηνα. Αφήνετε να κρυώσει. Κτυπάτε την κρέμα με βανιλίνη για να γίνει σαντιγύ και μοιράζετε με το σκεύος γαρνιρίσματος για γλυκά της Westmark τη σαντιγύ σε σχήμα κυμάτων πάνω στο γλυκό (ενδεχομένως προσθέτετε λίγο υλικό για να πήξει η σαντιγύ). Γαρνίρετε με λίγη κανέλα και ζάχαρη.

Από τα προϊόντα της Westmark χρειάζεστε για το γλυκό αυτό τα ακόλουθα:



Art.-Nr. 3151 227R



3153 227R



3105 227R



3131 2260



3083 2270



3085 2270

Μαρμελάδα δαμάσκηνο

Υλικά:

1,3 kg δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσι

500 g ζάχαρη ζελατίνης (2:1)

1 καρπό βανίλιας

1 κουταλάκι του τσαγιού κανέλα

Περ. 2 cl ρούμι

Εκτέλεση:

Πλένετε καλά τα φρέσκα δαμάσκηνα και βγάζετε τα κουκούτσια με τη συσκευή Westmark »Steinfix«. Για ένα όμορφο χρώμα και κρεμώδη υφή της μαρμελάδας σας συνιστούμε να τεμαχίσετε τα δαμάσκηνα και να τα πολτοποιήσετε κατόπιν με τη μηχανή ,Finoletta‘.

Αναμιγνύετε τα φρούτα με ζάχαρη. Ξύνετε τη βανίλια από τον καρπό και την προσθέτετε στο μίγμα. Βράζετε το μίγμα επί περ. 2 λεπτά ανακατεύοντάς το συνεχώς, προσθέτετε την κανέλα και το ρούμι και συνεχίζετε το βράσιμο επί περ. 1 λεπτό.

Γεμίζετε τη ζεστή μαρμελάδα με τη βοήθεια του χωνιού της Westmark σε καθαρά βάζα με βιδωτό καπάκι, τα κλείνετε καλά και τα αναποδογυρίζετε επί περ. 5 λεπτά.

Από τα προϊόντα της Westmark θα σας βοηθήσουν τα εξής:



Art. Nr. 1155 2270



1150 2270



9714 2260



1195 2260

Сливовый пирог со взбитыми сливками и корицей

Ингредиенты:

Коржи:

2 яйца
100 г сахара
100 мл раст. масла
100 мл яблочного сока
100 г шоколадного печенья, размельченного
150 г муки

Начинка:

750 г слив
4 ст. ложки сахара
1 пакетик глазировки для торта
500 мл сливок
1 пакетик ванильного сахара
корица

Приготовление:

Для приготовления коржа тщательно взбить яйца и сахар, добавить туда растительное масло и яблочный сок, замесить жидкую массу. Затем добавить туда муку и размельченное шоколадное печенье и хорошо перемешать. Наполнить получившимся тестом смазанную жиром круглую форму (28 см) и выпекать 30 мин. в нагретой до 170 градусов духовке.

Тщательно промыть свежие сливы и удалить из них косточки при помощи Westmark »Steinfix«, посыпать их 2 ст. ложками сахара, чтобы они пустили сок. Перевернутый корж выложить в форму для торта и закрепить вокруг нее кольцо для тортов Westmark. Довести сливы до кипения и дать им стечь, после чего распределить их по коржу. Добавить в 250 мл сливового сока (при необходимости разбавленного водой или яблочным соком) пакетик глазировки для торта и залить им сливы. Остудить. Взбить сливки с ванильным сахаром до загустения и распределить их волнами по поверхности пирога при помощи кухонного гарнитура Westmark (при необходимости добавить в сливки немного загустителя). Подавать с сахаром и корицей.

Здесь могут пригодиться следующие помощники из ассортимента Westmark:



Art.-Nr. 3151 227R



3153 227R



3105 227R



3131 2260



3083 2270



3085 2270

Сливовый конфитюр

Ингредиенты:

1,3 слив без косточек
500 г желирующего сахара (2:1)
1 стручок ванили
1 чайная ложка корицы
прибл. 20 мл рома

Приготовление:

Хорошо промыть сливы и удалить из них косточки при помощи Westmark »Steinfix«. Для получения кремовой консистенции и красивого цвета мы рекомендуем размельчить сливы при помощи кухонного измельчителя, после чего пропустить их через терку »Finoletta».

Смешать фруктовое пюре с сахаром. Очистить стручок ванили и добавить мякоть в пюре. Кипятить на сильном огне в течение 2 мин., постоянно помешивая, добавить корицу и ром и варить еще 1 мин.

При помощи воронки для консервации Westmark разложить горячий конфитюр по баночкам, плотно закрутить крышку и поставить баночки на 5 мин. на крышку.

Здесь могут пригодиться следующие помощники из ассортимента Westmark:



Art. Nr. 1155 2270



1150 2270



9714 2260



1195 2260

Szilvatorta fahéjas krémmel

Hozzávalók:

Alap:

2 tojás
100g cukor
100 ml olaj
100 ml almalé
100 g Csokoládécseppek, finomra reszelve
150 g liszt

Teteje:

750 g szilva
4 evőkanál cukor
1 csomag máz
500 ml tejszín
1 csomag vaníliás cukor
Fahéj

Elkészítési mód:

Az alaphoz keverjük habosra a tojásokat és a cukrot, öntsük hozzá az olajat és az almalevet, majd keverjük sima tésztává. Ezután adjuk hozzá a lisztet és a finomra reszelt csokoládécseppeket, és ismét jól keverjük össze. Öntsük egy kizsírozott rugós formába (28 cm), és előmelegített sütőben 170 °C-on kb. 30 percig süssük.

A friss szilvát jól megmossuk és a Westmark „Steinfix“ segítségével sütésre készen kimagozzuk, majd rászórunk 2 evőkanál cukrot, hogy a leve látszódjon. Helyezze az alapot fejjel lefelé egy tortalapra, és vegye körbe a Westmark tortakarikával. A szilvát rövid ideig forralja fel, csepegtesse le, és terítse szét az alapon. Sűrítsünk be 250 ml szilvalevet (szükség esetén egészítsük ki vízzel vagy almalével) mázzal, és öntsük a szilvára. Hagyjuk kihűlni. A tejszínt a vaníliás cukorral keményre verjük, és a Westmark tortadíszítóval hullámokban a tortára kenjük (ha szükséges, adjunk hozzá egy kis tejszínhabfixálót). Fahéjjal és cukorral díszítjük.

A Westmark kínálatából a következő segédeszközök hasznosak itt:



Art.-Nr. 3151 227R



3153 227R



3105 227R



3131 2260



3083 2270



3085 2270

Szilvalekvár

Hozzávalók:

1,3 kg magozott szilva
500 g lekvárcukor (2:1)
1 vaníliarúd
1 teáskanál fahéj
Kb. 2 cl rum

Elkészítési mód:

A friss szilvát alaposan mossuk meg, és a Westmark „Steinfix“ segítségével magozzuk ki. A nagyon krémes állag és a szép színű lekvár érdekében javasoljuk, hogy a szilvát most a Westmark „konyhai boszorkány“ segítségével aprítsa fel, majd szűrje le a „Finoletta“ szűrőgéppel. Keverje össze a gyümölcspépet és a cukrot. Kaparja ki a vaníliarudat, és adja a gyümölcszuhát a péphez. Állandó keverés mellett kb. 2 percig forraljuk, majd adjuk hozzá a fahéjat és a rumot, és forraljuk tovább kb. 1 percig. A Westmark befőző tölcser segítségével öntsük a forró lekvárt tiszta, csavaros tetejű üvegekbe, zárjuk le szorosan, és állítsuk fejjel lefelé kb. 5 percig.

A Westmark kínálatából a következő segédanyagok hasznosak itt:

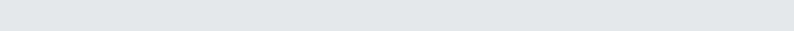


Art. Nr. 1155 2270

1150 2270

9714 2260

1195 2260





Westmark GmbH
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-
Elspe, Germany

www.westmark.de



Raccolta differenziata. Verifica
le disposizioni del tuo comune.

5 Jahre Garantie
years guarantee



3030999-2312
Made in Germany