

WESTMARK

4035 2260


KIRSCHENTKERNER MONTAGE + REZEPTE CHERRY STONER ASSEMBLY + RECIPES

»KERNFIX«




MADE IN GERMANY

Montage: Setzen Sie die Entkerneinheit auf das Unterteil auf.

 **Achtung:** zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie den Griff nur montieren, wenn die Entkerneinheit fest auf dem Unterteil aufsitzt. Der Entkernstößel besteht aus geschliffenen Klingen und ist sehr scharf.


1. Stecken Sie zunächst die Feder in das Griffgehäuse.
2. Stecken Sie dann den Entkernstößel ein.
3. Nun den Griff mit sanftem Druck soweit nach unten schieben bis er einrastet.
4. Zum Reinigen des Abstreifplättchens bitte das Oberteil abnehmen und das Plättchen wie gezeigt herausnehmen.
5. Durch leichtes Zusammenpressen der Einrastschienen kann der Griff wieder herausgenommen werden, um die Einzelteile zu reinigen.

Abstreifplättchen und Feder sind im Fachhandel als Set unter Art-Nr. 4038 2250 erhältlich.

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 Kirschen entkernen möchten, dann sollten Sie auf eine optimale Arbeitsposition achten, damit Ihr Arm nicht zu stark ermüdet. Das Entkernen geht besonders leicht von der Hand, wenn Sie das Gerät auf eine relativ niedrige Arbeitsplatte stellen, so dass Sie den Westmark »Kernfix« in Hüfthöhe bedienen können.

Assembly: Place the stoning device on the base.

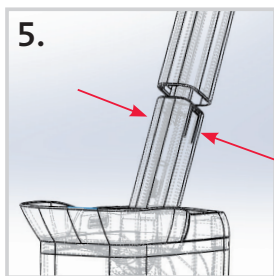
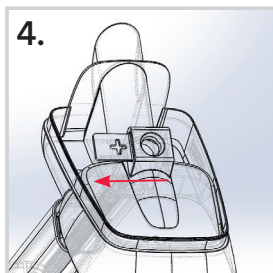
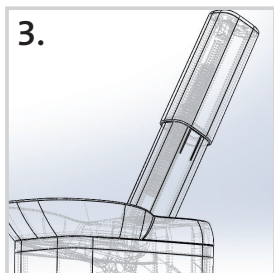
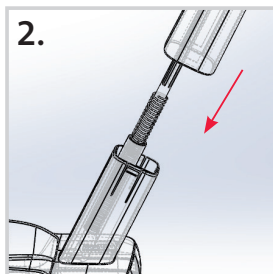
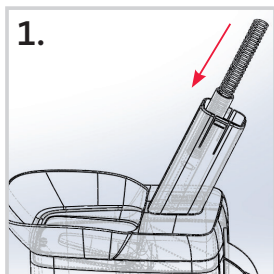
 **Caution:** for your own safety, assemble the handle only when the stoning device is sitting securely on the base. The stoning plunger comprises honed blades and is very sharp.

1. Start by plugging the spring into the handle casing.
2. Then plug in the stoning plunger.
3. Now gently press the handle down until it clicks into place.
4. To clean the stripping plate, please take off the top and remove the plate as shown.
5. To clean the individual parts, the handle can be removed again by lightly pressing the click-in rails.

Stripping plates and springs are available as a set from specialist retailers, under part no. 4038 2250.

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 cherries, 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 »Kernfix« can be operated at hip height.



Kirschkonfitüre

1 kg entkernte Süßkirschen
 1 kg Gelierzucker (1:1)
 4 EL Zitronensaft

Die Kirschen gut abwaschen und mit dem Westmark »Kernfix« entkernen. Die Hälfte der Früchte mit der Westmark Küchenhexe zerkleinern und mit den restlichen Kirschen, dem Zitronensaft und dem Gelierzucker in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen und gem. Angaben auf der Gelierzuckerpackung kochen lassen.

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



Art.-Nr. 1150 2270



Art.-Nr. 9714 2260



Art.-Nr. 1198 2260

Käsekuchen mit Kirschfüllung

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

100 g Butter
60 g Zucker
1 Eigelb (Ei Größe M)
170 g Mehl

Für den Belag:

500 g entsteinte Kirschen
150 ml Kirschsafte
15 g Speisestärke
20 g Zucker

Für die Quarkcreme:

500 g Magerquark
100 g geschmolzene Butter
80 g Zucker
4 Eier (Größe M)
1 Pck Vanillezucker
2 Pck Puddingpulver Vanillegeschmack
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Teig: Sieben Sie das Mehl z.B. mit dem Westmark Mehl- und Puderzuckersieb in eine Schüssel. Geben Sie den Zucker, das Eigelb und die Butter (in kleinen Flocken) hinzu. Verkneten Sie dann alles zügig mit den Händen zu einem Mürbeteig. Formen Sie den Teig zu einer Kugel, wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie ein und stellen Sie ihn für mind. 30 min in den Kühlschrank.

Kirschen: In der Zwischenzeit die Kirschen gründlich waschen und mit dem Westmark »Kernfix« entsteinen. Die Speisestärke mit ein wenig Wasser zu einem geschmeidigen Brei verrühren. 150 ml Kirschsafte mit 20 g Zucker aufkochen und mit der Speisestärke binden. Die Kirschen hinzufügen und das Kompott ca. 1 min unter Rühren weiterkochen. Masse erkalten lassen.

Quarkmasse: Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen. Puddingpulver in die Quarkmasse einrühren und die Eiermasse unterheben. Zum Schluss die flüssige Butter unterziehen.

Ca. 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und den Boden einer gefetteten, bemehlten Springform (26 cm) damit auslegen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen und als Rand umlegen. Drücken Sie den Rand auf ca. 2 – 3 cm hoch. Den ausgekühlten Kirschkompott auf dem Boden verteilen und die Quarkmasse darüber streichen.

Backen: bei ca. 180 °C Ober/Unterhitze im vorgeheizten Backofen.

Tipp: nach etwa 40 – 45 min mit Alufolie abdecken.

Lassen Sie den Kuchen in der Form erkalten und lösen Sie ihn anschließend vorsichtig heraus (besonders nützlich ist hier der Westmark Kuchenlöser 3084, der beschichtete Backformen vor dem Verkratzen bewahrt). Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

GB

Cherry Jam

1 kg Stoned sweet cherries
1 kg Jam sugar (1:1)
4 tbsp. Lemon juice

Wash the cherries well and stone using the Westmark »Kernfix«. Chop half of the fruit using the Westmark "kitchen witch" and place in a pan with the remaining cherries, lemon juice and jam sugar. Stirring constantly, bring to the boil and cook according to the instructions on the jam sugar packet. 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



Art.-Nr. 1150 2270



Art.-Nr. 9714 2260



Art.-Nr. 1198 2260

Cheesecake with Cherry Filling

Ingredients:

For the shortcrust pastry:

100 g Butter
60 g Sugar
1 Egg yolk (egg size M)
170 g Flour

For the topping:

500 g Stoned cherries
150 ml Cherry juice
15 g Cornflour
20 g Sugar

For the quark creme:

500 g Low fat quark
100 g Melted butter
80 g Sugar
4 eggs (size M)
1 packet Vanilla sugar
1 packet Custard powder – vanilla flavour
Icing sugar for dusting

Method:

Pastry: Sift the flour into a bowl e.g. with the Westmark flour and icing sugar sieve. Add the sugar, egg yolk and butter (in small flakes). Then briskly knead everything by hand into a shortcrust pastry. Shape the pastry into a ball, wrap it in cling film and place it in the fridge for at least 30 min.

Cherries: In the meantime, wash the cherries thoroughly and stone them using the Westmark »Kernfix«. With a little water, mix the cornflour to a smooth paste. Boil 150 ml cherry juice with 20 g sugar and thicken with the cornflour. Add the cherries and continue to boil the compote for approx. 1 min whilst stirring. Allow the mixture to cool.

Quark Mixture: Melt the butter and leave it to cool. Beat the sugar, vanilla sugar and eggs until frothy. Stir the custard powder into the quark mixture and fold in the egg mixture. Finally, fold in the liquid butter. Roll out approx. 2/3 of the pastry on a floured work surface and use it to line the bottom of a greased spring-form tin (26 cm). Shape the remaining pastry into a sausage and place it around as the edge. Press the edge to a height of approx. 2 – 3 cm. Spread the cooled cherry compote on the base and cover with the quark mixture.

Bake: At approx. 180 °C/356 °F top/bottom heat in a preheated oven.

Tip: Cover with aluminium foil after around 40 – 45 min.

Allow the cake to cool in the tin then remove it carefully (Westmark cake loosener 3084 is particularly useful here, which protects coated cake moulds from scratching). Before serving, dust with icing sugar.

Confiture de cerises

1 kg de cerises dénoyautées

1 kg de sucre gélifiant (1:1)

4 c. à s. de jus de citron

Bien rincer les cerises et dénoyauter avec le Westmark »Kernfix«. Couper la moitié des fruits en petits morceaux avec le robot Westmark et verser dans une casserole avec le reste des cerises, le jus de citron et le sucre gélifiant. Faire cuire en remuant constamment et en suivant les indications figurant sur le paquet de sucre gélifiant. 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



Art.-Nr. 1150 2270



Art.-Nr. 9714 2260



Art.-Nr. 1198 2260

Gâteau au fromage frais fourré à la cerise

Ingrédients :

Pour la pâte Brisée :

100 g de beurre
60 g de sucre
1 jaune d'œuf (œuf taille M)
170 g de farine

Pour la garniture :

500 g de cerises dénoyautées
150 ml de jus de cerise
15 g de féculé
20 g de sucre

Pour la crème au fromage frais :

500 g de fromage maigre
100 g de beurre fondu
80 g de sucre
4 œufs (taille M)
1 paquet de sucre vanillé
2 paquets de pudding en poudre goût vanille
Sucre glace pour saupoudrer

Préparation :

Pâte : Tamiser la farine p. ex. avec le tamis à farine et à sucre glace Westmark dans un saladier. Ajouter le sucre, le jaune d'œuf et le beurre (en petits flocons). Pétrir le tout rapidement avec les mains en une pâte Brisée. Former une boule avec la pâte, l'envelopper dans un film fraîcheur et la mettre au réfrigérateur pendant au moins 30 min.

Cerises : Entretemps, bien rincer les cerises et les dénoyauter avec le Westmark »Kernfix«. Bien diluer la féculé avec un peu d'eau. Faire cuire 150 ml de jus de cerise avec 20 g de sucre et lier avec la féculé. Ajouter les cerises et continuer à faire cuire en remuant env. 1 min. Laisser refroidir le tout.

Préparation de fromage frais : Faire fondre le beurre et le laisser refroidir. Battre le sucre, le sucre vanillé et les œufs en un mélange mousseux. Incorporer le pudding en poudre dans le fromage frais et incorporer la préparation aux œufs. Ajouter le beurre liquide à la fin.

Dérouler env. 2/3 de la pâte sur une planche de travail farinée et la déposer dans un moule graissé et fariné (26 cm). Rouler le reste de la pâte et faire un bord avec. Appuyer sur le bord pour lui donner une hauteur de 2 – 3 cm env. Répartir la compote de cerises refroidie sur la pâte et badigeonner la préparation de fromage frais dessus.

Cuisson : à env. 180 °C chaleur de dessus/de dessous dans le four préchauffé.

Conseil : recouvrir d'une feuille d'aluminium au bout de 40 – 45 min.

Laisser le gâteau refroidir dans le moule et le démouler ensuite avec précaution (particulièrement utile ici le démouleur à gâteau Westmark 3084, les moules à gâteau revêtus protégés contre les éraflures). Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Confitura de cerezas

1 kg de cerezas dulces deshuesadas
 1 kg azúcar para mermelada (1:1)
 4 cucharadas soperas de zumo de limón

Lave bien las cerezas y deshuéelas con la »Kernfix« de Westmark. Despedace la mitad de las frutas con la trituradora universal Westmark y échela con el resto de las cerezas, el zumo de limón y el azúcar para mermelada en una cazuela. Caliéntelo removiendo continuamente y cuézalo según los datos indicados en el envase del azúcar para mermelada.

Eche la confitura caliente con la trituradora universal 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



Art.-Nr. 1150 2270



Art.-Nr. 9714 2260



Art.-Nr. 1198 2260

Pastel de queso con relleno de cerezas

Ingredientes:

Para la pastaflora:

100 g mantequilla
60 g azúcar
1 yema (huevo tamaño M)
170 g harina

Para el recubrimiento:

500 g de cerezas deshuesadas
150 ml de zumo de cereza
15 g almidón para uso alimenticio
20 g azúcar

Para la crema de requesón:

500 g requesón desnatado
100 g mantequilla fundida
80 g azúcar
4 huevos (tamaño M)
1 paq. azúcar de vainilla
2 paq. polvo de pudding sabor a vainilla
Azúcar glasé para espolvorear

Preparación:

Masa: Criebe la harina p. ej. con la criba de harina y azúcar glasé de Westmark en un cuenco. Añada el azúcar, la yema y la mantequilla (en pequeños trozos). Amase todo generosamente con las manos hasta crear una pastaflora. Moldee la masa en forma de bolsa, enróllela en film transparente y déjela durante al menos 30 min. en el frigorífico.

Cerezas: Mientras tanto, lave exhaustivamente las cerezas y deshuélas con la »Kernfix« de Westmark. Remueva el almidón para uso alimenticio en un poco de agua para formar una papilla flexible. Caliente 150 ml de zumo de cereza con 20 g de azúcar y aglutine con el almidón para uso alimenticio. Añada las cerezas y siga cocinando la compota durante aprox. 1 min mientras remueve. Deje enfriarse la masa.

Masa de requesón: Funda la mantequilla y déjela enfriar. Bata el azúcar, el azúcar de vainilla y los huevos hasta la espuma. Introduzca el polvo de pudding removiendo la masa de requesón y añada en envoltorio la masa de huevos. Para finalizar, aplique la mantequilla líquida.

Despliegue aprox. 2/3 de la masa sobre una superficie harinada y coloque el fondo en un molde elástico aceitado y harinado (26 cm). Moldee el resto de la masa en forma de rollo y colóquela como reborde. Presione el reborde para dejarlo a aprox. 2 - 3 cm. Reparta la compota de cereza enfriada en el fondo y aplique encima la masa de requesón.

Cocción: a aprox. 180 °C calor superior/inferior con el horno precalentado.

Consejo: después de unos 40 - 45 min, cubrir con lámina de aluminio.

Deje enfriarse el pastel en el molde y, a continuación, extráigalo cuidadosamente (especialmente útil para ello es el desmoldador Westmark 3084, que protege de rayaduras a los moldes de cocción revestidos). Antes de servir, espolvorear con azúcar glasé.

Kersenjam

1 kg ontpitte kersen
 1 kg geleisuiker (1:1)
 4 el citroensap

Spoel de kersen grondig en ontpit ze met de Westmark »Kernfix«. Hak de helft van de kersen fijn met de Westmark Keukenheks en doe de gehakte vruchten samen met de overige kersen, het citroensap en de geleisuiker in een pot. Breng het mengsel onder voortdurend roeren aan de kook en laat het koken volgens de instructies op de verpakking van de geleisuiker.

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



Art.-Nr. 1150 2270



Art.-Nr. 9714 2260



Art.-Nr. 1198 2260

Kwarktaart met kersenvulling

Ingrediënten:

Voor het zanddeeg:

100 g boter
60 g suiker
1 eigeel (grootte M)
170 g bloem

Voor de vulling:

500 g ontpitte kersen
150 ml kersensap
15 g maïzena
20 g suiker

Voor de kwarkcrème:

500 g magere kwark
100 g gesmolten boter
80 g suiker
4 eieren (grootte M)
1 zakje vanillesuiker
2 zakjes puddingpoeder met vanillesmaak
Poedersuiker om te bestrooien

Bereiding

Deeg: Zeef de bloem met bijv. de bloem- en poedersuikerzeef van Westmark in een kom. Voeg de suiker, het eigeel en de boter (in kleine stukjes) toe. Kneed het mengsel snel tot een zanddeeg. Vorm een bal van het deeg, wikkel hem in vershoudfolie en laat hem minstens 30 minuten rusten in de koelkast.

Kersen: Spoel de kersen grondig en ontpit ze met de Westmark »Kernfix«. Meng de maïzena met een beetje water tot een gladde pap. Breng 150 ml water met 20 g suiker aan de kook en bind het mengsel met de maïzena. Voeg de kersen toe en laat alles onder voortdurend roeren ongeveer 1 minuut koken. Laat de compote afkoelen.

Kwarkmassa: Smelt de boter en laat hem afkoelen. Klop de suiker, de vanillesuiker en de eieren schuimig. Meng het puddingpoeder met de kwark en spatel het eimengsel eronder. Voeg tot slot de vloeibare boter toe.

Bestuif het werkblad met bloem en rol ongeveer 2/3 van het deeg uit. Beboter een springvorm (26 cm), bestuif hem met bloem en bekleed de bodem met het uitgerolde deeg. Rol een worst met de rest van het deeg en leg die in de vorm tegen de rand.

Duw de worst plat tot een deegrand van 2-3 cm hoog.

Verdeel de afgekoelde kersencompote over de bodem en giet daarover de kwarkmassa.

Bakken: op 180 °C onder- en bovenverwarming in een voorverwarmde oven.

Tip: bedek de taart na 40-45 minuten met aluminiumfolie.

Laat de taart in de vorm afkoelen en maak de vorm dan voorzichtig los (heel handig hiervoor is het taartmes van Westmark 3084, dat geen krassen maakt in de anti-aanbaklaag van de bakvorm). Bestrooi de taart voor het serveren met poedersuiker.

Compota de cereja

1 kg de cerejas descaroadas
 1 kg de açúcar gelificante (1:1)
 4 colheres de sopa de sumo de limão

Lavar muito bem as cerejas e descaroadá-las com o Westmark »Kernfix«. Triturar metade das cerejas com a picadora manual da Westmark (Küchenhexe) e juntar com as restantes cerejas, o sumo de limão e o açúcar gelificante num tacho. Mexendo sempre, deixar levantar fervura e deixar ferver de acordo com as instruções da embalagem do açúcar gelificante.

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



Art.-Nr. 1150 2270



Art.-Nr. 9714 2260



Art.-Nr. 1198 2260

Cheesecake com recheio de cereja

Ingredientes:

Para a massa quebrada:	Para a cobertura:	Para o creme de queijo quark:
100 g de manteiga	500 g de cerejas descarocadas	500 g de queijo quark magro
60 g de açúcar	150 ml de sumo de cereja	100 g de manteiga derretida
1 gema de ovo (tam. M)	15 g de amido de milho	80 g de açúcar
170 g de farinha	20 g de açúcar	4 ovos (tam. M)
		1 emb. de açúcar baunilhado
		2 emb. de preparado de pudim de baunilha
		Açúcar em pó para decorar

Preparação:

Massa: Peneirar a farinha para uma tigela, por exemplo, com a peneira de farinha e açúcar em pó da Westmark. Adicionar o açúcar, as gemas e a manteiga (cortada em pequenos flocos). Amassar tudo rapidamente com as mãos, até se obter a massa quebrada. Fazer uma bola com a massa, envolvê-la em película de cozinha e colocá-la, no mínimo, durante 30 minutos no frigorífico.

Cerejas: Entretanto, lavar muito bem as cerejas e descarocá-las com o Westmark »Kernfix«. Misturar o amido de milho com um pouco de água sem formar grumos. Ferver 150 ml de sumo de cereja com 20 g de açúcar e engrossar com o amido de milho. Juntar as cerejas e deixar a compota ferver durante aprox. mais 1 minuto, mexendo sempre. Deixar arrefecer esta mistura.

Mistura de quark: Derreter e deixar arrefecer a manteiga. Bater o açúcar, o açúcar baunilhado e os ovos até se formar espuma. Adicionar o preparado de pudim à mistura de quark e incorporar a mistura dos ovos. Por fim, incorporar a manteiga líquida. Estender aprox. 2/3 da massa sobre uma superfície de trabalho enfarinhada e forrar o fundo de uma forma de base amovível (26 cm) untada e polvilhada. Formar um rolinho com o resto da massa e usá-lo como rebordo. Pressionar o rebordo até uma altura de 2 – 3 cm. Distribuir a compota de cereja arrefecida sobre a base e tapar com a mistura de quark.

Cozedura: a aprox. 180 °C calor superior/inferior no forno pré-aquecido.

Sugestão: após aprox. 40 – 45 minutos tapar com folha de alumínio.

Deixar o bolo arrefecer na forma e, em seguida, soltá-lo cuidadosamente (de grande utilidade é a espátula 3084 da Westmark, que não risca as formas antiaderentes).

Polvilhar com açúcar em pó antes de servir.

Confettura di ciliegie

1 kg di ciliegie dolci denocciolate
 1 kg di zucchero gelificante (1:1)
 4 cucchiaini da tavola di succo di limone

Lavare bene le ciliegie e denocciarle con Westmark »Kernfix«. Sminuzzare la metà dei frutti con il tritatutto Küchenhexe Westmark e metterli in una pentola con le restanti ciliegie, il succo di limone e lo zucchero gelificante. Lasciare cuocere mescolando continuamente secondo le istruzioni riportate sulla confezione dello zucchero gelificante.

Versare la confettura calda nell'imbuto Westmark Einmachtrichter per travasarla 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



Art.-Nr. 1150 2270



Art.-Nr. 9714 2260



Art.-Nr. 1198 2260

Torta al formaggio con farcitura alla ciliegia

Ingredienti:

Per la pasta frolla:

100 gr di burro
60 gr di zucchero
1 tuorlo d'uovo
(uovo taglia M)
170 gr di farina

Per la ricopertura:

500 gr di ciliegie denocciolate
150 ml di succo di ciliegia
15 di amido
20 gr di zucchero

Per la crema alla ricotta:

500 gr di ricotta magra
100 gr di burro fuso
80 gr di burro
4 uova (taglia M)
1 conf. di zucchero vanigliato
2 conf. di preparato per budino al
gusto di vaniglia
Zucchero a velo da cospargere per la
finitura

Preparazione:

Pasta: Setacciare la farina in una terrina utilizzando ad es. il setaccio per farina e zucchero a velo Westmark. Aggiungere lo zucchero, il tuorlo d'uovo e il burro (a riccioli piccoli). Impastare rapidamente tutti gli ingredienti con le mani per formare una palla di pastafrolla che andrà avvolta in una pellicola conservante e conservata in frigorifero per almeno 30 min.

Ciliegie: Nel frattempo lavare accuratamente le ciliegie e denocciarle con l'utensile Westmark »Kernfix«. Mescolare l'amido con poca acqua fino ad ottenere una purea dalla consistenza morbida. Fare bollire 150 ml di succo di ciliegia con 20 gr di zucchero e legarlo con l'amido. Aggiungere le ciliegie e fare cuocere ancora il composto per circa un'ora mescolando. Lasciare raffreddare il tutto.

Impasto alla ricotta: Fondere il burro e lasciarlo raffreddare. Sbattere lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova finché non sono diventati schiumosi. Mescolare il preparato del budino nell'impasto alla ricotta ed incorporare l'impasto alle uova. Alla fine aggiungere il burro fuso.

Stendere circa 2 / 3 della pasta su di un piano di lavoro infarinato e disporre il fondo di uno stampo unto ed infarinato (26 cm.). Con la pasta rimanente formare un piccolo rotolo ed applicarlo lungo tutto il bordo premendolo per formare un orlo alto circa 2-3 cm.

Distribuire il composto di ciliegie raffreddato sul fondo e stendervi sopra l'impasto alla ricotta.

Cottura: a 180° C in forno precedentemente riscaldato a calore in alto e in basso.

Consiglio: dopo circa 40 – 45 min. coprire con un foglio d'alluminio.

Fare raffreddare il dolce nello stampo, quando è freddo sformarlo delicatamente (in questo caso è particolarmente utile la paletta sformadolci Westmark Kuchenlöser 3084), che evita la produzione di graffi sugli stampi rivestiti). Prima di servire la torta cospargerla con lo zucchero a velo.

Wiśniowa konfitura

1 kg drylowanych wiśni
 1 kg żelującego cukru (1:1)
 4 łyżki stołowe soku cytrynowego

Wiśnie dobrze optukać i wydrylować za pomocą Westmark »Kernfix«. Połowę owoców rozdrobnić rozdrabniarką Westmark i włożyć do garnka z pozostałymi owocami, sokiem cytrynowym i cukrem żelującym. Doprowadzić do gotowania stale mieszając i gotować zgodnie z informacją podaną na opakowaniu cukru żelującego. Gorącą konfiturę przelać do czystych słoików przy pomocy lejka Westmark, słoiki dokładnie zamknąć i postawić na ok. 5 minut do góry dnem.



Następujące produkty z asortymentu Westmark mogą być przydatne:



Art. Nr. 1155 2270



Art.-Nr. 1150 2270



Art.-Nr. 9714 2260



Art.-Nr. 1198 2260

Sernik z nadzieniem wiśniowym

Składniki:

Na kruche ciasto:

100 g masła
60 g cukru
1 żółtko (jajo klasy M)
170 g mąki

Na wierzch:

500 g wydrylowanych wiśni
150 ml soku wiśniowego
15 g mączki kartoflanej
20 g cukru

Na masę twarogową:

500 g chudego twarogu
100 g roztopionego masła
80 g cukru
4 jaja (klasa M)
1 opakowanie cukru waniliowego
2 opakowania budyniu w proszku o smaku waniliowym
cukier puder do posypania

Przygotowanie:

Ciasto: Przesiej mąkę do miski np. przez sito do mąki i cukru pudru Westmark. Dodaj cukier, żółtko i masło (małymi płatkami). Ugnieć wszystko płynnie rękoma na kruche ciasto. Uformuj z ciasta kulę, owiń ją w folię do żywności i włóż do lodówki na co najmniej 30 minut.

Wiśnie: W międzyczasie dokładnie umyj wiśnie i wydryluj za pomocą Westmark »Kernfix«. Mączkę kartoflaną połącz z małą ilością wody do powstania gładkiej papki. 150 ml soku wiśniowego zagotować z 20 g cukru i połączyć z mączką kartoflaną. Dodać wiśnie i stale mieszając gotować kompot jeszcze ok. 1 minuty. Pozostawić masę do ostygnięcia.

Masa twarogowa: Masło rozpuścić i pozostawić do ostygnięcia. Cukier, cukier waniliowy i jajka ubić na pianę. Budyń w proszku wymieszać z masą twarogową i dodać masę jajeczną. Na koniec dodać roztopione masło.

Około 2/3 ciasta rozwałkować na blacie kuchennym obsypanym mąką i wyłożyć na dnie natłuszczonej, obsypanej mąką tortownicy (26 cm). Resztę ciasta uformować w rulon i ułożyć z niego brzeg. Brzeg ugnieść na wysokość około 2 – 3 cm.

Schlódnym wiśniowym kompotem wyłożyć spód, na tym rozprowadzić masą twarogową.

Pieczenie: w ok. 180°C przy ogrzewaniu górnym i dolnym w nagrzanym wcześniej piekarniku.

Wskazówka: po około 40 – 45 minutach przykryć folią aluminiową. Ciasto pozostawić w formie do ostygnięcia, a następnie wyjąć je ostrożnie (szczególnie przydatna do tego jest łopatką do wyciągania ciast 3084 Westmark, która chroni powlekane formy do pieczenia przed porysowaniem). Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Gem de cireșe

1 kg de cireșe dulci fără sâmburi

1 kg zahăr pentru gem (1:1)

4 linguri de suc de lămâie

Spălați bine cireșele și desciorcinați-le cu „Kernfix” Westmark. Tăiați jumătate din fructe cu „Westmark Kitchen Witch” și puneți-le într-o cratiță împreună cu restul cireșelor, sucul de lămâie și zahărul de conservă. Aduceți la fierbere, amestecând constant, și gătiți conform instrucțiunilor de pe pachetul de zahăr de conservă. turnați dulceața fierbinte în borcane cu șuruburi curate, folosind pâlnia de conservă Westmark, închideți ermetic și lăsați-le pe capac timp de aproximativ 5 minute.



Următoarele ajutoare din gama Westmark sunt utile aici:



Art. Nr. 1155 2270



Art.-Nr. 1150 2270



Art.-Nr. 9714 2260



Art.-Nr. 1198 2260

Cheesecake cu umplutură de cireșe

Ingrediente:

Pentru aluat:

100 g unt
60 g zahăr
1 gălbenuș de ou
(ou mărimea M)
170 g făină

Pentru topping:

500 g de cireșe fără sămburii
150 ml suc de cireșe
15 g de făină de porumb
20 g zahăr

Pentru crema de quark:

500 g de quark cu conținut scăzut de
grăsime
100 g de unt topit
80 g zahăr
4 ouă (mărimea M)
1 plic de zahăr vanilat
2 pliculețe de pudră de budincă cu
aromă de vanilie
Zahăr pudră pentru presărat

Pregătirea:

Aluat: Se cerne făina, de exemplu cu sita de făină Westmark și zahăr pudră, într-un castron. Adăugați zahărul, gălbenușul de ou și untul (în fulgi mici). Apoi se frământă totul rapid cu mâinile pentru a forma o pastă frăgezimă. Formați o bilă din aluat, înfășurați-l în folie alimentară și puneți-l la frigider pentru cel puțin 30 min.

Cireșe: Între timp, spălați bine cireșele și scoateți-le sămburii cu ajutorul „Kernfix“ Westmark. Se amestecă făina de porumb cu puțină apă până se obține o pastă omogenă. Se aduc la fierbere 150 ml suc de cireșe cu 20 g zahăr și se îngroașă cu maiaua. Adăugați cireșele și continuați să fierbeți compotul timp de aprox. 1 min. amestecând. Se lasă amestecul să se răcească.

Amestec de cașcaval: Se topește untul și se lasă să se răcească. Bateți zahărul, zahărul vanilat și ouăle până devin spumă. Se amestecă praful de cremă în amestecul de quark și se încorporează în amestecul de ouă. Se întind aproximativ 2/3 din aluat pe o suprafață de lucru presărată cu făină și se tapetează cu el baza unei forme elastice (26 cm) unsă și tapetată cu făină. Formați aluatul rămas în formă de rulou și împăturiți-l ca o margine. Presărați marginea până la o înălțime de aprox. 2-3 cm. Întindeți compotul de cireșe răcit pe bază și întindeți amestecul de quark peste el.

Coaceți: la aprox. 180 °C căldură superioară/inferioară în cuptorul preîncălzit. sfat: acoperiți cu folie de aluminiu după aprox. 40 - 45 min. lăsați prăjitura să se răcească în formă și apoi scoateți-o cu grijă (în acest caz, este deosebit de utilă aparatul de curățat prăjituri Westmark 3084, care împiedică zgărirea formelor de copt acoperite). Se pudrează cu zahăr pudră înainte de servire.

Třešňový džem

1 kg vypeckovaných třešní
 1 kg želírovacího cukru (1:1)
 4 lžice citronové šťávy

Třešně dobře omyjte a vypeckujte pomocí odpeckovače Westmark „Kernfix“. Polovinu ovoce nakrájejte pomocí kuchyňského robota Westmark a vložte do hrnce se zbývajících třešněmi, citronovou šťávou a zavařovacím cukrem. Za stálého míchání přiveďte k varu a vařte podle pokynů na obalu zavařovacího cukru. horký džem nalijte do čistých šroubovacích sklenic pomocí trychtýře Westmark na zavařování, pevně uzavřete a nechte na víčku asi 5 minut.



K tomu se hodí následující pomocníci z řady Westmark:



Art. Nr. 1155 2270



Art.-Nr. 1150 2270



Art.-Nr. 9714 2260



Art.-Nr. 1198 2260

Tvarohový koláč s třešňovou náplní

Složení: 1:

Na křehké těsto:

Pro přípravu: 100 g másla

60 g cukru

1 žloutek (velikost vejce M)

170 g mouky

Na polevu:

Višně: 500 g vypeckovaných třešní

150 ml třešňové šťávy

15 g kukuřičné mouky

20 g cukru

Na tvarohový krém:

500 g nízkotučného tvarohu

100 g rozpuštěného másla

80 g cukru

4 vejce (velikost M)

1 sáček vanilkového cukru

2 sáčky pudinkového prášku s vanilkovou příchutí

moučkový cukr na posypání

Příprava:

Těsto: Mouku prosejeme do mísy, např. se sítem z mouky Westmark a moučkového cukru. Přidejte cukr, žloutek a máslo (v malých vložkách). Poté vše rychle prohněteme rukama, aby vzniklo křehké těsto. Z těsta vytvarujete kouli, zabalte ji do potravinářské fólie a dejte do chladničky alespoň na 30 min.

Třešně: Mezitím důkladně omyjte třešně a vypeckujte je pomocí odpeckovače Westmark „Kernfix“. Kukuřičnou mouku smíchejte s trochou vody na hladkou pastu. Přiveďte k varu 150 ml třešňové šťávy s 20 g cukru a zahustěte kukuřičnou moukou. Přidejte třešně a za stálého míchání kompot dále vařte asi 1 min. Směs nechte vychladnout.

Tvarohová směs: Máslo rozpustíme a necháme vychladnout. Cukr, vanilkový cukr a vejce vyšleháme do pěny. Do tvarohové směsi vmícháme pudinkový prášek a vmícháme vaječnou směs. Na pomoučené pracovní ploše vyválíme asi 2/3 těsta a vyložíme jím dno vymazané a moukou vysypané pružinové formy (26 cm). Ze zbývajícího těsta vytvoříme váleček a přehneme jej kolem dokola jako okraj. Okraje přitiskneme na výšku asi 2 až 3 cm. na dno rozetřeme vychladlý třešňový kompot a na něj rozetřeme tvarohovou směs.

Pečeme: v předehřáté troubě při horní/spodní teplotě cca 180 °C.

Tip: po cca 40 - 45 minutách přikryjeme alobalem. koláč necháme ve formě vychladnout a poté opatrně vyjmeme (obzvláště užitečný je zde odstraňovač koláčů Westmark 3084, který zabrání poškrábání potažené formy). Před podáváním posypte moučkovým cukrem.

Μαρμελάδα κεράσι

1 kg κεράσια χωρίς κουκούτσια

1 kg ζάχαρη ζελατίνης (1:1)

4 EL χυμός λεμονιού

Πλένετε καλά τα κεράσια και βγάζετε τα κουκούτσια με τη συσκευή Westmark »Kerfix«. Τεμαχίζετε τα μισά από τα κεράσια και τα βάζετε μαζί με τα υπόλοιπα κεράσια, το χυμό λεμονιού και τη ζάχαρη ζελατίνης σε μία κατσαρόλα. Τα βράζετε ανακατεύοντάς τα συνεχώς και σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία της ζάχαρης ζελατίνης.

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



Art.-Nr. 1150 2270



Art.-Nr. 9714 2260



Art.-Nr. 1198 2260

Γλυκό με γιαούρτι (κέζεκουχεν) και γέμιση κερασιού

Υλικά:

Για τη ζύμη:

100 g βούτυρο

60 g ζάχαρη

1 κρόκο αυγού (μεσαίο μέγεθος αυγού)

170 g αλεύρι

Για τη στρώση:

500 g κεράσια χωρίς κουκούτι

150 ml χυμός κερασιού

15 g αμυλάλευρο

20 g ζάχαρη

Για την κρέμα γιαουρτιού:

500 g άπαχο γιαούρτι στραγγισμένο

100 g λιωμένο βούτυρο

80 g ζάχαρη

4 αυγά (μεσαίο μέγεθος)

1 φαξ. βανιλίνη

2 φαη. κρέμα με γεύση βανίλιας σε σκόνη

Ζάχαρη άχνη για γαρνίρισμα

Εκτέλεση:

Ζύμη: Κοσκινίστε το αλεύρι π.χ. με τη συσκευή της Westmark για αλεύρι και ζάχαρη άχνη και βάλτε το κοσκινισμένο αλεύρι σε ένα μπολ. Προσθέστε τη ζάχαρη, τον κρόκο αυγού και το βούτυρο (σε μικρές νιφάδες). Ζυμώστε τα όλα γρήγορα με τα χέρια και σχηματίστε με τη ζύμη μία μπάλα. Τυλίξτε τη μπάλα με μεμβράνη και βάλτε την επί 30 λεπτά στο ψυγείο.

Κεράσια: Στο ενδιάμεσο πλένετε καλά τα κεράσια και αφαιρείτε τα κουκούτσια με τη συσκευή Westmark »Kernfix«. Ανακατεύετε το αμυλάλευρο με λίγο νερό μέχρι να γίνει ένας ομοιόμορφος χυλός. Βράζετε 150 ml χυμό κερασιού με 20 g ζάχαρη και τα δένετε με το αμυλάλευρο. Προσθέτετε τα κεράσια και συνεχίζετε να βράζετε την κομπόστα επί περ. 1 λεπτό. Αφήστε τη μάζα να κρυώσει.

Μάζα γιαουρτιού: Λιώστε το βούτυρο και αφήστε το να κρυώσει. Κτυπήστε τη ζάχαρη, τη βανιλίνη και τα αυγά. Προσθέστε την κρέμα βανίλιας σε σκόνη στη μάζα του γιαουρτιού. Στο τέλος προσθέτετε σιγά σιγά και προσεκτικά το βούτυρο. Απλώνετε περ. 2/3 της ζύμης σε επιφάνεια την οποία έχετε αλευρώσει προηγουμένως και τη βάζετε σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα (26 cm). Με την υπόλοιπη ζύμη σχηματίζετε ένα ρολό και το βάζετε σαν άκρη γύρω στη φόρμα.. Πιέστε την άκρη σε ύψος περ. 2-3 cm.

Μοιράζετε την κομπόστα του κερασιού που έχει ήδη κρυώσει στη ζύμη και προσθέτετε τη μάζα του γιαουρτιού. Ψήσιμο: σε περ. 180 °C πάνω/κάτω στον προθερμασμένο φούρνο.

Συμβουλή: μετά από περίπου 40 – 45 λεπτά το σκεπάζετε με αλουμινόχαρτο. Αφήστε το γλυκό να κρυώσει μέσα στη φόρμα και κατόπιν βγάλτε το προσεκτικά (ιδιαίτερα χρήσιμο θα σας είναι εδώ η σπάτουλα της Westmark 3084, που προστατεύει της φόρμες με επίστρωση από γρατζουνιές). Πριν από το σερβίρισμα ρίχνετε επάνω στο γλυκό λίγη ζάχαρη άχνη.

Вишневый конфитюр

1 кг вишен без косточек
 1 кг желирующего сахара (1:1)
 4 ст. ложки лимонного сока

Тщательно промыть вишни и удалить косточки при помощи Westmark »Kernfix«. Половину вишен размельчить при помощи кухонного размельчителя Westmark, перемешать эту массу в кастрюле с остальными вишнями, добавить лимонный сок и желирующий сахар. Довести до кипения, постоянно помешивая, и, следуя указаниям на упаковке желирующего сахара, варить конфитюр.

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



Art.-Nr. 1150 2270



Art.-Nr. 9714 2260



Art.-Nr. 1198 2260

Творожник с вишневой начинкой

Ингредиенты:

Для сдобного теста:

100 г масла
60 г сахара
1 яичный желток (яйцо
размера М)
170 г муки

Для начинки:

500 г. вишен без косточек
150 мл вишневого сока
15 г пищевого крахмала
20 г сахара

Для творожного крема:

500 г обезжиренного творога
100 г растопленного масла
80 г сахара
4 яйца (размер М)
1 пакетик ванильного сахара
2 пакетика пудинга в порошке с вкусом
ванили
Сахарная пудра для присыпки

Приготовление:

Тесто: Просейте муку, например, через сито для муки и сахарной пудры Westmark в миску. Добавьте сахар, яичный желток и масло (маленькими кусочками). Быстро перемешайте руками до получения сдобного теста. Придайте тесту форму шарика, заверните его в полиэтиленовую фольгу и оставьте на 30 мин. в холодильнике.

Вишни: В это время тщательно промойте вишни и удалите косточки при помощи Westmark »Kernfix«. Растворите пищевой крахмал в небольшом количестве воды до образования жидкой кашицы. Вскипятите 20 г сахара в 150 мл вишневого сока и добавьте туда растворенный крахмал. Добавьте вишни и варите компот около 1 мин., постоянно помешивая. Остудите получившуюся массу.

Творожная масса: Растопите и остудите масло. Тщательно взбейте сахар, ванильный сахар и яйца до образования пены. Добавьте порошок пудинга в творог, а затем в яичную массу. После этого добавьте растопленное масло. Раскатайте приibl. 2/3 получившегося теста, предварительно посыпав рабочую поверхность мукой, выложите раскатанное тесто в форму для выпечки (26 см), предварительно смазав ее жиром. Слепите из оставшегося теста «колбаску» и выложите ею края. Прижмите края до высоты 2-3 см. Выложите охлажденный вишневый компот на тесто и распределите на нем творожную массу.

Выпекать: при температуре 180°C верхний/нижний подогрев в предварительно разогретой духовке.

Совет: через 40-45 мин. накрыть алюминиевой фольгой.

Охладите пирог в форме, после чего аккуратно достаньте его (для этого отлично подходит приспособление для отделения пирога от формы Westmark 3084, которое предохраняет формы для выпечки от царапин). Подавать на стол, предварительно посыпав сахарной пудрой.

Cseresznye lekvár

1 kg kimagozott édes cseresznye
 1 kg lekvárcukor (1:1)
 4 evőkanál citromlé

A meggyet alaposan megmossuk, és a Westmark „Kernfix“ segítségével kimagozzuk. A gyümölcs felét a Westmark Kitchen Witch segítségével felaprítjuk, és a maradék cseresznyével, a citromlével és a lekvárcukorral együtt egy lábasba tesszük. Forraljuk fel állandó keverés mellett, és főzzük a lekvárcukor csomagján található utasítás szerint. Öntsük a forró lekvárt a Westmark befőző tölcser segítségével tiszta, csavaros üvegekbe, zárjuk le szorosan, és hagyjuk a fedelén kb. 5 percig állni.

A Westmark kínálatából a következő segédeszközök hasznosak itt:



Art. Nr. 1155 2270



Art.-Nr. 1150 2270



Art.-Nr. 9714 2260



Art.-Nr. 1198 2260

Sajtos torta cseresznyés töltelékkel

Hozzávalók:

A tésztához:

100 g vaj
60 g cukor
1 tojássárgája (tojásméret M)
170 g liszt

A feltéthez:

500 g kimagozott cseresznye
150 ml cseresznyelé
15 g kukoricaliszt
20 g cukor

A túrókrémhez:

500 g zsírszegény túró
100 g olvasztott vaj
80 g cukor
4 tojás (M-es méret)
1 tasak vaníliás cukor
2 tasak vanília ízű pudingpor
Porcukor a megszóráshoz

Előkészítés:

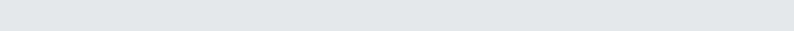
Tészta: Szitáljuk a lisztet, pl. a Westmark liszt és porcukor szitával, egy tálba. Adjuk hozzá a cukrot, a tojássárgáját és a vajat (kis darabokban). Ezután mindent gyorsan gyúrjunk össze a kezünkkel, hogy egy homogén tésztát kapjunk. Formázza a tésztát golyóvá, csomagolja fóliába, és tegye a hűtőbe legalább 30 percre.

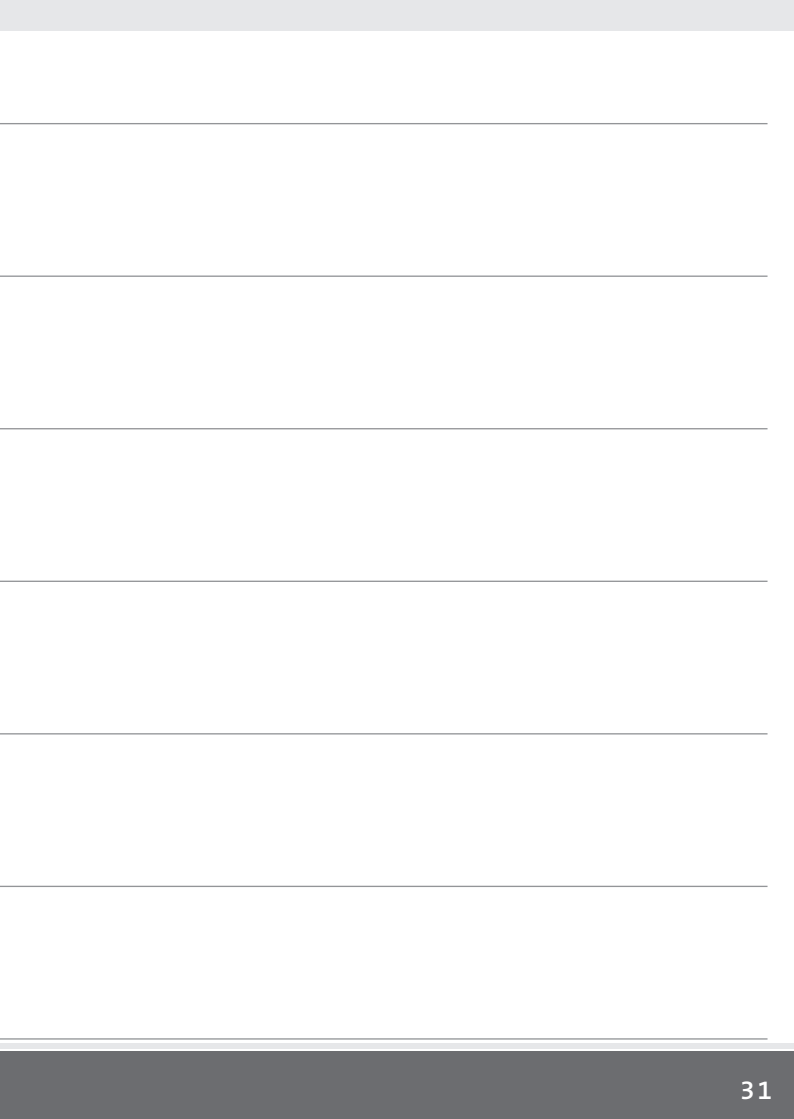
Cseresznye: Közben alaposan mossa meg a cseresznyét, és a Westmark „Kernfix” segítségével magozza ki. A kukoricalisztet kevés vízzel keverje sima tésztává. Forraljon fel 150 ml meggylevet 20 g cukorral, és sűrítse be a kukoricaliszttel. Adjuk hozzá a cseresznyét, és kevergetve forraljuk tovább a kompótot kb. 1 percre. Hagyjuk a keveréket kihűlni.

Túrókeverék: Olvasszuk fel a vajat, majd hagyjuk kihűlni. A cukrot, a vaníliás cukrot és a tojásokat verjük habosra. Keverjük a pudingport a túrókeverékbe, és forgassuk bele a tojásos keveréket. A tészta kb. 2/3-át lisztezett munkafelületen nyújtjuk ki, és béleljük ki vele a kiszírozott, lisztezett rugós forma (26 cm) alját. A maradék tésztát formázzuk tekercsbe, és hajtsuk körbe peremként. A szélét kb. 2-3 cm magasra nyomkodjuk. A kihűlt cseresznyekompót az aljára kenjük, majd a túrókeveréket ráterítjük.

Sütés: kb. 180 °C-os alsó/felső sütés, előmelegített sütőben.

Tipp: kb. 40-45 perc után fedjük le alufóliával. Hagyjuk a süteményt a formában kihűlni, majd óvatosan vegyük ki (itt különösen hasznos a Westmark 3084-es tortabevonó, amely megakadályozza, hogy a bevont sütőformák megkarcolódjanak). Tálalás előtt porcukorral meghintjük.







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



xxxxxxx-2312
Made in Germany