

# Decotoren

voor huisbereide recepten  
met een professionele touch



**Tupperware**<sup>®</sup>  
Confidence becomes you

Voeg een elegante touch en een visuele aantrekkelijkheid toe aan je individuele huisbereide creaties met deze handige Decotoren. Een uniek systeem, ruimtebesparend en gemakkelijk te ontvormen. Deze veelzijdige vormen (elk 125 ml) kunnen gebruikt worden voor het vormen van een variëteit aan zoete of hartige salades, mousses, rijst, puddings, groentepurees, fijngehakte groenten, fruitdesserten en zelfs ijsjes.

2)





## Inhoud

voorgerechten.....	6
desserten.....	14
ijskoude desserts.....	18

## Praktische Richtlijnen

*Lees alle instructies vooraleer de Decotoren te gebruiken*

1. Wassen en drogen voor het eerste gebruik.
2. Niet in de oven of magnetron plaatsen.
3. Niet gebruiken met kokende ingrediënten zoals karamel, gefrituurd voedsel of warme stoofpotjes.
4. Wacht met ontvormen tot net voor het serveren.
5. Gebruik geen scherpe voorwerpen om rechtstreeks uit de vorm te eten of te ontvormen.
6. Er kan verkleuring optreden op de Decotoren, maar dit heeft geen invloed op de werking van het product.
7. De Decotoren is niet geschikt om heel vloeibare mengsels te vormen.
8. Spoel na gebruik elk onderdeel met koud kraantjeswater.
9. Mag in de vaatwasmachine geplaatst worden of kan met de hand gewassen worden met een zachte spons en vloeibare zeep.

# Decotoren

## kenmerken

Bestaat uit 3 basissen, 3 minischijfjes en 1 deksel.

Materiaal geschikt voor koelkast en diepvriezer.

Wanneer de Decotoren gestapeld is, past hij perfect op een koelkastplank met standaardafmeting.

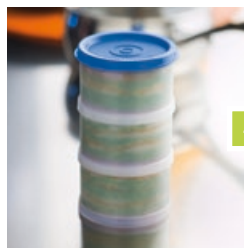
Inhoud 125 ml per basis, ideale afmetingen voor individuele porties.

Afmetingen:  $\varnothing$  7,7 cm x 5 cm h.



### Voor het vullen van de Decotoren, de schijfjes in elke basis plaatsen

Smeer de Decotoren lichtjes in met olie met behulp van het Silicone Borstel/Siliconen Keukenkwast voor bereidingen die moeilijker te ontvormen zijn zoals mousses, een bereiding op basis van gelei, of voor eender welke bereiding die in de koelkast of de diepvriezer moet afkoelen.



Sluit de laatste basis van elke Decotoren met het soepel deksel.

### Om te bewaren in de koelkast of de diepvriezer

Nadat je de Decotorens 3 per 3 gestapeld en afgesloten hebt met het soepel deksel, plaats je ze:  
- ofwel in de koelkastdeur,  
- ofwel in een diepvrieslade.

Vul de Decotoren tot aan de maximale vullijn.



### Om te ontvormen

Draai de basis om op een bord, duw voorzichtig met het schijfje om de bereiding uit de vorm te halen.

### Na het vullen van elke basis

Stapel de basissen, 3 per 3.



Laat het schijfje met je wijsvinger naar de kant glijden en verwijder het voorzichtig.

### Tip

Haal de Decotorens 5 minuten voor het ontvormen uit de diepvriezer.



# gerookte zalm & spinazie timbaal

Bereidingstijd: 20 min  
Koeltijd in de koelkast: 2 uur  
Ingrediënten voor 3 porties

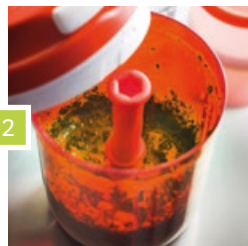
- 100 g verse jonge spinazie
- 1 (150 g) gekookte aardappel
- 50 ml water
- 5 ml zout
- 100 g gerookte zalm
- 3 (6 g) gelatineblaadjes
- 5 ml olie

Was en zwier de spinazie.  
Verwijder de harde stengels  
indien nodig.  
Snij de geschilde en gekookte  
aardappel in 4 stukken.  
Giet water in een steelpan,  
voeg de spinazieblaadjes en de  
aardappel toe en laat koken in  
hun eigen vocht.



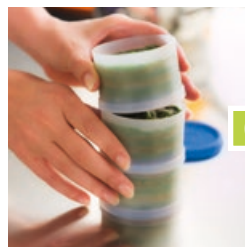
4 Snij de zalm in 9 cirkels van 7,7 cm.

Haal van het vuur en mix samen  
met het kookvocht in de TurboMax  
voorzien van de lemetten.  
Laat rusten.



5 Smeer de binnenzijde van elke  
basis lichtjes in met olie,  
giet er vervolgens een beetje van  
de spinaziemengeling in en plaats  
hierop een cirkeltje gerookte zalm.  
Herhaal 2 keer.

Maak de gelatineblaadjes zacht  
door ze onder te dompelen in  
een kom met koud water.  
Smelt de blaadjes gelatine door  
ze één voor één onder te dompelen  
in de warme spinaziepuree.



6 Stapel de Decotoren, sluit de  
bovenzijde af met het soepel  
deksel en laat gedurende 2 uur  
afkoelen in de koelkast.

Ontvorm en serveer met dunne  
sneetjes geroosterd brood  
(optioneel).



# Chinese salade

Bereidingstijd: 15 min

Koeltijd in de koelkast: 15 min

Ingrediënten voor 3 porties

- 200 g verse sojascheuten
- 2 wortelen
- 3 schijfjes komkommer
- 20 g fijngesnipperde basilicum

- 30 ml olijfolie
- dressing
- 100 g kip of vis in stukjes gesneden

Stoom 200 g sojascheuten in de MicroGourmet gedurende 15 min met 400 ml water in het reservoir.

Verwijder het deksel en het water en laat afkoelen.

Schil 2 wortelen en rasp ze met behulp van de Kaasmolen Plus.



Smeer elke basis lichtjes in met olie en doe er vervolgens een schijfje komkommer in.

Snij de komkommer in 3 overlappende schijfjes.



Vul elke basis met de mengeling.

Meng de wortelen met de sojascheuten, de fijngesnipperde basilicum en de dressing.

Voeg 100 g koude blokjes kip of vis toe en meng opnieuw.



Druk aan, stapel de Decotoren, sluit de bovenzijde af met het soepel deksel en laat afkoelen in de koelkast tot het serveren.





# krab & waterkers torentjes

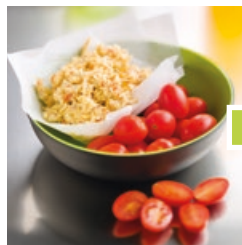
Bereidingstijd: 20 min  
Koeltijd in de koelkast: 10 min  
Ingrediënten voor 3 porties

- ½ bosje waterkers
- 15 g boter
- 120 g krabvlees
- 30 g mayonaise
- kerstomaatjes
- zalmeitjes
- water
- 40 ml griesmeel
- olie
- balsamicocrème



Was en zwier de waterkersblaadjes (verwijder de harde stengels). Verwarm 15 g boter in een steelpan, voeg de waterkers toe en kook totdat de blaadjes geblancheerd zijn (ongeveer 2 min). Hak de waterkers fijn in de TurboMax voorzien van de Lemmeten.

Voeg water toe tot aan de 400 ml vullijn en giet de bereiding in een steelpan. Warm opnieuw op en voeg 40 g griesmeel toe. Laat ongeveer 5 min koken totdat het griesmeel kookt. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.



Meng in een kom 120 g gekookt en goed uitgelekt krabvlees met 30 g mayonaise.

Snij 9 kerstomaatjes in kwartjes.



Smeer de basissen lichtjes in met olie en vul ze, te beginnen met de waterkersbereiding. Gebruik de Silicone Spatel Small/Flessenspatel om een glad oppervlak te krijgen.

Doe er vervolgens de krabbereiding in en eindig met de kerstomaatjes. Stapel de Decotoren, sluit de bovenzijde af met het soepel deksel en koel in de koelkast voor minimaal 10 min. Ontvorm en garneer met zalmeitjes en balsamicocrème.





# tomaatmozzarellapesto torentjes

Bereidingstijd: 30 min  
Koeltijd in de koelkast: 30 min  
Ingrediënten voor 6 porties

- 6 middelgrote tomaten (elk 130 g)
- 25 ml olijfolie
- zout & peper
- 5 ml tijm
- 2 mozzarellabollen

- Pesto:
- 25 ml geraspte Parmezaanse kaas
  - 25 ml pijnboompitten
  - 10 verse basilicumblaadjes
  - 1 lookteentje
  - zout & peper
  - 75 ml olijfolie

Verwarm de oven voor op 200 °C of Th 6/7.

Plaats het MultiFlex Deegblad op een koud ovenrooster.

Spoel de tomaten, verwijder het harde middenstuk en snij elke tomaat in 4 dikke schijfjes.

Schik de schijfjes op het MultiFlex Deegblad en strijk ze in met olie met behulp van het Silicone Borstel/Siliconen Keukenkwast.

Besprenkel met zout, peper en tijm en kook gedurende 15 min in de oven op 200 °C of Th 6/7.



Snij elke mozzarellabool in 9 schijfjes.

Smeer de basissen lichtjes in met olie en vul met een schijfje tomaat, gevolgd door een schijfje mozzarella.



Doe de basilicumblaadjes in de TurboMax. Mix tot een glad mengsel. Voeg de pijnboompitten en de look toe, mix opnieuw.

Voeg de Parmezaanse kaas en de olijfolie toe en mix tot een dikke en smeùige saus. Voeg zout en peper toe en proef.

Bestrijk de mozzarella met een laagje pesto. Herhaal tot aan de maximale vullijn.

Stapel de Decotorens. Sluit de bovenzijde af met het deksel en laat minimaal 30 min afkoelen alvorens te ontvormen en te serveren.





# met vanille mousse hazelnoot hart

Bereidingstijd: 20 min

Koeltijd in de koelkast: 12 uur

Ingrediënten voor 6 porties

- 1 (2 g) gelatineblaadje
- 2 eidooiers
- 50 ml suiker
- 100 g verse kaas
- 200 ml room (30% vet)
- 100 ml (90 g) hazelnootpasta
- 6 droge koekjes



1

Maak het gelatineblaadje zacht door het in een kom koud water te weken gedurende 5 min. Wanneer het blaadje volledig zacht is, goed afdeppen. Meng in de MicroCook Schenkan/Maatkan 1 l de eidooiers met de suiker en het vanillepoeder totdat het mengsel een lichtgele kleur krijgt. Dek toe en kook gedurende 20 sec op 360 watt.

Voeg voorzichtig de gelatine toe en meng totdat de gelatine volledig opgelost is. Laat 2 min rusten. Voeg 120 g verse kaas toe en meng goed.



2

Doe de room in de Speedy Chef.

Klop tot een stevige slagroom.

Voeg de slagroom lepel per lepel toe aan de MicroCook Schenkan/Maatkan bereiding, roer ondertussen voortdurend met de Silicone Spatel/SG Siliconen Spatel.



3

Smeer de basissen lichtjes in met olie en vul ze tot de helft. Voeg een lepeltje hazelnootpasta toe en vul de overige helft opnieuw op met de rest van de verse kaas mengeling.

Dek de bovenzijde af met een koekje.

Stapel de Decotrens, sluit de bovenzijde af met het soepel deksel en laat afkoelen in de koelkast gedurende 12 uur alvorens te ontvormen en serveren.



# tropisch fruit lekkernij

- Bereidingstijd: 15 min
- Koeltijd in de koelkast: 20 min
- Ingrediënten voor 6 porties
- 3 kiwi's
  - 50 ml ananassap
  - 24 boudoirs, in 2 gebroken
  - 240 g verse kaas (9% vet)
  - 60 g suiker



1

Schil en snij de 3 kiwi's in blokjes.  
Giet 50 ml ananassap in een kom.  
Dompel de boudoires in het sap.  
Schik 8 van de geweekte boudoires in elke basis  
op zo'n manier dat ze een cirkel vormen.



2

Meng in een kom 240 g verse kaas (9% vet) of yoghurt met 60 g suiker.  
Voeg de stukjes kiwi toe en meng goed.  
Vul elke basis tot aan de maximale vullijn.  
Stapel, sluit de bovenzijde af en laat minimaal 20 min afkoelen  
in de koelkast zodat de boudoires zacht worden.  
Ontvorm en garneer met een schijfje kiwi.





# royale chocoladepraliné

Bereidingstijd: 35 min  
Koeltijd in de diepvriezer: 2 uur  
Ingrediënten voor 6 porties

- 150 g pure chocolade
- 20 g boter
- 25 ml poedersuiker
- 200 ml room (30% vet)

- Krokante basis:
- 125 g pralinéchocolade
  - 60 g koekjes
- Afwerking:
- 30 g geraspte chocolade



Doe de chocolade en de boter in de MicroCook Schenkan/Maatkan 1 l en kook gedurende 2 min op 360 watt in de magnetron. Laat 3 min rusten en meng met de Silicone Spatel/SG Siliconen Spatel tot een homogene massa.

Smeer de binnenzijde van de basissen lichtjes in met olie met behulp van de Silicone Borstel/Siliconen Keukenkwast. Doe 200 ml room in de Speedy Chef. Voeg 25 ml poedersuiker toe wanneer de room bijna stijf is. Klop verder tot een stevige slagroom.



Meng de slagroom met de gesmolten chocolade en vul elke basis van de Decotoren tot de helft met dit mengsel. Gebruik de Silicone Spatel Smal/Flessenspatel om een mooi glad oppervlak te bekomen.

Vries in en bereid ondertussen de krokante basis.



Hak de koekjes fijn in de TurboMax voorzien van de lemetten. Doe de pralinéchocolade in de MicroCook Schenkan/Maatkan 1 l en kook gedurende 1 min 40 sec op 360 watt in de magnetron. Laat even rusten alvorens de fijngemalen koekjes toe te voegen.

Verdeel vervolgens dit mengsel over de 6 vormen. Gebruik de Silicone Spatel Smal/Flessenspatel om een mooi glad oppervlak te bekomen. Dek toe, vorm 2 torens en zet gedurende 2 uur in de diepvriezer alvorens te ontvormen. Werk af met een beetje geraspte chocolade en dien op.





# ijsskoude sinaasappelcheesecake

Bereidingstijd: 30 min  
Koeltijd in de diepvriezer: 6 uur  
Ingrediënten voor 6 porties

- 150 g verse kaas
- schil van 1 sinaasappel
- 2 eieren (eierdooier en eiwit gescheiden)
- 100 ml suiker
- 5 (70 g) kleine koekjes



1

Meng in een kom de verse kaas met de eierdooiers en de sinaasappelschil.

Klop in de Speedy Chef de eiwitten, voeg suiker toe en klop opnieuw.

Voeg het stijfgeklopte eiwit toe aan de bereiding met de verse kaas.



2

Smeer de basissen lichtjes in met olie en vul met de bereiding tot net onder de maximale vullijn.

Hak de koekjes tot kruim in de TurboMax.

Strooi in elke basis het koekjeskruim over de verse kaasbereiding.

Stapel, sluit de bovenzijde af met het soepel deksel en vries voor minimaal 6 uur in.

Ontvorm 10-15 min voor het serveren.



## ijskoude frambozenchocoladecustard

Bereidingstijd: 30 min  
Koeltijd in de diepvriezer: 6 uur  
Ingrediënten voor 6 porties

Custard:  
• 200 ml melk  
• 3 eidooiers  
• 100 g suiker

Coulis:  
• 150 g frambozen  
• 50 g suiker

Chocolade:  
• 100 g chocolade  
• 30 ml water



### Custard

Breng melk aan de kook in een steelpan.  
Meng in de TurboMax voorzien van de klopper, de eidooiers met de suiker en mix totdat het mengsel een lichte kleur krijgt. Voeg dit mengsel toe aan de kokende melk.  
Zet het vuur zachter en roer totdat het mengsel dikker wordt. Om een mooie custard te krijgen, mag het mengsel zeker niet koken. Haal van het vuur en laat afkoelen.



### Coulis & Chocolade

Reinig en droog de TurboMax en vervang de klopper door de lemmer. Meng de frambozen met de restant van de suiker.  
Kook in een steelpan de suiker en frambozenmengeling gedurende 5 min en laat indikken.  
Smelt de chocolade in de MicroCook Schenkkan/Maatkan 1 l gedurende 1 min 30 sec op 750 watt.



Smeer elke basis lichtjes in met olie en vul voor 1/3 met de custard.  
Doe de frambozen coulis in de basissen, bedek met custard en eindig met een laagje gesmolten chocolade.  
Stapel, sluit de bovenzijde af met het soepel deksel en vries in voor minimaal 6 uur.  
Ontvorm 10-15 min alvorens te serveren.









**Tupperware**<sup>®</sup>  
Confidence becomes you

© 2016 Tupperware, all rights reserved.