

COCOON



Tupperware®

MULTIFLEX COCOON

De **MultiFlex Cocoon** is de perfecte partner voor jouw creativiteit. Dankzij zijn eivormige vormpjes maak je heel makkelijk de perfecte chocolade-eieren die je daarna vult met je favoriete snoepgoed. Creëer wonderbaarlijke zoete of hartige gerechten die een paar leuke verrassingen aan je culinaire repertoire toevoegen. Dit boekje leidt je door dertien geweldige recepten waarmee je lekkerbekken van elke leeftijd imponeert.



KENMERKEN

De lichte maar duurzame **MultiFlex Cocoon** is geschikt voor temperaturen tussen -25 °C en +200 °C.

PERFECT VOOR RECEPTEN DIE

- in traditionele ovens of magnetrons worden klaargemaakt.
- in de koelkast of diepvries dienen op te stijven.

HET MATERIAAL

- Uitstekende niet-plakkende resultaten: invetten is overbodig.
- Makkelijke ontvorming dankzij de flexibiliteit van het siliconen materiaal.
- Onbreekbaar en zal niet vervormen bij normaal huishoudelijk gebruik.
- Eenvoudig schoon te maken en te onderhouden, de siliconen vormen zijn vaatwasmachinebestendig.

HET ONTWERP

- De acht vormpjes van 65 ml zijn perfect voor heel diverse toepassingen.
- Het glimmende oppervlak zorgt voor een perfect glanzende afwerking van chocolade schalen.
- De afmetingen laten je toe om 2 MultiFlex Cocoons vlot naast elkaar te plaatsen op de meeste standaardovenroosters.
- Twee (of meer) MultiFlex Cocoons passen perfect in elkaar, wat het opbergen vergemakkelijkt en waardevolle ruimte in je kasten bespaart.
- Voor bereidingen in de koelkast en diepvries passen de MultiFlex Cocoons perfect in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l**.

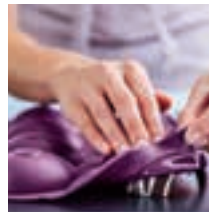
TIPS

- Wil je delicate, koude recepten makkelijk uit de vorm halen? Plaats de MultiFlex Cocoon met je recept 15 min in de diepvries voor je ontvormt.
- Wanneer je met twee MultiFlex Cocoons naast elkaar op het ovenrooster bakt, laat je 1 à 2 cm tussen de bakvormen zodat de hete lucht goed kan circuleren.
- Voor optimale en gelijkmatige bakresultaten verdeel je de bereiding gelijkmatig over alle vormpjes.
- De resultaten kunnen verschillen per oven: pas je kooktijd daarom aan.
- Wanneer je chocolade schalen bereidt, bekom je het beste resultaat als je de chocolade op een lage wattage (360 watt) smelt in de MicroCook Schenkan / Maatkan 1 L. Als de chocolade te warm wordt, verandert zijn structuur: je schaal kan fragiel en moeilijk te ontvormen zijn, en het oppervlak kan minder glanzen. De rusttijd is ook cruciaal. Door na te garen stoppen de stukjes chocolade langzaam met smelten tijdens de rusttijd.
- Wil je glanzende en uniforme chocolade-eieren? Zorg er dan voor dat je producten perfect schoon en droog zijn.

NEEM EEN KIJKJE



Om de MultiFlex Cocoon met een laagje chocolade te bekleden en een mooie schaal te maken: werk van beneden naar boven en verdeel de chocolade over het volledige oppervlak van elk vormpje met de Silicone Borstel / Keukenkwast.



Wanneer je delicate bereidingen zoals chocolade schalen ontvormt, druk je zachtjes met 3 of 4 vingers om de druk zoveel mogelijk te verspreiden.

DO'S AND DON'TS

- Reinig de MultiFlex Cocoon voor het eerste gebruik.
- Reinig de binnen- en buitenkant van de MultiFlex Cocoon met zeepwater en droog goed af vóór elk gebruik, om eventuele vette/witte resten te verwijderen.
- Gebruik geen schuursponsjes of waspoeder om het product te reinigen.
- Om de MultiFlex Cocoon makkelijk te hanteren, plaats je hem voor het vullen op een koud en schoon ovenrooster als je bakt, op een draaiplateau voor recepten die in de magnetron worden bereid of in de Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l voor recepten die in de koelkast of diepvries opstijven.
- Verwarm de oven altijd voor vooraleer je bakt (verwijder het ovenrooster voor je voorverwarmt).
- Plaats de bakvorm niet op de kookplaat, dicht bij een grill of onder een grill.
- Gebruik geen baksprays; het vet kan zich vasthechten aan het oppervlak van de siliconen vorm, waardoor hij moeilijk schoon te maken wordt, en het kan het materiaal beschadigen.
- Sommige voedingsmiddelen kunnen verkleuringen veroorzaken, maar dat heeft geen effect op de prestaties van het product.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer je de siliconen vorm uit de magnetron of traditionele oven haalt. Haal hem er altijd samen met het ovenrooster uit.

CHOCOLADE-EIEREN



Bereidingstijd
15 min



360 watt
1 min 30 tot 3 min 50



Rusttijd
12 tot 14 min



Rusttijd
45 tot 65 min

INGREDIËNTEN VOOR 4 EIEREN

Eieren in 1 kleur

- 120 g chocolade (puur, melk of wit)

Of meerkleurige eieren

- 40 g chocolade (wit, melk of puur)
- 110 g chocolade van een andere kleur dan de eerste (puur, melk of wit)

BEREIDING

Eieren in 1 kleur

1. Breek de chocolade in stukjes en plaats hem in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 L**. Dek af en verwarm in de magnetron op 360 watt, 2 min 30 sec voor pure chocolade, 2 min voor melkchocolade of 1 min 30 sec voor witte chocolade. Laat 2 min rusten. Roer en als de chocolade niet volledig gesmolten is, verwarm je hem opnieuw 20 sec in de magnetron.

2. Plaats de **MultiFlex Cocoon** in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 L**. Verdeel de gesmolten chocolade gelijkmatig over elk vormpje. Verspreid de chocolade over het volledige oppervlak van elk vormpje met de **Silicone Borstel / Keukenkwast** (zie afbeelding op pagina 3). Plaats 30 min in de koelkast.

3. Ontvorm voorzichtig (zie afbeelding op pagina 3). Om vingerafdrukken op de chocolade te voorkomen, draag je het beste wegwerphandschoenen die met voedsel in contact mogen komen.

4. Verwarm zorgvuldig de **Chef Series Pannenkoekenpan**. Plaats ze enkele seconden op een laag vuur. Ze moet een licht warme temperatuur hebben.

5. Neem een chocolade schaal in elke hand en plaats beide schalen 1 à 2 sec tegen het oppervlak van de Pannenkoekenpan om ze licht te smelten aan de rand. Plaats beide helften daarna tegen elkaar en hou ze enkele seconden tegen elkaar gedrukt.

Meerkleurige eieren

1. Breek de 40 g chocolade in stukjes en plaats hem in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 L**. Dek af en verwarm in de magnetron op 360 watt, 1 min 20 sec voor pure chocolade, 1 min 10 sec voor melkchocolade of 1 min voor witte chocolade. Laat 2 min rusten. Roer en als de chocolade niet volledig gesmolten is, verwarm je hem opnieuw 10-20 sec in de magnetron.

2. Plaats de **MultiFlex Cocoon** in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 L** en creëer stippen, lijnen of een ontwerp naar keuze met de gesmolten chocolade. Plaats 20 min in de koelkast.

3. Neem de MultiFlex Cocoon uit de koelkast en laat 10-12 min afkoelen tot kamertemperatuur.

4. Breek intussen de 110 g chocolade in stukjes en plaats hem in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 L**. Dek af en verwarm in de magnetron op 360 watt, 2 min 30 sec voor pure chocolade, 2 min voor melkchocolade of 1 min 30 sec voor witte chocolade. Laat 2 min staan. Roer en als de chocolade niet volledig gesmolten is, verwarm opnieuw 10-20 sec in de magnetron. Wanneer de chocolade gesmolten is, laat je hem 8-10 min rusten. De chocolade zou gesmolten moeten blijven, maar mag niet te warm zijn.

5. Giet ongeveer 15 ml (1 el) van de gesmolten chocolade in het eerste vormpje waar je al wat versiering hebt aangebracht en verspreid de chocolade over het hele oppervlak van het vormpje met de **Silicone Borstel / Keukenkwast**. Ga verder met de resterende vormpjes.

6. Plaats 30 min in de koelkast.

7. Handel precies zoals in stap 3 tot 5 van het recept van chocolade-eieren in 1 kleur om de eieren te ontvormen en in elkaar te zetten.



TIPS

Je kan ook eieren maken met twee lagen van twee verschillende soorten chocolade op het hele oppervlak. Gebruik dan 110 g chocolade voor elke laag.



CITROENMERINGUE



Bereidingstijd
20 min



90 °C
2 uur 30 min



600 watt
4 min



Rusttijd
15 min



Rusttijd
1 uur

INGREDIËNTEN VOOR 4 EIERN

Meringueschaal

- 1 eiwit
- 35 g suiker

Citroencrème

- 2 middelgrote eieren
- 70 g suiker
- 15 ml (1 el) maïzena
- 125 ml citroensap
- 50 g boter

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 90 °C in heteluchtmodus.
2. Klop de eiwitten op met de helft van de 35 g suiker met de **Speedy Chef** tot ze zachte pieken vormen. Voeg de resterende suiker toe en blijf nog ong. 10 sec kloppen.
3. Zet de **MultiFlex Cocoon** op het koude ovenrooster.
4. Verdeel de eiwitten over de vormpjes van de MultiFlex Cocoon en druk de meringue met de achterkant van een eetlepel tegen de zijkanten van de vormpjes tot de rand om een holle schaal te creëren.
5. Bak 2 u 30 min in de voorverwarmde oven.
6. Bereid intussen de citroencrème: klop de eieren, 70 g suiker en de maïzena in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l** met de **Soepele Klopper**. Voeg het citroensap toe en klop verder. Dek af en plaats 2 min in de magnetron op 600 watt. Klop en verwarm nog eens 2 min in de magnetron. Klop onmiddellijk en laat 5 min rusten.
7. Voeg de boter aan de warme crème toe en klop tot ze volledig gesmolten is. Laat 5 min afkoelen en plaats minstens 1 uur in de koelkast.
8. Aan het einde van de baktijd, laat je de meringueschalen 5 min rusten. Ontvorm ze daarna zachtjes en laat ze volledig afkoelen.
9. Net voor het opdienen, vul je elke helft van een meringue-ei met crème en plaats je ze tegen elkaar om een heel ei te maken.

Tips: Lege meringueschalen kunnen op kamertemperatuur worden bewaard in een **Ruimtekomp 1,5 l**, en citroencrème kan maximaal een dag in de koelkast worden bewaard. Om zachte of kleffe meringueschalen te vermijden, hou je ze het beste in een Ruimtekomp afgesloten van vocht. Voeg ze dan net voor het opdienen samen.

EIEREN VAN KNAPPERIGE RIJST EN CHOCOLADE



Bereidingstijd
15 min



360 watt
1 min 50



Rusttijd
2 min



Vriestijd
20 min

INGREDIËNTEN VOOR 4 EIEREN

- 60 g pure chocolade
- 20 g boter
- 35 g gepofte rijst (ontbijtgranen)
- ± 300 g vanille-ijs om de eieren te vullen

BEREIDING

1. Breek de chocolade in stukjes en plaats hem in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l**. Voeg boter toe, dek af en verwarm 1 min 50 sec in de magnetron op 360 watt. Laat 2 min rusten. Meng met de **Silicone Spatel Smal / Flessenspatel** en als de chocolade niet volledig gesmolten is, verwarm je hem opnieuw 20 sec in de magnetron.
2. Voeg de gepofte rijst toe in de MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l en meng voorzichtig met de **Silicone Spatel** tot de rijst volledig bedekt is met chocolade.
3. Plaats de **MultiFlex Cocoon** in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l** en verdeel het mengsel van gepofte rijst en chocolade over de vormpjes van de MultiFlex Cocoon. Druk het mengsel met de achterkant van een eetlepel tegen de zijkanten van de vormpjes om een holle schaal te creëren. Plaats 20 min in de diepvries.
4. Ontvorm voorzichtig en vul iedere schaal met vanille-ijs. Voeg de schalen samen tot hele eieren en bewaar ze in de diepvries tot je ze opdient.
5. Neem ze 10 min voor het opdienen uit de diepvries.





EIEREN VAN FRAMBOZENIJS MET WITTE CHOCOLADE



Bereidingstijd
15 min



Vriestijd
8 uur



Rusttijd
15 min

INGREDIËNTEN VOOR 8 EIHELFTEN

- 250 g frambozen
- 50 g poedersuiker
- 125 ml volle slagroom, gekoeld
- 150 g witte chocolade

BEREIDING

1. Met behulp van de **TurboMax** mix je de frambozen met de poedersuiker tot een glad mengsel. Zeef door de **Chinois**.
2. Met de **Speedy Chef** klop je de volle slagroom stijf. Voeg daarna de frambozencoulis toe en meng voorzichtig met de **Silicone Spatel**.
3. Plaats de **MultiFlex Cocoon** in de **Igloo / Diepvries Doos plus 2,25 l** en verdeel het mengsel over de acht vormpjes. Plaats minstens 8 uur in de diepvries.
4. Haal de schalen uit de diepvries en ontvorm 15 min voor het opdienen. Maak witte chocoladevlokken met de **Click Series Dunschiller**. Dien de ijseieren op met de witte chocoladevlokken.

TIRAMISU-EIEREN



Bereidingstijd
30 min



360 watt
2 min 30



Vriestijd
10 min



Rusttijd
6 uur

INGREDIËNTEN VOOR 8 EIHELFTEN

- 100 g pure chocolade
- 150 ml volle slagroom, gekoeld
- 50 g mascarpone
- 40 g poedersuiker
- 40 g ricotta
- 100 ml sterke koffie
- 15 ml (1 el) Marsala of Amaretto
- 8 lange vingers
- cacao-poeder voor versiering

BEREIDING

1. Breek de chocolade in stukjes en plaats hem in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l**. Dek af en verwarm 2 min 30 sec in de magnetron op 360 watt. Laat 2 min rusten. Meng met de **Silicone Spatel Smal / Flessenspatel** en als de chocolade niet volledig gesmolten is, verwarm je hem opnieuw 20 sec in de magnetron.
2. Plaats de **MultiFlex Cocoon** in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l**. Verdeel de gesmolten chocolade gelijkmatig over elk vormpje. Verspreid de chocolade over het volledige oppervlak van elk vormpje met de **Silicone Borstel / Keukenkwast** (zie afbeelding op pagina 3). Plaats 10 min in de diepvries (of 20 min in de koelkast).
3. Met de **Speedy Chef** klop je de volle slagroom samen met de mascarpone stijf. Voeg de poedersuiker en ricotta toe en klop weer enkele seconden.
4. Verdeel het mengsel over de vormpjes van de MultiFlex Cocoon die met chocolade bekleed is. Vul de vormpjes niet helemaal vol zodat er plaats voor de koekjes overblijft.
5. Mix de koffie en Marsala of Amaretto in een **Ruimtekom / Ruimeschaaltje 300 ml**. Breek de lange vingers in 2 of 3 stukken en dompel ze gedurende 1 tot 2 seconden onder in de vloeistof. Plaats ze daarna op de crème in de MultiFlex Cocoon. Plaats minstens 6 uur in de koelkast.
6. Ontvorm voorzichtig en bestrooi met cacao alvorens op te dienen.





WORTELEIEREN MET TOPPING VAN ROOMKAAS



Bereidingstijd
20 tot 30 min



180 °C
30 min



Rusttijd
10 min

INGREDIËNTEN VOOR 8 EIHELFTEN

- 150 g wortels
- 100 g bloem
- 75 g bruine suiker
- 2 ml (½ tl) bakpoeder
- 5 ml (1 tl) kaneelpoeder
- 5 ml (1 tl) gemberpoeder
- snufje zout
- 75 ml zonnebloem- of koolzaadolie
- 2 middelgrote eieren
- 100 g roomkaas
- 2 ml (½ tl) vanillearoma
- 100 g poedersuiker
- 50 g gesmolten boter

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder ovenrooster voor op 180 °C zonder ventilatie.
2. Reinig, schil en rasp de wortelen met de **Handrasp**.
3. In de **Maatkan / EZ Mix-n-Meet 1,25 l** voeg je de bloem, de bruine suiker, het bakpoeder, de kaneel, de gember, het zout, de olie en de eieren samen, en roer je ze door elkaar met de **Soepele Klopser** tot je een homogene structuur bekomt. Voeg de geraspte wortels toe en roer verder.
4. Zet de **MultiFlex Cocoon** op het koude ovenrooster en verdeel het mengsel over de acht vormpjes.
5. Plaats het rooster met de MultiFlex Cocoon op het laagste niveau in de oven en bak ong. 30 min. Laat 10 min rusten en ontvorm.
6. In de schone Maatkan / EZ Mix-n-Meet klop je de roomkaas met het vanillearoma en de poedersuiker. Voeg de gesmolten boter toe en klop verder.
7. Open de wortelcakes horizontaal met het **Tomatenmes**. Vul ze en versier de bovenkant met de topping van roomkaas.

PANNACOTTA-EIEREN



Bereidingstijd
10 min



Rusttijd
5 min



800 watt
2 min 30



Rusttijd
4 uur

INGREDIËNTEN VOOR 8 EIHELFTEN

- 3 gelatineblaadjes (± 6 g)
- 400 ml volle slagroom (30% vet)
- 50 g suiker
- 2 ml (½ tl) vanille-extract
- 5 ml (1 tl) olie
- 8 abrikozenhelften uit blik

BEREIDING

1. Doe wat koud water in een **Ruimtekomp / Ruimteschaaltje 600 ml**. Dompel de gelatineblaadjes ong. 5 min onder tot ze zacht zijn.
2. Giet de volle slagroom in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 L**. Dek af en verwarm 2 min 30 sec in de magnetron op 800 watt.
3. Los de uitgelekte gelatineblaadjes op in de hete room. Verwerk de blaadjes een voor een.
4. Voeg de suiker en het vanille-extract toe, en roer tot de suiker is gesmolten.
5. Plaats de **MultiFlex Cocoon** in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l**. Met de **Silicone Borstel / Keukenkwast** vet je daarna de binnenkant van elk vormpje in met een beetje olie.
6. Giet het roommengsel in de MultiFlex Cocoon en plaats minstens 4 uur in de koelkast tot het stijf is.
7. Ontvorm voorzichtig en versier elke panna cotta met een halve abrikoos.

Tip: Om makkelijker te ontvormen, rek je eerst de rand van elk vormpje om de panna cotta langs de hele rand los te maken.





DRIJVENDE MERINGUEMUIS



Bereidingstijd
10 min



600 watt
± 6 min

INGREDIËNTEN VOOR 8 MUIZEN

Custardsaus

- 600 ml melk, kamertemperatuur
- 25 ml (13 g) maïzena
- 2 ml (½ tl) vanillepoeder
- 3 eigelen
- 100 g suiker

Meringuemuis

- 2 eiwitten
- 35 g suiker

Versiering

- marsepein
- kleine chocoladebolletjes
- kleurstoffen (optioneel)

BEREIDING

1. Mix de melk, de maïzena en het vanillepoeder in de **MicroCook Schenkkkan / Maatkan 1 l** met de **Soepele Kloppe**. Verwarm 3 min onafgedekt in de magnetron op 600 watt. Roer en plaats nogmaals 2 min in de magnetron op 600 watt.
2. Met de **Speedy Chef** klop je de eigelen voortdurend met 100 g suiker tot een schuimig mengsel dat in volume is verdubbeld. Giet dit mengsel in de hete melk terwijl je het voortdurend roert met de Soepele Kloppe. De crème moet aandikken tot de structuur van custard; indien nodig, plaats je het weer 30 sec in de magnetron op 600 watt. Laat afkoelen.
3. Klop de eiwitten stijf in de schone Speedy Chef. Voeg 35 g suiker toe en blijf nog enkele sec kloppen.
4. Verdeel de eiwitten over de vormpjes van de **MultiFlex Cocoon**. Vul voorzichtig en strijk af met de **Silicone Spatel**. Plaats 40 sec in de magnetron op 600 watt.
5. Ontvorm op keukenpapier en laat afkoelen.
6. Versier met de marsepein (neus, oren en staart) en de chocoladebolletjes (ogen).
7. Serveer elke muis op wat custardsaus in een kom of een soepbord.

Tip: Je kan kleurstoffen gebruiken om de custard en de marsepein te kleuren. Voor de marsepein voeg je 1 à 2 druppels kleurstof toe en kneed je goed (draag wegwerphandschoenen om te vermijden dat je handen kleuren van de kleurstof).

KROKANTE EGEL MET GEKARAMELISEERDE AMANDELEN



Bereidingstijd
15 min



Kooktijd
± 3 min



Rusttijd
30 min

INGREDIËNTEN VOOR 8 EIHELFTEN

- 160 g amandelschilfers
- 160 g honing
- 5 ml (1 tl) olie om de eetlepel in te vetten
- marsepein en snoep ter versiering

BEREIDING

1. Rooster de amandelen enkele minuten op een matig vuur in de **Chef Series Sauspan 2,8 l** tot ze goed beginnen te ruiken en een beetje kleur krijgen.
2. Voeg de honing toe en blijf 1 min op een matig vuur koken, terwijl je voortdurend roert met de **Klopper / SG Platte Garde**.
3. Verdeel het mengsel over de vormpjes van de **MultiFlex Cocoon** en druk het mengsel onmiddellijk met de achterkant van een licht ingevette eetlepel tegen de zijkanten van de vormpjes om een holle schaal te creëren. Laat 30 min rusten bij kamertemperatuur.
4. Ontvorm voorzichtig en versier met marsepein en snoep.

Tip: Maak een groen veld van eetbaar 'gras' door 100 g droge geraspte kokosnoot te vermengen met 5 ml (1 tl) groene kleurstof. Verdeel over de serveerschaal en plaats je versierde egels op het eetbare gras.





KLEURRIJKE CITROEN- EN AMANDELCAKES



Bereidingstijd
20 min



170 °C
20 min



Rusttijd
5 min

INGREDIËNTEN VOOR 8 EIERCAKES

- 130 g bloem
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 75 g suiker
- 2 middelgrote eieren
- zeste van 1 biologische citroen
- 150 ml volle slagroom

Versiering

- 100 g marsepein
- 2 druppels kleurstof
- kleine versieringen
van suikersnoep

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 170 °C in heteluchtmodus.
2. Meng de bloem, het bakpoeder, de suiker, de eieren, de citroenzeste en de volle slagroom in de **Maatkan / EZ Mix-n-Meet 1,25 l** met de **Soepele Klopper**. Roer tot je een homogeen mengsel bekomt.
3. Plaats de **MultiFlex Cocoon** op het koude ovenrooster en verdeel het mengsel over de vormpjes.
4. Bak 20 min en laat daarna 5 min rusten voor het ontvormen.
5. Rol 75 g marsepein uiteen tot een dunne laag met de **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller**.
6. Om kleur aan je marsepein toe te voegen, voeg je 2 druppels kleurstof toe aan de resterende 25 g marsepein. Kneed tot je een egale kleur bekomt.
7. Leg de marsepein op de eieren en versier met de rode marsepein en het snoep.

YIN EN YANG



Bereidingstijd
15 min



600 watt
1 min



360 watt
1 min 30



180 °C
± 20 min



Rusttijd
13 min

INGREDIËNTEN VOOR 8 EIERCAKES

- 100 g boter
- 100 g suiker
- 2 middelgrote eieren
- 100 g bloem
- 2 ml (½ tl) bakpoeder
- snufje zout
- 50 g pure chocolade

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C in heteluchtmodus.
2. Plaats de boter in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 L**. Dek af en verwarm 1 min in de magnetron op 600 watt. Laat 1 min rusten.
3. Doe de suiker in de MicroCook Schenkan / Maatkan 1 L en klop met de **Soepele Klopper**. Voeg de eieren toe en klop. Voeg de bloem, het bakpoeder en het zout toe en blijf kloppen tot je een gladde, egale textuur bekomt.
4. Verdeel het deeg gelijk over twee **Ruimtekomen / Ruimteschaaltjes 300 ml**.
5. Breek de chocolade in stukjes en plaats hem in de schone MicroCook Schenkan / Maatkan 1 L. Dek af en verwarm 1 min 30 sec in de magnetron op 360 watt. Laat 2 min rusten. Meng met de **Silicone Spatel Smal / Flessenspatel** en als de chocolade niet volledig gesmolten is, verwarm je hem opnieuw 20 sec in de magnetron.
6. Meng de gesmolten chocolade met het deeg in één van de twee Ruimtekomen / Ruimteschaaltjes.
7. Plaats de **MultiFlex Cocoon** op het koude ovenrooster.
8. Vul elk vormpje voor de helft met het normale deeg en voor de andere helft met chocoladedeeg.
9. Bak ong. 20 min en laat 10 min rusten voor het ontvormen.





AARDAPPELEIEREN



Bereidingstijd
20 min



180 °C
58 to 62 min



Rusttijd
5 min

INGREDIËNTEN VOOR 4 EIEREN

- 400 g aardappelen (zetmeelrijke)
- 20 g gesmolten boter
- zout en peper
- 4 middelgrote eieren
- groene salade om te serveren

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C zonder ventilatie.
2. Reinig, schil en rasp de aardappelen met de **AdaptaChef Grove Rasp**.
3. Doe de geraspte aardappels in de **AdaptaChef Pureerder** en pers goed. Laat goed uitlekken.
4. Zet de **MultiFlex Cocoon** op het koude ovenrooster.
5. Voeg de gepureerde aardappelen samen met de gesmolten boter en verdeel ze over de acht vormpjes van de MultiFlex Cocoon. Druk de gepureerde aardappelen met de achterkant van een eetlepel tegen de zijkanten van de vormpjes om een holle schaal te creëren. Laat de gepureerde aardappelen een paar mm boven de bovenrand van de vormpjes uitkomen, want ze zullen krimpen tijdens het bakproces.
6. Plaats het rooster met de MultiFlex Cocoon op het laagste niveau in de oven en bak ong. 50 min.
7. Onmiddellijk na die eerste baktijd kruid je met zout, en zonder te ontvormen voeg je een ei toe aan vier van de acht holten. Laat de vier andere aardappelschelpen leeg.
8. Bak 8 tot 12 min. De eiwitten zouden stevig moeten beginnen worden maar het eigeel moet vloeibaar blijven. De vier lege schelpen blijven tegelijkertijd bakken om nog knapperiger te worden.
9. Laat 5 min rusten voor je ze voorzichtig ontvormt. Gebruik de lege aardappelschelpen om die met een ei af te dekken en dien op met een lekkere groene salade.

DE KIP OF HET EI



Bereidingstijd
20 min



150 °C
20 min



Rusttijd
10 min

INGREDIËNTEN VOOR 8 EIHELFTEN

- 250 g kipfilet
- 2 eiwitten
- 150 ml volle slagroom
- snufje zout
- snufje gemalen witte peper
- 1 eigeel
- 30 ml (2 el) mosterd
- snufje saffraanpoeder
- 150 ml zonnebloem- of koolzaadolie
- groene salade en toast om te serveren

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 150 °C zonder ventilatie.
2. Snij de kip in stukjes. Hak ze daarna fijn in twee porties met de **ExtraChef / Super Chef**.
3. Voeg de volledige hoeveelheid kip samen met de eiwitten in de ExtraChef / Super Chef en mix.
4. Voeg de volle slagroom toe en mix weer tot je een gladde, egale textuur bekomt. Voeg zout en peper toe, en meng nog een paar seconden.
5. Zet de **MultiFlex Cocoon** op het koude ovenrooster en verdeel het mengsel van de ExtraChef / Super Chef over de acht vormpjes. Roer het mengsel voorzichtig in elk vormpje met de punt van de **Silicone Spatel Smal / Flessenspatel** om luchtballen te vermijden. Strijk daarna de bovenkant af.
6. Plaats het rooster met de MultiFlex Cocoon op het laagste niveau in de oven en bak ong. 20 min. Laat 10 min rusten en ontvorm.
7. Met de schone ExtraChef / Super Chef klopf je het eigeel met de mosterd, de saffraan, het zout en de peper. Voeg daarna de olie via de trechter toe terwijl je voortdurend blijft kloppen. Blijf kloppen tot je een glad, stijf mengsel bekomt.
8. Plaats de mayonaise met de **Maxi Spuitzak** op de halve eiwitten om een nep eigeel te maken. Serveer op een groene salade met rustieke toast.





INDEX

AARDAPPELEIEREN	26-27
CHOCOLADE-EIEREN	4-5
CITROENMERINGUE	6-7
DE KIP OF HET EI	28-29
DRIJVENDE MERINGUEMUIS	18-19
EIEREN VAN FRAMBOZENIJS MET WITTE CHOCOLADE	10-11
EIEREN VAN KNAPPERIGE RIJST EN CHOCOLADE	8-9
KLEURRIJKE CITROEN- EN AMANDELCAKES	22-23
KROKANTE EGEL MET GEKARAMELISEERDE AMANDELEN	20-21
PANNACOTTA-EIEREN	16-17
TIRAMISU-EIEREN	12-13
WORTELEIEREN MET TOPPING VAN ROOMKAAS	14-15
YIN EN YANG	24-25



Tupperware®

© 2018 Tupperware. Alle rechten voorbehouden.