

CHOCOLADE- FONDANT



Bereidingstijd
5 min



360 + 600 watt
3 + 3 min 30



Rusttijd
6 min

Ingrediënten voor 4 tot 6 personen

- 80 g pure chocolade
- 80 g boter
- 70 g suiker
- 2 eieren
- 15 ml (1 el) bloem
- 25 g (1 reep) pure chocolade om te decoreren

Bereiding

1. Breek de chocolade in stukken en plaats ze in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 L**. Voeg de boter toe, sluit met het deksel en laat 3 min smelten op 360 watt. Laat 1 min rusten alvorens te mengen met de **Soepele Kloppe**.
2. Voeg de suiker, de eieren (één voor één) en meng met de Soepele Kloppe tot een gladde massa. Voeg de bloem al mengend toe.
3. Plaats de **MultiFlex Mini Princess** op de draaiplateau van de magnetron, giet het beslag in de bakvorm en kook 3 min 30 op 600 watt.
4. Laat 5 min rusten alvorens te ontvormen. Maak chocoladekrullen m.b.v. de **Universele Dunschiller** om de cake af te werken.

TIP: heeft je magnetron geen glazen plateau, plaats de MultiFlex Mini Princess dan op het omgedraaide deksel van de **MicroCook Rond** alvorens te vullen.

SNELLE WORTELCAKE



Bereidingstijd
5 min



600 watt
3 min 30



Rusttijd
5 min

Ingrediënten voor 4 tot 6 personen

- 100 g geraspte wortelen
- 60 g bloem
- 75 g suiker
- 2 ml (± ½ tl) kaneel
- 2 ml (± ½ tl) sodabicarbonaat
- 50 gesmolten boter
- 1 ei

Afwerking

- 75 g verse roomkaas (Philadelphia®)
- 25 g poedersuiker
- 1 ml citroensap
- 10 g pecannoten of hazelnoten

Bereiding

1. Hak de geraspte wortelen extra fijn m.b.v. de **ExtraChef / Super Chef**.
2. Meng de droge ingrediënten in de **Ruimtekomp 2 l** samen met de fijngehakte wortelen, de boter en het ei met de **Silicone Spatel**.
3. Plaats de **MultiFlex Mini Princess** op de draaiplateau van de magnetron, giet het beslag in de bakvorm en kook 3 min 30 op 600 watt.
4. Laat 5 min rusten alvorens te ontvormen.
5. Bereid de glazuur: meng de roomkaas, de suiker en het citroensap in de **Ruimtekomp 300 ml** m.b.v. de **Silicone Spatel Smal**.
6. Verdeel de glazuur gelijkmatig over de wortelcake met de **Silicone Spatel Smal**. Hak de noten fijn met de **TurboChef** en werk de cake af alvorens te serveren.

MEDITERAANSE FRITTATA



Bereidingstijd
10 min



190 °C
25 min



Rusttijd
10 min

Ingrediënten voor 2 tot 4 personen

- 4 eieren
- 45 ml (3 el) volle melk
- zout en peper
- 45 g courgetteblokjes
- 40 g feta
- 30 g zongedroogde tomaten
- 30 g rode ui
- 4 basilicumblaadjes

Bereiding

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 190 °C.
2. Meng de eieren en de melk in de **Maatkan / Mix-n-Meet 1,25 l** m.b.v. de **Klopper / Platte Garde**. Kruid met peper en zout en meng nogmaals.
3. Hak de rest van de ingrediënten grof met de **TurboMax** en voeg de fijngehakte ingrediënten bij de bereiding in de **Maatkan / Mix-n-Meet**. Meng goed.
4. Plaats de **MultiFlex Mini Princess** op het koude ovenrooster, giet het beslag in de bakvorm en 25 min op 190 °C.
5. Laat 10 min rusten alvorens te ontvormen en serveer lauw.

CHAMPIGNONNEN- PASTEI



Bereidingstijd
15 min



180 °C
30 min



800 watt
3 min 20



Rusttijd
10 min

Ingrediënten voor 2 tot 4 personen

Deeg

- 200 g bloem
- 2 ml (± ½ tl) zout
- 115 g ongezouten boter in blokjes
- 15 ml (1 el) appelazijn
- 60 ml koud water

Garnituur

- 1 teentje knoflook
- 1 sjalot
- 150 g Parijse champignons
- 30 g ongezouten boter
- 5 ml (1 tl) tijm
- 7 ml (± ½ el) tomatenconcentraat
- zout en peper
- 30 ml (2 el) bloem
- 100 ml volle room

Bereiding

1. Warm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Meng de bloem, het zout en de boterblokjes met de hand in de **Mengkom / Mixerkom 3 L**. Voeg vervolgens de appelazijn en het water toe en meng tot een homogeen deeg.
3. Verdeel het deeg in 2 en rol het uit met de **Verstelbare Deeg-n-Rol / Deegroller**. Zorg ervoor dat de diameter van elk vel deeg iets groter is dan de diameter van de **MultiFlex Mini Princess**. Maak enkele gaatjes met een vork in één van de deegvellen. Leg het deeg in de bakvorm en bak 10 min in de voorverwarmde oven. Plaats het andere deeg in de koelkast.
4. Hak de knoflook, de sjalot en de champignons fijn met de **ExtraChef / Super Chef**. Plaats deze bereiding met de boter in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 L** en kook 2 min op 800 watt.
5. Voeg de rest van de ingrediënten toe, meng met de **Silicone Spatel** en kook 1 min 20 op 800 watt.
6. Haal de vorm met het voorgebakken deeg uit de oven, giet het mengsel uit de Kan erin, dek af met het tweede deegvel en sluit de pastei langs de randen. Druk goed aan.
7. Maak een paar insnijdingen in het bovenste deegvel en bak 20 min op 180 °C.
8. Laat 10 min rusten alvorens te ontvormen.