WESTMARK
MACH'S EINFACH!

Cherry Time

Brownies à la cerise

Ingrédients pour 1 plaque :

- un peu de levure chimique
- 70 ml d'huile d'olive
- 4 œufs
- 100 g de cacao à cuire
- 280 g de farine
- 30 ml de lait
- 280 g de sucre brun
- 1 espresso (40 ml)
- 200 g de cerises

Préparation :

1. Laver les cerises et les dénoyauter à l'aide d'un dénoyauteur.
2. Préchauffez le four à 180°C (chaleur de voûte et de sole) et tapissez la plaque de cuisson de papier sulfurisé.
3. Mettez les œufs dans un bol et ajoutez le sucre et l'huile d'olive. Ajouter ensuite la farine, le cacao, la levure chimique, l'espresso et le lait et bien mélanger le tout.

4. Verser la pâte sur la plaque préparée, lisser un peu et répartir les cerises dénoyautées par-dessus.
5. Cuire au four pendant environ 20 minutes et laisser ensuite refroidir un peu.
6. À l'aide d'un couteau, découpez délicatement des carrés ou des rectangles et dégustez les brownies terminés encore tièdes.

Conseils sur les produits

Cheesecake aux cerises

Ingrédients :

- 100 g de biscuits à la cuiller
- 50 g de beurre mou
- 1 sachet de gelée de citron pour 500 ml
- 300 ml d'eau
- 60 g de sucre
- 200 g de fromage frais
- 250 ml de crème fraîche
- 150 g de cerises douces
- un peu de menthe
- 150 ml de jus de cerises
- éventuellement ½ cuiller à thé de cannelle
- 1 cuiller à soupe de sucre
- 1 cuiller à thé de fécule de maïs

Préparation :

1. Broyer les biscuits à la cuillère, par exemple dans un robot ménager, les mélanger avec le beurre et les presser dans un moule à charnière Westmark (18 cm Ø).
2. Mélanger la gelée avec l'eau et le sucre et laisser gonfler pendant environ 10 minutes, puis chauffer brièvement (attention : ne doit pas bouillir), retirer du feu et laisser refroidir. Fouetter la crème en chantilly. Mélanger le fromage frais avec la gelée tiède. Lorsque la masse se solidifie, incorporer la crème.
3. Verser la masse dans le moule démontable. Mettre au frais pendant plusieurs heures (si nécessaire pendant la nuit). Pour séparer la tarte du bord du moule, utiliser une spatule à gâteau.

Nappage :

4. Laver les cerises et les dénoyauter à l'aide du dénoyauteur de cerises „Kerni" de Westmark ou utiliser les cerises avec leur queue à des fins décoratives.
5. Porter le jus à ébullition avec le sucre et, si nécessaire, la cannelle. Délayer la fécule dans 2-3 cuillères à café d'eau. Retirer la casserole du feu, incorporer la fécule et porter à nouveau à ébullition jusqu'à ce que la sauce se lie. Laisser bien refroidir la sauce et la verser sur le gâteau avant de servir. Garnir avec les cerises et la menthe.

Crumble aux prunes

Ingrédients (4 portions) :

- 400 g de prunes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de beurre froid
- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'oeuf
- un peu de beurre pour le moule
- 20 g de sucre en poudre pour saupoudrer

Préparation :

1. Laver et dénoyauter les prunes. Les couper en quartiers et les mélanger avec le sucre vanillé.
2. Couper le beurre en petits dés et le mélanger dans un saladier avec la farine, le sucre et le sel. Ajoutez le jaune d'œuf et pétrissez pour obtenir un crumble. Mettre le crumble au frais pendant environ 20 minutes.
3. Badigeonner de beurre un plat allant au four et recouvrir le fond d'une fine couche de crumble. Répartir uniformément les prunes dessus et ajouter le reste du crumble sur les prunes.
4. Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante) et faites cuire le crumble aux prunes pendant environ 30 minutes. Saupoudrer de sucre glace directement après la cuisson et déguster tiède.

CONSEIL : Accompagner d'un peu de glace à la vanille - c'est tout simplement délicieux !

Compote de prunes et de cerises

Ingrédients :

- 200 g de prunes
- 200 g de cerises
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- ¼ de cuiller à thé de cannelle
- 300 ml de vin rouge
- 1 cuiller à soupe de fécule
- un peu d'eau pour le mélange

Préparation :

1. Laver les prunes et les cerises et les dénoyauter à l'aide d'un dénoyauteur. Si nécessaire, les prunes peuvent être coupées en quatre.
2. Chauffer le sucre dans une casserole et le faire caraméliser jusqu'à ce qu'il prenne une couleur jaune clair. Mouiller ensuite avec le vin rouge et laisser mijoter un peu jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

3. Ajoutez ensuite les prunes, les cerises, le sucre vanillé et la cannelle dans la casserole et faites cuire le tout à feu doux jusqu'à ce qu'il soit tendre.
4. Pendant ce temps, délayer la fécule dans un peu d'eau, l'ajouter à la compote et porter à nouveau à ébullition. Rectifier l'assaisonnement avec un peu plus de sucre si nécessaire.

Conseils sur les produits

WESTMARK
MACH'S EINFACH!

Champ d'adresse du commerçant

scan me

Toute responsabilité pour les erreurs d'impression et les fautes est exclue.

Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt-Elspe | Germany
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49
info@westmark.de | www.westmark.de

kata0443