

KOOKBOEK VOOR BEREIDEN MET
DE CRISPPLAAT

REZEPTBUCH FÜR CRISP

LIVRE DE RECETTES CUISINEES AVEC
LE PLATEAU CRISP



SENSING THE DIFFERENCE

Index

PIZZA	PAG. 3
QUICHE MET ZALM EN GROENTEN	PAG. 3
SPAANSE AARDAPPELOMELET	PAG. 4
HAMBURGERS	PAG. 4
KIP IN WIJNSAUS	PAG. 5
GEVULDE GROENTEN	PAG. 5
GEBAKKEN AARDAPPELEN	PAG. 5
APPELSTRUDEL	PAG. 6
WALNOOTTAART	PAG. 6



Index

PIZZA	S. 7
LACHS-GEMÜSE-QUICHE	S. 7
SPANISCHES OMELETT	S. 8
HAMBURGER	S. 8
HÄHNCHEN IN WEISSWEINSOSSE	S. 9
GEFÜLLTES GEMÜSE	S. 9
OFENKARTOFFELN	S. 9
APPELSTRUDEL	S. 10
NUSSKUCHEN	S. 10



Index

PIZZA	PAG 11
QUICHE AU SAUMON ET AUX LEGUMES	PAG 11
OMELETTE ESPAGNOLE	PAG 12
HAMBURGER	PAG 12
POULET AU VIN BLANC	PAG 13
LEGUMES FARCIS	PAG 13
POMMES DE TERRES ROTIES	PAG 13
STRUDEL AUX POMMES	PAG 14
GATEAU AU NOIX	PAG 14



CRISP IS EEN EXCLUSIEVE FUNCTIE VAN WHIRLPOOL WAARMEE U IN SLECHTS ENKELE MINUTEN KROKANTE, PERFECT GEBAKKEN GERECHTEN KUNT BEREIDEN DANKZIJ DE GEPATENTEERDE TECHNOLOGIE. IN DEZE FUNCTIE KUNNEN DRIE VERSCHILLENDE BEREIDINGSFUNCTIES GECOMBINEERD WORDEN, WAARDOR U RESULTATEN KRIJGT DIE U NOOIT ZOU HEBBEN VERWACHT VAN EEN MAGNETRON. BIJ DE CRISPFUNCTIE WORDEN MICROGLVLEN VASTGEHOUDEN EN GEABSORBEERD DOOR DE CRISPPLAAT, WAARDOR HET GEHELE OPPERVLAK VERWARMD WORDT.

HET GERECHT WORDT DOOR DE MICROGLVLEN EN HET GRILLELEMENT SNEL GAAR, MET EEN BRUIN KORSTJE BOVENOP EN EEN KROKANTE BODEM. GEADVISEERD WORDT OM DE CRISPPLAAT 2½ OF 3 MINUTEN VOOR TE VERWARMEN VOOR GERECHTEN DIE TRADITIONEEL EEN KORSTJE MOETEN KRIJGEN OF GEBAKKEN WORDEN (B.V. EIENEN) EN VOOR KLEINERE GERECHTEN DIE SLECHTS KORT GEBAKKEN HOEVEN TE WORDEN. VOORVERWARMEN IS NIET NODIG BIJ GERECHTEN DIE LANGER GEBAKKEN MOETEN WORDEN (PIZZA, TAARTEN). GEBRUIK ALTIJD HET DRAAIPLATEAU, DAT AAN MOET STAAN. DE CRISPPLAAT IS IDEEAAL VOOR HET MAKEN VAN PIZZA'S EN HARTIGE TAARTEN. GEBRUIK DEZE FUNCTIE VOOR HET OPWARMEN VAN KANT-EN-KLARE PIZZA'S EN ANDERE DEEGWAREN, VOOR HET BAKKEN VAN WORSTJES EN SPEK, VOOR HET BRADEN VAN VLEES, GEVOGELTE, HAMBURGERS OF EIENEN EN DIEPVRIESVOEDSEL (FRITES, VISSTICKS ETC.).

OPMERKING: AFHANKELIJK VAN HET MODEL VAN UW MAGNETRON TREFT U EEN CRISPPLAAT MET EEN SPECIEFIEKE MAAT AAN, DIE SPECIAAL ONTWIKKELD IS VOOR DE BESTE BAKPRESTATIES. CONTROLEER DE DIAMETER VAN UW CRISPPLAAT OM DE RECEPTEN GOED TE KUNNEN VOLGEN: MIDDELGROOT/GROOT DIAMETER VAN DE CRISPPLAAT IS ONGEVEER 30 CM
KLEIN DIAMETER VAN DE CRISPPLAAT IS ONGEVEER 25 CM.

PIZZA

4 PORTIES

INGREDIËNTEN	MIDDELGROTE/GROTE CRISPPLAAT	KLEINE CRISPPLAAT
Bloem	230-250 g	150-160 g
Verse gist	15 g	10 g
Water	150 ml	100 ml
Olie	30 ml (2 el)	15 ml (1 el)
Zout		
INGREDIËNTEN VOOR DE GARNERING:		
Tomaten uit blik	350 g	250 g
Mozzarella	175 g	125 g
Zout, oregano, een scheutje olie		
Een beetje olie voor de crispplaat		

Voor een speciaal accent:

Beleg de pizza ook eens met ham, olijven, artisjokken, groenten, zeevruchten enz...

QUICHE MET ZALM EN GROENTEN

4-6 PORTIES

INGREDIËNTEN	MIDDELGROTE/GROTE CRISPPLAAT	KLEINE CRISPPLAAT
Vers bladerdeeg (220-240 g)	1 rol	1 rol
Gestoomde zalm	400 g	300 g
Tomaten	4	2
Witlof	400 g	250 g
Verse zachte kaas	100 g	75 g
Eieren	4	3
Melk	100 ml	75 ml
Peterselie	1 el	1 el
Olie	2 tl	2 tl
Zout		

FUNCTIE: CRISP

VOORBEREIDING: 2 UUR 30 MIN.

BEREIDINGSDUUR: 14-15 MIN. BIJ DE MIDDELGROTE EN GROTE CRISPPLAAT
11-13 MIN. BIJ DE KLEINE CRISPPLAAT

1. Los de gist op in het warme water (37°C). Doe de bloem in een mengkom en voeg het gistmengsel, de olie en het zout toe. Meng goed en kneed tot een glad, elastisch deeg. Dek het deeg af en laat het op een warme plaats ongeveer 2 uur rijzen.
2. Vet de crispplaat licht in met olie.
3. Maak het deeg plat met uw handen tot de hele crispplaat bedekt is en prik het op verschillende plaatsen in met een vork.
4. Laat de tomaten uit blik uitlekken en snijd ze in blokjes. Verdeel ze gelijkmatig over het deeg. Voeg de blokjes mozzarella, oregano en zout toe en besprenkel met olie.
5. Bak de pizza gedurende 14-15 minuten met de crispfunctie. Bak de pizza op de kleine crispplaat 11-13 minuten met de crispfunctie.

FUNCTIE: CRISP

VOORBEREIDING: 15 MIN.

BEREIDINGSDUUR: 12-14 MIN. BIJ DE MIDDELGROTE EN GROTE CRISPPLAAT
11-12 MIN. BIJ DE KLEINE CRISPPLAAT

1. Neem twee stukken bakpapier. Leg op het eerste stuk papier de stukjes zalm en de plakjes tomaat en bestrooi ze met de kruiden.
2. Leg op het andere stuk papier de in de lengte gehalveerde struikjes witlof en bestrooi ze met zout en kruiden. Vouw de stukken papier met de vulling op tot twee pakketjes en leg ze op de crispplaat.
3. Bak ze 8 minuten met de crispfunctie. Haal ze van de crispplaat en laat de plaat afkoelen.
4. Klop de eieren los met de melk, fijngesneden peterselie, olie en zout.
5. Rol het bladerdeeg met het papier aan de onderkant uit op de crispplaat en prik het met een vork in.
6. Leg de gestoomde zalm, de tomaten en de witlof op het bladerdeeg met de in blokjes gesneden kaas.
7. Schenk het eimengsel erover en bak de quiche gedurende de aanbevolen tijd met de crispfunctie.

SPAANSE AARDAPPELOMELET

4 PORTIES

INGREDIËNTEN	MIDDELGROTE/GROTE CRISPPLAAT	KLEINE CRISPPLAAT
Diepvries aardappelblokjes	250 g	150 g
Boter of olie	15 ml (1 el)	15 ml (1 el)
Gesnipperde ui	1 middelgrote	1 kleine
Eieren	4	3
Melk	30 ml (2 el)	30 ml (2 el)
Zout, peper		

Voor een speciaal accent:

Als u echt een goudbruine omelet wilt, laat hem dan nog 3-4 minuten langer onder de grill bakken.

FUNCTIE: CRISP

VOORBEREIDING: 10 MIN.

BEREIDINGSDUUR: 15-18 MIN. BIJ DE MIDDELGROTE EN GROTE CRISPPLAAT
12-14 MIN. BIJ DE KLEINE CRISPPLAAT

1. Verwarm de crispplaat 2½-3 minuten voor met boter of olie met de crispfunctie.
2. Leg de aardappelblokjes op de crispplaat en bak ze 6-8 minuten met de crispfunctie.
3. Doe de ui erbij en bak nog eens 4-5 minuten met de crispfunctie. Roer eenmaal om tijdens het bakken.
4. Klop ondertussen de eieren los met de melk, zout en peper.
5. Schenk het eimengsel over de aardappelen in de crispplaat en bak de omelet 2-3 minuten met de crispfunctie.
6. Serveer warm of koud met een salade.



HAMBURGERS

4 PORTIES

INGREDIËNTEN
400 g gehakt
1/2 tl zout
1 snufje peper
15 ml (1 el) olie, boter of margarine
Serveer met
4 broodjes
komkommersalade
ketchup of mosterd
rauwe of gebakken uiringen

FUNCTIE: CRISP

VOORBEREIDING: 10 MIN.

BEREIDINGSDUUR: 8-9 MIN.

1. Meng het gehakt met zout en peper.
2. Vorm vier hamburgers van ongeveer 1 cm dik.
3. Vet de crispplaat in met boter of olie en verwarm hem 2-3 minuten voor met de crispfunctie.
4. Leg de hamburgers erop en bak ze 3 minuten met de crispfunctie.
5. Draai de hamburgers om en bak ze nog eens 3 minuten.
6. Serveer de hamburgers op broodjes met ketchup of mosterd en groenten.

KIP IN WIJNSAUS

4 PORTIES

1 kg kip (ongeveer)
30 g (2 el) boter of margarine
1 el zoet paprikapoeder of sojasaus
3-4 basilicumblaadjes
1 1/2 dl (150 ml) droge witte wijn

VOOR DE SAUS

100 ml slagroom
1 el maïsmeel
snufje kruidenzout
1/2 bittere amandel

TER GARNERING

200 g blauwe of witte druiven
20 g geroosterde amandelvlokken

FUNCTIE: MAGNETRON
VOORBEREIDING: 30 MIN.
BEREIDINGSDUUR: 15-16 MIN.

1. Was de kip en dep hem droog. Snijd hem in stukken en verwijder het vet.
2. Doe de boter of margarine in een kleine magnetronbestendige schaal. Doe het deksel erop en laat de boter 1 minuut smelten op 350 W. Meng het zoete paprikapoeder of de sojasaus erdoor en strijk dit mengsel uit over de kip. Doe de kip in een magnetronbestendige schaal en voeg de basilicum en de wijn toe.
3. Doe het deksel op de schaal en laat 12 minuten koken op 750 W.
4. Meng de room met het maïsmeel en schenk deze over de kip. Laat afgedekt nog 2-3 minuten koken op 750 W. Voeg naar smaak zout toe en de geraspte amandel.
5. Snijd de druiven doormidden en verwijder de zaadjes.
6. Leg de kip op een serveerschaal en garneer hem met de druiven en de geroosterde amandelvlokken.
7. Als u de amandelvlokken wilt roosteren, spreid ze dan uit op de crisplaat en rooster ze 2-3 minuten met de crispfunctie, waarbij u ze om de minuut roert.

GEVULDE GROENTEN

4 PORTIES

INGREDIËNTEN

2 courgettes
1 ui
250 g zachte kaas, b.v. ricotta
200 g gekookte ham
100 g kaas in blokjes
100 g Parmezaanse kaas
3 eieren
Peterselie
Olie
Zout
Aromatische kruiden

FUNCTIE: CRISP
VOORBEREIDING: 20 MIN.
BEREIDINGSDUUR: 16-18 MIN.

1. Snijd de courgettes in de lengte doormidden en verwijder de zaadjes. Snijd de ui doormidden en verwijder het hart. Leg de groenten op bakpapier op de crisplaat.
2. Meng de ricotta, de kleingesneden ham, de blokjes kaas, de Parmezaanse kaas en de eieren. Meng goed en roer de peterselie en de kruiden erdoor. Breng op smaak met zout.
3. Vul een spuitzak met de vulling en spuit de vulling in de groenten. Besprenkel met een beetje olie.
4. Bak de groenten 16-18 minuten met de crispfunctie tot de vulling gaar is en de groenten zacht zijn.

GEBAKKEN AARDAPPELEN

2-4 PORTIES

INGREDIËNTEN

400 g aardappelen
Rozemarijn
Olie
Knoflook
Zout

FUNCTIE: CRISP
VOORBEREIDING: 10 MIN.
BEREIDINGSDUUR: 15-16 MIN.

1. Schil en snijd de aardappelen in niet te kleine stukjes.
2. Bedek de crisplaat met bakpapier en leg de aardappelen op de plaat.
3. Bestrooi de aardappelen met zout, rozemarijn, een geplette of gehakte teen knoflook en besprenkel ze met olie.
4. Bak ze 15-16 minuten met de crispfunctie. Als de aardappelen te bruin worden aan de onderkant, schep ze dan na 10 minuten om en laat ze verder bakken tot ze gaar zijn.

APPELSTRUDEL

FUNCTIE: CRISP
VOORBEREIDING: 15 MIN.
BEREIDINGSDUUR: 15-16 MIN

6-8 PORTIES

INGREDIËNTEN

2 vellen bladerdeeg van
220-240 g per stuk
6 appels
1 sinaasappel
50 g walnoten
50 g pijnboompitten
1 tl (5 ml) kaneel
50 g rozijnen
50 ml rum
50 g suiker
100 g broodkruim

VOOR HET BESTRIJKEN:

1 ei
50 ml melk

1. Laat de rozijnen in de rum weken.
2. Schil de appels, snijd ze in stukjes en meng ze met de gehakte walnoten, pijnboompitten, sinaasappelschil en kaneel.
3. Leg de vellen bladerdeeg gedeeltelijk op elkaar en rol ze uit met een deegroller.
4. Doe de rozijnen en het broodkruim bij het appelmengsel. Het broodkruim absorbeert het vocht uit de appels.
5. Leg het appelmengsel op het bladerdeeg en rol het in de lengte op.
6. Vorm een cirkel van de rol en leg deze op de crispplaat, waarbij u het papier van het bladerdeeg op de bodem van de plaat laat. Knijp de strudel een beetje in vorm.
7. Snijd het deeg een paar keer in en bestrijk het met een mengsel van ei en melk.
8. Bak 15-16 minuten met de crispfunctie.



WALNOOTTAART

FUNCTIE: CRISP + MAGNETRON
VOORBEREIDING: 15 MIN.
BEREIDINGSDUUR: 10-12 MIN. BIJ DE MIDDELGROTE EN GROTE CRISPPLAAT
7-8 MIN. BIJ DE KLEINE CRISPPLAAT

12-16 FLAKKEN

INGREDIËNTEN

	MIDDELGROTE/GROTE	KLEINE
	CRISPPLAAT	CRISPPLAAT
Chocolade	250 g	125 g
Boter	240 g	120 g
Walnoten	45 g	25 g
Hazelnoten	45 g	20 g
Amandelen	45 g	25 g
Suiker	170 g	85 g
Bloem	15 ml (1 el)	7,5 ml (½ el)
Eieren	4	2
Vanille- suiker	15 ml (1 el)	10 ml (2 tl)
Zout	snufje	snufje

1. Hak de noten fijn.
2. Breek de chocolade in stukjes en doe ze samen met de boter in een magnetronbestendige schaal. Laat 3-4 min. smelten op 350 W. Roer tweemaal om gedurende deze tijd en laat afkoelen.
3. Scheid de eieren. Voeg de dooiers één voor één toe aan het boter-chocolademengsel toe en blij voortdurend roeren. Roer vervolgens de suiker, de vanillesuiker, de gehakte noten en de bloem erdoor.
4. Klop de eiwitten stijf met het zout en vouw ze voorzichtig door het chocolademengsel.
5. Giet het beslag in de met bakpapier beklede crispplaat. Bak 10-12 min. op de grote en middelgrote crispplaat met de crispfunctie en 7-8 min. op de kleine plaat met de crispfunctie.
6. Laat de taart afkoelen in de crispplaat en til hem als hij afgekoeld is van de plaat, samen met het papier. Serveer in dunne plakken met slagroom.

CRISP IST EINE EXKLUSIVE FUNKTION BEI MIKROWELLENHERDEN VON WHIRLPOOL. MIT HILFE DER PATENTIERTEN TECHNOLOGIE KÖNNEN SIE IN WENIGEN MINUTEN KNUSPRIGE, AUF DEN PUNKT GEGARTE SPEISEN ZUBEREITEN UND Sogar KUCHEN BACKEN. BEI DER CRISP-FUNKTION LASSEN SICH DURCH DIE KOMBINATION VON DREI VERSCHIEDENEN GARFUNKTIONEN ERGEBNISSE ERZIELEN, DIE MAN VON EINEM MIKROWELLENHERD NIE ERWARTEN WÜRDEN.

DIE CRISP-PLATTE ABSORBIERT DIE MIKROWELLEN UND HÄLT SIE ZURÜCK, WODURCH SICH DIE GESAMTE OBERFLÄCHE DER PLATTE ERHITZT. GLEICHZEITIG WERDEN DIE SPEISEN VON DEN ENERGIEREICHEN MIKROWELLEN UND DEM GRILLELEMENT RASCH GEGART BZW. GEBACKEN UND BEKOMMEN EINE APPETITLICHE BRAUNE KRUSTE SOWIE EINEN KNUSPRIGEN BODEN. FÜR SPEISEN, DIE BEI TRADITIONELLEN GARMETHODEN ANGEBRÄUNT ODER GEBRATEN WERDEN (Z. B. SPIEGELEIER), ODER FÜR KLEINE MENGEN MIT KURZEN GARZEITEN SOLLTEN SIE DIE CRISP-PLATTE VOR DEM EIGENTLICHEN GAREN 2½ BIS 3 MINUTEN VORHEIZEN. BEI SPEISEN MIT LÄNGEREN GARZEITEN (PIZZA, KUCHEN) IST EIN VORHEIZEN NICHT ERFORDERLICH. AUF JEDEN FALL ABER MUSS DER DREHTELLER ZUGESCHALTET WERDEN. DIE CRISP-PLATTE IST IDEAL FÜR DIE ZUBEREITUNG VON PIZZEN, HERZHAFTEN QUICHES ODER PASTETEN. GENAUSO GUT EIGNET SIE SICH ZUM AUFBACKEN VON FERTIGPIZZA ODER ANDEREN SPEISEN MIT EINEM TEIGBODEN, ZUM ANBRATEN VON WÜRSTCHEN ODER SPECK, ZUM ZUBEREITEN VON FLEISCH- UND GEFLÜGELGERICHTEN, FRIKADELLEN ODER EIER SPEISEN SOWIE FÜR TIEFKÜHLGERICHTE (BRATKARTOFFELN, FISCHSTÄBCHEN USW.).

HINWEIS: JE NACH MODELL DES MIKROWELLENHERDES GIBT ES PASSENDE CRISP-PLATTEN IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN, DIE BESTMÖGLICHE ERGEBNISSE GARANTIEREN. RICHTEN SIE SICH BEIM NACHKOCHEN DER REZEPTE BITTE NACH DEM DURCHMESSER IHRER CRISP-PLATTE:
EINE MITTLERE/GROSSE CRISP-PLATTE HAT EINEN DURCHMESSER VON CA. 30 CM,
EINE KLEINE CRISP-PLATTE EINEN DURCHMESSER VON CA. 25 CM.

PIZZA

4 PORTIONEN

ZUTATEN	MITTLERE/GROSSE CRISP-PLATTE	KLEINE CRISP-PLATTE
Mehl	230-250 g	150-160 g
Frische Hefe	15 g	10 g
Wasser	150 ml	100 ml
Öl	30 ml (2 Essl.)	15 ml (1 Essl.)
Salz		
ZUTATEN FÜR DEN BELAG:		
Tomaten aus der Dose	350 g	250 g
Mozzarella	175 g	125 g
Salz, Oregano, Öl zum Beträufeln		
Etwas Öl für die Crisp-Platte		

Varianten:

Als Variationen für den Pizzabelag kommen Schinken, Oliven, Artischocken, Gemüse, Meeresfrüchte usw. in Frage.

FUNKTION: CRISP

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STD. 30 MIN.

GARZEIT: 14-15 MIN. BEI DER MITTLEREN ODER GROSSEN CRISP-PLATTE
11-13 MIN. BEI DER KLEINEN CRISP-PLATTE

1. Hefe mit warmem Wasser (37°C) vermengen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Aufgelöste Hefe, Öl und Salz dazugeben. Alles gut vermengen und zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Zudecken und etwa 2 Stunden in warmer Umgebung gehen lassen.
2. Die Crisp-Platte leicht fetten.
3. Den Teig mit der Hand gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
4. Tomaten aus der Dose abtropfen lassen, klein schneiden und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. In Würfel geschnittenen Mozzarella und Oregano darüber geben, salzen und mit Öl beträufeln.
5. Die Pizza bei der kleinen Crisp-Platte 11-13 Minuten, bei der großen Crisp-Platte 14-15 Minuten mit der Crisp-Funktion backen.

LACHS-GEMÜSE-QUICHE

4-6 PORTIONEN

ZUTATEN	MITTLERE/GROSSE CRISP-PLATTE	KLEINE CRISP-PLATTE
Blätterteig, backfertig (220-240 g)	1 Rolle	1 Rolle
Lachs, gedünstet	400 g	300 g
Tomaten	4	2
Chicorées	400 g	250 g
Frischer Weichkäse	100 g	75 g
Eier	4	3
Milch	100 ml	75 ml
Petersilie	1 Essl.	1 Essl.
Öl	2 Teel.	2 Teel.
Salz		

FUNKTION: CRISP

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.

GARZEIT: 12-14 MIN. BEI DER MITTLEREN ODER GROSSEN CRISP-PLATTE
11-12 MIN. BEI DER KLEINEN CRISP-PLATTE

1. Zwei Stücke Backpapier bereitlegen. Auf dem ersten den in Stücke geschnittenen Lachs verteilen, die in Scheiben geschnittenen Tomaten darauflegen und mit Kräutern bestreuen.
2. Auf das zweite die der Länge nach halbierten Chicorées legen, mit Salz und Kräutern bestreuen. Die Backpapiere mit Inhalt zu Päckchen zusammenfalten und die beiden Päckchen auf die Crisp-Platte setzen.
3. 8 Minuten mit der Crisp-Funktion garen. Dann die Päckchen von der Crisp-Platte nehmen und die Platte abkühlen lassen.
4. Eier, Milch, gehackte Petersilie, Öl und Salz verquirlen.
5. Den Blätterteig mit dem Papier auf der Crisp-Platte ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
6. Den gedünsteten Lachs mit Tomaten, die Chicorées und den gewürfelten Käse auf dem Blätterteig verteilen.
7. Die Eier-Milch-Mischung darübergeben und mit der Crisp-Funktion die empfohlene Garzeit lang backen.

SPANISCHES OMELETT

4 PORTIONEN

ZUTATEN	MITTLERE/GROSSE CRISP-PLATTE	KLEINE CRISP-PLATTE
Tiefgekühlte Kartoffelwürfel	250 g	150 g
Butter oder Öl	15 ml (1 Essl.)	15 ml (1 Essl.)
Zwiebel, gehackt	1 mittelgroße	1 kleine
Eier	4	3
Milch	30 ml (2 Essl.)	30 ml (2 Essl.)
Salz, Pfeffer		

Variante:

Soll das Omelett komplett durch und goldbraun sein, 3-4 Minuten länger garen oder am Ende kurz den Grill zuschalten.

FUNKTION: CRISP

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN.

GARZEIT: 15-18 MIN. BEI DER MITTLEREN ODER GROSSEN CRISP-PLATTE UND 12-14 MIN. BEI DER KLEINEN CRISP-PLATTE

1. Crisp-Platte, gefettet mit Butter oder Öl, 2½-3 Minuten mit der Crisp-Funktion vorheizen.
2. Die Kartoffelwürfel auf der Crisp-Platte verteilen und 6-8 Minuten mit der Crisp-Funktion garen.
3. Die Zwiebel darunter mengen und weitere 4-5 Minuten mit der Crisp-Funktion garen. Dabei einmal umrühren.
4. In der Zwischenzeit die Eier mit Milch, Salz und Pfeffer verquirlen.
5. Die Eiernischung über die Kartoffeln auf der Crisp-Platte gießen und weitere 2-3 Minuten mit der Crisp-Funktion stocken lassen.
6. Warm oder kalt servieren. Dazu passt ein kleiner Salat.



HAMBURGER

4 PORTIONEN

ZUTATEN

400 g Hackfleisch
 1/2 Teel. Salz
 1 Prise Pfeffer
 15 ml Öl bzw. 1 Essl. Butter oder Margarine
 Zum Anrichten:
 4 Hamburger-Brötchen
 Eingelegte Gurkenscheiben
 Ketchup oder Senf
 Zwiebelringe, roh oder gedünstet

FUNKTION: CRISP

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN.

GARZEIT: 8-9 MIN.

1. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer verkneten.
2. Vier etwa 1 cm dicke Frikadellen formen.
3. Die Crisp-Platte mit Butter oder Öl fetten und 2-3 Minuten mit der Crisp-Funktion vorheizen.
4. Die Frikadellen darauf verteilen und 3 Minuten mit der Crisp-Funktion garen.
5. Die Frikadellen wenden und weitere 3 Minuten garen.
6. In Brötchenhälften garniert mit Ketchup oder Senf und Gemüse servieren.

HÄHNCHEN IN WEISSWEINSSOSSE

4 PORTIONEN

Hähnchen (ca. 1 kg)
30 g (2 Essl.) Butter oder Margarine
1 Essl. edelsüßes Paprikapulver oder Sojasoße
3-4 Basilikumblätter
150 ml trockener Weißwein

FÜR DIE SOSSE:

100 ml Sahne
1 Essl. Maismehl
1 Prise Kräutersalz
1/2 Bittermandel

ZUM ANRICHTEN:

200 g blaue oder weiße Trauben
20 g gehobelte Mandeln, geröstet

FUNKTION: MIKROWELLEN
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN.
GARZEIT: 15-16 MIN.

1. Hähnchen abwaschen und trockentupfen, in Portionen zerteilen, Fett entfernen.
2. Butter oder Margarine in eine kleine, Mikrowellengeeignete Schüssel geben. Zudecken und das Fett 1 Minute bei 350 W zerlassen. Edelsüßes Paprikapulver oder Sojasoße untermischen und das Hähnchen mit dieser Mischung bestreichen. Hähnchen mit Basilikum und Wein in ein Mikrowellengeeignetes Gefäß geben.
3. Zugedeckt 12 Minuten bei 750 W garen.
4. Sahne mit Maismehl vermengen und über das Hähnchen geben. Zugedeckt weitere 2-3 Minuten bei 750 W garen. Eventuell salzen. Die geriebene Bittermandel dazugeben.
5. Die Weintrauben halbieren und entkernen.
6. Das Hähnchen auf einer Servierplatte, garniert mit Weintrauben und gerösteten gehobelten Mandeln, anrichten.
7. Zuvor die gehobelten Mandeln 2-3 Minuten mit der Crisp-Funktion auf der Crisp-Platte anrösten. Jede Minute wenden.

GEFÜLLTES GEMÜSE

4 PORTIONEN

ZUTATEN

2 Zucchini
1 große Gemüsezwiebel
250 g Frischkäse, z. B. Ricotta
200 g gekochter Schinken
100 g gewürfelte Käse
100 g Parmesan
3 Eier
Petersilie
Öl
Salz
Kräutermischung

FUNKTION: CRISP
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.
GARZEIT: 16 – 18 MIN.

1. Zucchini der Länge nach halbieren und aushöhlen (Kerne entfernen). Zwiebel halbieren und die Mitte entfernen. Das Gemüse auf einem Backpapier auf die Crisp-Platte geben.
2. Ricotta, klein geschnittenen, gekochten Schinken, gewürfelte Käse, Parmesan und Eier miteinander gut verrühren. Zuletzt die Petersilie und die Kräutermischung einrühren. Salzen.
3. Die Füllung in eine Spritztüte geben und in die ausgehöhlten Gemüsehälften verteilen. Mit etwas Öl beträufeln.
4. 16-18 Minuten mit der Crisp-Funktion backen, bis die Füllung gar ist und die Gemüsehälften weich sind.

OFENKARTOFFELN

2-4 PORTIONEN

ZUTATEN

400 g Kartoffeln
Rosmarin
Öl
Knoblauch
Salz

FUNKTION: CRISP
ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN.
GARZEIT: 15-16 MIN.

1. Kartoffeln schälen und in nicht zu kleine Stücke schneiden.
2. Crisp-Platte mit Backpapier auslegen und Kartoffeln darauf verteilen.
3. Kartoffeln mit Salz, Rosmarin und einer zerdrückten oder gehackten Knoblauchzehe würzen und mit Öl beträufeln.
4. 15-16 Minuten mit der Crisp-Funktion backen. Wenn die Kartoffeln unten zu dunkel werden, nach etwa 10 Minuten wenden und zu Ende backen.

APFELSTRUDEL

FUNKTION: CRISP
 ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.
 GARZEIT: 15-16 MIN.

6-8 PORTIONEN

ZUTATEN

- 2 Scheiben Blätterteig, je 220-240 g
- 6 Äpfel
- 1 Orange
- 50 g Walnüsse
- 50 g Pinienkerne
- 1 Teel. Zimtpulver
- 50 g Sultaninen
- 50 ml Rum
- 50 g Zucker
- 100 g Semmelbrösel

ZUM BESTREICHEN:

- 1 Ei
- 50 ml Milch

1. Sultaninen eine Weile in Rum einweichen.
2. Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Mit gehackten Walnüssen, Pinienkernen, Zucker, Orangenschale und Zimt vermengen.
3. Die beiden Blätterteigscheiben leicht überlappend auslegen und mit einem Nudelholz zu einer zusammenhängenden, ovalen Fläche ausrollen.
4. Sultaninen und Semmelbrösel zur Apfelmischung dazugeben. Die Semmelbrösel nehmen die Feuchtigkeit der Äpfel auf.
5. Die Apfelmischung auf dem Blätterteig verteilen und diesen der Länge nach aufrollen.
6. Aus der Rolle einen Kreis formen und diesen auf die Crisp-Platte legen. Dabei das Papier vom Blätterteig zum Auslegen der Crisp-Platte verwenden. Den Strudel ein wenig flach drücken.
7. Mehrmals einschneiden und mit einer Mischung aus Ei und Milch bestreichen.
8. 15-16 Minuten mit der Crisp-Funktion backen.



NUSSKUCHEN

FUNKTION: CRISP + MIKROWELLEN
 ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.
 GARZEIT: 10-12 MIN. BEI DER MITTLEREN ODER GROSSEN CRISP-PLATTE
 7-8 MIN. BEI DER KLEINEN CRISP-PLATTE

12-16 STÜCKE

ZUTATEN

	MITTLERE/GROSSE CRISP-PLATTE	KLEINE CRISP-PLATTE
Schokolade	250 g	125 g
Butter	240 g	120 g
Walnüsse	45 g	25 g
Haselnüsse	45 g	20 g
Mandeln	45 g	25 g
Zucker	170 g	85 g
Mehl	1 Essl.	½ Essl.
Eier	4	2
Vanille-zucker	1 Essl.	2 Teel.
Salz	eine Prise	eine Prise

1. Nüsse hacken.
2. Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter in eine Mikrowellen-geeignete Schüssel geben. 3-4 Minuten bei 350 W schmelzen. Dabei zweimal umrühren und anschließend abkühlen lassen.
3. Eier trennen. Die Eigelbe nacheinander unter ständigem Rühren zur Butter-Schokolade-Masse geben. Zucker, Vanillezucker, gehackte Nüsse und Mehl unterrühren.
4. Eiweiß mit Salz steif schlagen und behutsam unterheben.
5. Die Crisp-Platte mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Bei der mittleren oder großen Crisp-Platte 10-12 Min., bei der kleinen Crisp-Platte 7-8 Min. mit der Crisp-Funktion backen.
6. In der Crisp-Platte abkühlen lassen und danach mit dem Backpapier aus der Platte herausheben. In schmale Stücke geschnitten mit Schlagsahne servieren.

"CRISP" EST UNE FONCTION EXCLUSIVE WHIRLPOOL QUI S'INSPIRE D'UNE TECHNOLOGIE BREVETEE, GRACE A LAQUELLE VOS PLATS DEVIENNENT CROUSTILLANTS EN QUELQUES MINUTES. CETTE FONCTION VOUS PERMET D'UTILISER TROIS FONCTIONS DIFFERENTES, ET VOUS OFFRE DES RESULTATS QUE VOUS N'AURIEZ JAMAIS CRU POUVOIR OBTENIR D'UN FOUR MICRO-ONDES.

AVEC LA FONCTION CRISP, LES MICRO-ONDES SONT ABSORBEES PAR LE PLATEAU CRISP ET CHAUFFENT L'ENSEMBLE DE SA SURFACE.

EN MEME TEMPS, LES MICRO-ONDES ENERGISEES ET LE GRIL S'ASSOCIENT POUR CUIRE ET DORER ALORS QUE LA BASE DES ALIMENTS EST RENDUE CROUSTILLANTE. AVANT DE PROCEDER A LA CUISSON, IL EST RECOMMANDE DE FAIRE CHAUFFER LE PLATEAU CRISP PENDANT 2½ OU 3 MINUTES POUR LES ALIMENTS QUI SONT GENERALEMENT DORES OU FRITS (PAR EX. LES OEUFS SUR LE PLAT) ET POUR LES PETITES QUANTITES QUI NECESSITENT PEU DE CUISSON. LE PRECHAUFFAGE N'EST PAS NECESSAIRE POUR LES ALIMENTS QUI DOIVENT CUIRE PLUS LONGTEMPS (PIZZA, GATEAUX). UTILISEZ TOUJOURS LE PLATEAU TOURNANT.

LE PLATEAU CRISP EST IDEALE POUR CUIRE LES PIZZAS ET LES TOURTES. FAITES RECHAUFFER DES PIZZAS ET AUTRES PATES, GRILLEZ DES SAUCISSES ET DU BACON, FAITES ROTIR DE LA VIANDE, DE LA VOLAILLE, CUISINEZ DES HAMBURGERS, DES OEUFS OU ENCORE MEME LES SURGELES (FRITES, POISSONS PANES ETC.).

REMARQUE : EN FONCTION DE VOTRE MODELE DE FOUR A MICRO-ONDES, VOUS DECOUVRIREZ UNE PLAQUE A DORER SPECIFIQUE, QU VOUS OFFRIRA LA MEILLEURE PERFORMANCE EN MATIERE DE CUISSON. AFIN D'OBTENIR DES RESULTATS OPTIMUM DE VOS RECETTES, VEUILLEZ VERIFIER LE DIAMETRE DE VOTRE PLAQUE : TAILLE MEDIUM/LARGE DIAMETRE DE 30 CM ENVIRON
PETITE TAILLE DIAMETRE ENVIRON 25 CM.

PIZZA

4 PERSONNES

INGREDIENTS	MOYEN/GRAND	PETIT
	PLATEAU CRISP	PLATEAU CRISP
Farine	230-250 g	150-160 g
Levure fraîche	15 g	10 g
Eau	150 ml	100 ml
Huile	30 ml (2 cuillères à soupe)	15 ml (1 cuillère à soupe)

Sel

INGRÉDIENTS POUR LA GARNITURE :

Boîte de tomates	350 g	250 g
Mozzarella	175 g	125 g

Sel, origan, un filet d'huile

Une goutte d'huile pour le plateau Crisp

Pour changer :

Changez les garnitures de votre pizza, ajoutez du jambon, des olives, de l'artichaut, des fruits de mer etc...

FONCTION : CRISP

TEMPS DE PREPARATION : 2 H 30 MIN.

DUREE DE LA CUISSON : 14-15 MIN. POUR PLATEAU CRISP DE MOYENNE OU GRANDE TAILLE
11-13 MIN. POUR PETIT PLATEAU CRISP

1. Faites dissoudre la levure dans de l'eau tiède (37°C environ). Placez la farine dans un bol, ajoutez la levure, l'huile et le sel. Mélangez et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte élastique. Recouvrez la pâte et faites lever dans un endroit chaud pendant environ 2 heures.
2. Huilez légèrement le plateau Crisp.
3. Aplatissez la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle recouvre le plateau Crisp, puis piquez à la fourchette.
4. Egouttez et découpez les tomates et répartissez-les sur la pâte. Ajoutez les morceaux de mozzarella, l'origan, le sel et versez un filet d'huile.
5. Cuisez la pizza pendant 14-15 minutes sur Crisp, pour un petit plateau Crisp, faites cuire la pizza pendant 11-13 minutes sur Crisp.

QUICHE AU SAUMON ET AUX LEGUMES

4-6 PERSONNES

INGREDIENTS	MOYEN/GRAND	PETIT
	PLATEAU CRISP	PLATEAU CRISP
Pâte feuilletée fraîche (220-240 g)	1 rouleau	1 rouleau
Saumon cuit à la vapeur	400 g	300 g
Tomates	4	2
Endives belges	400 g	250 g
Fromage à pâte molle	100 g	75 g
Oeufs	4	3
Lait	100 ml	75 ml
Persil	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Huile	2 cuillères à café	2 cuillères à café
Sel		

FONCTION : CRISP

PREPARATION : 15 MIN.

DUREE DE LA CUISSON : 12-14 MIN. POUR PLATEAU CRISP DE GRANDE ET MOYENNE TAILLE
11-12 MIN. POUR PETIT PLATEAU CRISP

1. Déchirez deux morceaux de papier sulfurisé. Sur le premier, placez les morceaux de saumon et posez les tomates coupées en tranches au-dessus puis parsemez de fines herbes.
2. Sur le deuxième papier, placez les endives coupées dans le sens de la longueur et parsemez de sel et fines herbes. Repliez les papiers pour former deux paquets et placez-les sur le plateau Crisp.
3. Cuisez-les sur Crisp pendant 8 minutes. Retirez-les de le plateau Crisp et laissez la plaque refroidir.
4. Battez les oeufs, le lait, le persil haché, l'huile et le sel.
5. Déroulez la pâte feuilletée et son papier sur le plateau Crisp et piquez la pâte.
6. Placez le saumon cuit, les tomates et les endives sur la pâte feuilletée, ainsi que le fromage coupé en dés.
7. Versez le mélange d'oeufs et cuisez avec la fonction Crisp conformément au temps de cuisson recommandé.

OMELETTE ESPAGNOLE

4 PERSONNES

INGREDIENTS	MOYEN/LARGE PLATEAU CRISP	PETIT PLATEAU CRISP
Pommes de terre en dés surgelées	250 g	150 g
Beurre ou huile	15 ml (1 cuillère à soupe)	15 ml (1 cuillère à soupe)
Oignon émincé	1 oignon moyen	1 petit oignon
Oeufs	4	3
Lait	30 ml (2 cuillères à soupe)	30 ml (2 cuillères à soupe)

Sel, poivre

Pour cette petite touche de différence :

*Si vous préférez une omelette vraiment dorée,
faites la cuire 3-4 minutes de plus sur le grill.*

FONCTION : CRISP

TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN.

DUREE DE LA CUISSON : 15-18 MIN. POUR PLATEAU CRISP DE MOYENNE ET GRANDE TAILLE
12-14 MIN. POUR PETIT PLATEAU CRISP

1. Préchauffez le plateau Crisp avec du beurre ou de l'huile pendant 2½-3 minutes sur Crisp.
2. Placez les pommes de terre en dés sur le plateau Crisp et cuisez sur Crisp pendant 6-8 minutes.
3. Ajoutez l'oignon et cuisez pendant 4-5 minutes supplémentaires sur Crisp. Remuez une fois pendant la cuisson.
4. Pendant ce temps, battez les oeufs avec le lait dans un récipient, poivrez et salez.
5. Versez le mélange d'oeuf sur les pommes de terre dans le plateau Crisp et cuisez pendant 2-3 min. sur Crisp.
6. Servez chaud ou froid, accompagné d'une salade.



HAMBURGER

4 PERSONNES

INGREDIENTS

400 g de viande hachée
1/2 cuillère à café de sel
1 pincée de poivre
15 ml (1 cuillère à soupe) d'huile, de beurre ou
de margarine
Servez avec
4 petits pains ronds
salade de concombre
ketchup ou moutarde
oignons en lanières crus ou cuits

FONCTION : CRISP

TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN.

DUREE DE LA CUISSON : 8-9 MIN.

1. Salez et poivrez la viande hachée.
2. Formez quatre hamburgers de 1 cm d'épaisseur.
3. Beurrez ou huilez le plateau Crisp et préchauffez la pendant 2-3 minutes sur Crisp.
4. Ensuite, placez les hamburgers sur la plaque, et cuisez sur Crisp pendant 3 minutes.
5. Retournez les hamburgers et cuisez pendant 3 minutes supplémentaires.
6. Servez dans des petits pains ronds avec du ketchup ou de la moutarde et des légumes.

POULET A LA SAUCE AU VIN

4 PERSONNES

Poulet 1 kg (environ)
30 g (2 cuillères à soupe) de beurre ou margarine
1 cuillère à soupe de paprika ou soja
3-4 feuilles de basilic
1 1/2 dl (150 ml) de vin blanc sec

POUR LA SAUCE

100 ml de crème fraîche
1 cuillère à soupe de farine de maïs
une pincée de sel épicé
1/2 amande amère

POUR LA GARNITURE

200 g de raisins blancs ou noirs
20 g d'amandes effilées grillées

FONCTION : MICRO-ONDES
TEMPS DE PREPARATION : 30 MIN.
DUREE DE LA CUISSON : 15-16 MIN.

1. Lavez et essuyez le poulet, coupez en morceaux et retirez le gras.
2. Placez le beurre ou la margarine dans un petit bol adapté au micro-ondes. Ensuite, couvrez et faites fondre à 350 W pendant 1 minute, mélangez le paprika ou le soja et badigeonnez le poulet. Placez le poulet dans un plat adapté au four micro-ondes et ajoutez le basilic et le vin.
3. Couvrez et cuisez pendant 12 minutes à 750 W.
4. Mélangez la crème et la farine de maïs et versez sur le poulet. Continuez la cuisson, plat couvert, pendant 2-3 minutes à 750 W. Salez le cas échéant, et ajoutez l'amande amère rapée.
5. Coupez les raisins en deux et retirez les pépins.
6. Placez le poulet sur un plat et garnissez de raisins et d'amandes grillées.
7. Si vous voulez griller les amandes, étalez-les sur la plaque et grillez-les pendant 2-3 minutes en les remuant toutes les minutes.

LEGUMES FARCIS

4 PERSONNES

INGREDIENTS

2 courgettes
1 oignon
250 g de fromage du type ricotta
200 g de jambon cuit
100 g de fromage coupé en dés
100 g de parmesan
3 oeufs
Persil
Huile
Sel
Arômes

FONCTION : CRISP
TEMPS DE PREPARATION : 20 MIN.
DUREE DE LA CUISSON : 16-18 MIN.

1. Coupez les courgettes dans le sens de la longueur et retirez les graines. Coupez les oignons en deux et retirez le coeur. Placez les légumes sur du papier sulfurisé puis sur le plateau Crisp.
2. Mélangez le fromage ricotta, le jambon cuit découpé en petits morceaux, le fromage coupé en dés, le parmesan et les oeufs. Mélangez bien et versez le persil et les fines herbes. Salez.
3. Remplissez une poche avec le mélange et décidez les légumes. Versez un filet d'huile.
4. Cuisez sur la fonction Crisp pendant 16-18 minutes jusqu'à ce que la garniture soit cuite et que les légumes soient tendres.

POMMES DE TERRE ROTIES

2-4 PERSONNES

INGREDIENTS

400 g de pommes de terre
Romarin
Huile
Ail
Sel

FONCTION : CRISP
TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN.
DUREE DE LA CUISSON : 15-16 MIN.

1. Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux - mais pas trop petits.
2. Tapissez le plateau Crisp de papier sulfurisé et placez les pommes de terre sur la plaque.
3. Parsemez les pommes de terre de sel, romarin, d'ail écrasé ou découpé et versez l'huile sur les pommes de terre.
4. Cuisez sur la fonction Crisp pendant 15-16 minutes. Si les pommes de terre prennent une couleur trop dorée sur la plaque, remuez-les au bout de 10 minutes et continuez la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient prêtes.

STRUDEL AUX POMMES

6-8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

2 disques de pâte feuilletée,
220-240 g chacun
6 pommes
1 orange
50 g de noix
50 g de pignons
1 cuillère à café (5 ml)
de poudre de cannelle
50 g de raisins de Smyrne
50 ml de rhum
50 g de sucre
100 g de chapelure

POUR BADIGEONNER :

1 oeuf
50ml de lait

FONCTION : CRISP

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN.

DURÉE DE LA CUISSON : 15-16 MIN

1. Laissez les raisins de Smyrne tremper dans du rhum.
2. Pelez les pommes et coupez-les en tranches, mélangez-les avec les noix concassées, les pignons, le sucre, la peau d'orange et la cannelle.
3. Placez un disque de pâte sur l'autre et allongez-les avec un rouleau à pâtisserie.
4. Ajoutez les raisins de Smyrne et la chapelure au mélange de pommes. La chapelure va absorber le jus des pommes.
5. Versez le mélange de pommes sur la pâte et roulez-le sur la longueur.
6. Formez un cercle et placez-le sur le plateau Crisp, en laissant le papier de la pâte sur le fond de la plaque. Appuyez un peu sur le strudel.
7. Faites des entailles et brossez avec un mélange d'oeuf et de lait.
8. Cuisez sur la fonction Crisp pendant 15-16 minutes.



GATEAU AUX NOISETTES

12-16 TRANCHES

INGRÉDIENTS

	MOYEN/GRAND PLATEAU CRISP	PETIT PLATEAU CRISP
Chocolat	250 g	125 g
Beurre	240 g	120 g
Noix	45 g	25 g
Noisettes	45 g	20 g
Amandes	45 g	25 g
Sucre	170 g	85 g
Farine	15 ml (1 cuillère à soupe)	7,5 ml (½ cuillère à soupe)
Oeufs	4	2
Sucre vanillé	15 ml (1 cuillère à soupe)	10 ml (2 cuillères à café)
Sel	une pincée	une pincée

FONCTION : CRISP + MICRO-ONDES

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN.

DURÉE DE LA CUISSON : 10-12 MIN. POUR PLATEAU CRISP DE MOYENNE ET GRANDE TAILLE
7-8 MIN. POUR PETIT PLATEAU CRISP

1. Coupez finement les noisettes
2. Coupez le chocolat en morceaux et placez-le dans un bol adapté au micro-ondes, avec le beurre. Faites fondre à 350 W pendant 3-4 min. Mélangez deux fois pendant cette période et laissez refroidir.
3. Séparez les jaunes d'oeuf des blancs et ajoutez les jaunes un par un dans le mélange chocolat beurre, en mélangeant sans cesse. Versez aussi le sucre, le sucre vanillé, les noisettes et la farine.
4. Battez les blancs d'oeuf avec le sel en une neige ferme et insérez doucement dans la pâte.
5. Versez la pâte sur le plateau Crisp recouverte de papier sulfurisé. Pour une plaque de moyenne/grande taille, faites cuire pendant 10-12 min. sur Crisp et la petite plaque pendant 7-8 min. sur Crisp.
6. Laissez le gâteau refroidir sur la plaque, et une fois refroidi, soulevez-le avec le papier. Servez en fines tranches avec de la crème fouettée.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right margin.



SENSING THE DIFFERENCE



5019 120 00283 Whirlpool is een gedeponeerd handelsmerk van Whirlpool U.S.A. - Whirlpool ist eine eingetragene Handelsmarke von Whirlpool USA. - Whirlpool est une marque de commerce déposée de Whirlpool U.S.A.