



Tortová forma s vekom na prenášanie

sk Informácia o výrobku a recepty

Nepriľhavá vrstva

Forma a dno sú ošetrené kvalitnou nepriľhavou vrstvou, ktorá umožňuje ľahké oddelenie koláča od formy.

Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

- Na ochranu nepriľhavej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety.
- Ak by sa cesto predsa len mierne prilepilo, použite silikónovú stierku na cesto a pod.

Pred prvým použitím

- ▷ Oba diely vyčistíte horúcou vodou a trochou čistiaceho prostriedku. Následne ich ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky. Forma a veko na prenášanie nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Používanie

- Horúcu formu chytajte len rukavicami na pečenie a pod.
- ▷ Pred použitím vymastíte formu a dno trochou masla alebo margarínu. Príp. ich dodatočne vysypte múkou.
- ▷ Pred vyberaním koláča/torty z formy nechajte koláč/tortu a formu vychladnúť (minimálne 10 minút). Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom/tortou a formou sa vytvorí vzduchová vrstva.
- ▷ Formu a dno vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nepoddajné zvyšky cesta sa zo škár dajú odstrániť kefkou

na riad s **mäkkými štetinami**. Oba diely osušte hneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fláky. Formu uskladnite v suchu.

- Tortová forma a vekom na prenášanie nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

Veko na prenášanie

• **Nikdy nekladajte formu do rúry s vekom na prenášanie!**

- ▷ Pred nasadením veka na formu nechajte koláč/tortu a formu vychladnúť.
- ▷ Skontrolujte pred prenášaním tortovej formy, či je veko na prenášanie správne nasadené na formu. Veko musí počuteľne a citelne zaistiť.
- ▷ Pri odnímaní najskôr potiahnite veko za jazyk nahor a následne ho vpravo a vľavo uvoľnite z okraja formy.

Tvarohový koláč

Prísady

Na cesto

250 g	múky	1	žltok
120 g	cukru	1/2	citrónu (šťava)
125 g	mäkkého masla	1 štipka	solí
1/2 balíčka	prášku do pečiva		

Na plnku

125 g	mäkkého masla	3	žltka
120 g	cukru	1/2	citrónu (šťava)
500 g	tvarohu	4	bielka
1 balíček	vanilkového cukru		

Príprava

1. Vymastite formu.
2. Do misky na šľahanie vložte maslo a šľahajte, kým sa nespění. Pridajte žltok, cukor, soľ a citrónovú šťavu a šľahajte, kým nedosiahnete nadýchanú masu cesta.
3. Preosejte múku, aby ste dosiahli pekné, kypré cesto. Zmiešajte múku s práškom do pečiva a primiešajte ich do cesta. Odložte cesto na cca 60 minút do chladničky.
4. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola; pri cirkulácií vzduchu: 160 °C).
5. Naplňte cesto do pripravenej formy, vyplňte ju ním. Viackrát poprepichujte cesto vidličkou.
6. Vložte formu do predhriatej rúry (stredová koľajnička) a predpečte koláč cca 15 minút.
7. Zo 4 bielok vyšľahajte sneh, z prísad na plnku pripravte homogénnu hmotu a úplne na záver pridajte do hmoty sneh.
8. Vyberte formu z rúry, rozotrite plnku na cesto a vložte formu späť do rúry.
9. Koláč pečte ešte približne 50 minút. Nechajte koláč a formu vychladnúť.

Tip: Zapichnete do koláča špáradlo.

Koláč je upečený, keď sa cesto už nelepí na špáradlo.

Utopený jablkový koláč

Prísady

75 g	margarínu	1 štipka	solí
	alebo masla	4	vajíčka
75 g	jablkového pyrė	1 ČL	prášku do pečiva
250 g	múky	4 - 6	malých jabĺk
120 g	cukru	1 PL	citrónovej šťavy
1 balíček	vanilkového cukru	1 štipka	škorice

Príprava

1. Ošúpte jablká, odstráňte jadrovníky a jablká nakrájajte na plátky.

Tip: Uložte plátky jabĺk do misky a zalejte ich vodou a polievkovou lyžičkou citrónovej šťavy, aby sa nesfarbili dohnedá.

2. Vymastite formu a predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola; pri cirkulácií vzduchu: 160 °C).
3. Do misky na šľahanie vložte margarín, resp. maslo a šľahajte, kým sa nespení. Pridajte jablkové pyrė, múku, prášok do pečiva, 100 g cukru, vanilkový cukor, soľ a vajíčka. Šľahajte, kým nedosiahnete nadýchanú masu cesta.
4. Naplňte cesto do pripravenej formy, do cesta jemne zatlačte plátky jabĺk tak, aby boli spolovice ponorené v ceste.
5. Posypte koláč zvyškom cukru a škoriceou.
6. Koláč pečte cca 45 minút na stredovej kolajničke. Nechajte koláč a formu vychladnúť.

Číslo výroby: 325 847



www.tchibo.sk/navody