



Súprava na výrobu sušienok 3 v 1

sk Informácia o výrobku

Číslo výrobku: 665 520

Dôležité upozornenia

- Výrobok nie je detská hračka! Je určený len na používanie pod dohľadom dospelých.
- Súprava na výrobu sušienok je vhodná na vykrajovanie a potlačenie sušienkového a perníkového cesta.
- Aby sa príslušný motív dal optimálne vytlačiť, vždy používajte studené cesto. Cesto sa nesmie vyvalkať príliš na tenko. Preto cesto rozvalkajte na hrúbku cca 5 - 6 mm.
- Pri silne kysnúcich receptoch na cesto sa potlačený motív počas pečenia deformuje.
- Pečiatku na sušienky stlačte opatrne a nie príliš silno. V opačnom prípade bude vykrojené cesto príliš ploché.
- Vykrojené sušienky opatrne poukladajte na plech pomocou palety, plochého noža alebo pod., aby sa nedeformovali motívy. Sušienky môžete tiež vykrajovať priamo na papieri na pečenie a okraje cesta jednoducho odstrániť.
- Sušienky po vykrojení rýchlo upečte, aby sa motív neroztekal.

Tip: Najlepšie sa spracúva cesto, ktoré je priamo z chladničky. Ak sa cesto zohreje, bude sa ťažšie oddeľovať od vykrajovačiek, resp. od pečiatok na sušienky. Vložte ho potom radšej opäť do chladničky a spracujte iné, vychladené cesto.

Ak by sa cesto ešte stále ťažko oddeľovalo od vykrajovačiek, resp. od pečiatok na sušienky, posypte ho pred vykrajovaním dodatočne múkou.

Čistenie a ošetrovanie

- ▷ **Pred prvým použitím a ihneď po každom použití** vyčistite vykrajovače na sušienky a valček so vzorom na cesto a veľkom teplou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu.
- ▷ Zvyšky cesta na obrysoch vykrajovačiek na sušienky, valčeka so vzorom na cesto a veka možno odstrániť mäkkou kefkou na umývanie riadu.
- ▷ Súprava na výrobu sušienok je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Valček so vzorom na cesto a veko neumiestňujte nad vyhrievacie tyče.
- ▷ Vykrajovačky po čistení ihneď starostlivo osušte.

Recept na maslové sušienky

Prísady

250 g mäkkého masla	250 g múky
1 vajce	125 g škrobovej múčky
125 g cukru	1/2 bal. prášku do pečiva
1 bal. vanilkového cukru	2 PL smotany
1 štipka soli	múka na pracovnú plochu

Doba prípravy cca. 30 minút
(plus doba odležania a pečenia)

Príprava

1. Ručným mixérom vymiešajte do penista maslo s vajíčkom, cukrom, vanilkovým cukrom a štipkou soli.
2. Múku zmiešajte so škrobovou múčkou a kypriacim práškom do pečiva, pridajte do vajíčkovo-cukrovej zmesi a spolu so smotanou vyhnetťe do hladka. Cesto zabaľte do potravinovej fólie a nechajte ho 1 hodinu odpočívať v chladničke.
3. Predhrejte rúru na pečenie na 175 °C (s cirkuláciou vzduchu na 150 °C). Vyvaľkajte cesto na pomúčenej pracovnej ploche na hrúbku cca 5 - 6 mm. Pomocou pečiatky na sušienky vytlačte do cesta požadovaný vzor a potom ho vykrojte vykrajovačkami.
4. Vykrojené sušienky opatrne uvoľnite z vykrajovačiek a položte ich na studený plech na pečenie vyložený papierom na pečenie. Pečte v rúre cca 12 - 15 minút. Sušienky majte pri pečení pod dohľadom, aby sa nepripálili!

Tip: Po upečení môžete vychladnuté sušienky podľa potreby ozdobiť cukrovou alebo čokoládovou polevou.

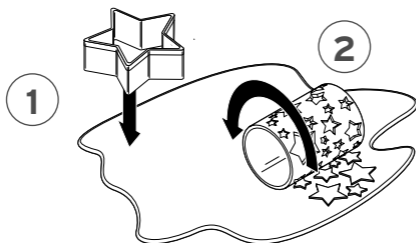
Recept:

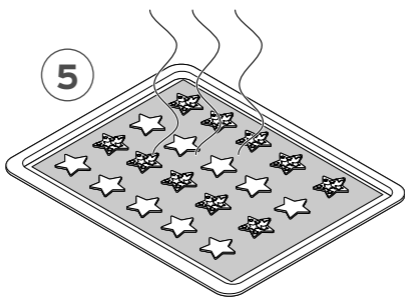
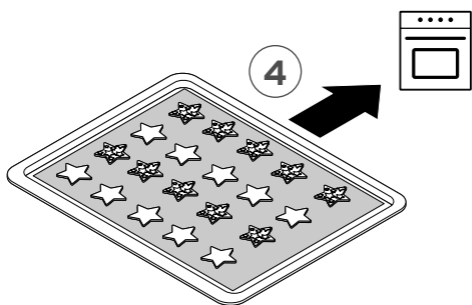
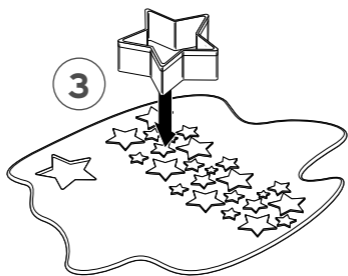
Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

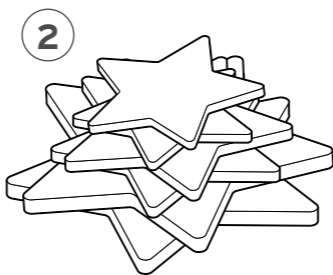
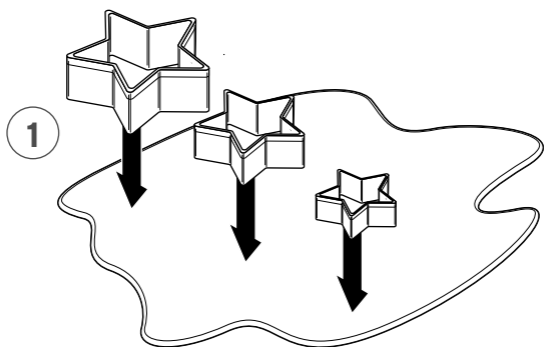
© 2023 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všetky práva vyhradené.

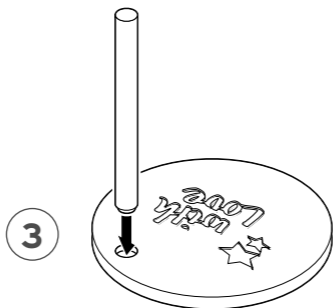
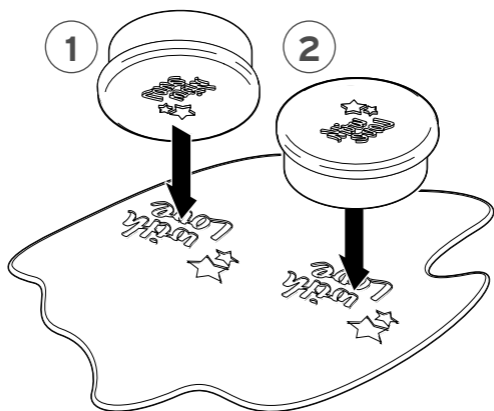
Rôzne výtvary zo sušienok







Tip: Sušienky zlepte cukrovou alebo čokoládovou polevou. Sušienky vždy ukladajte v rozloženom poradí. Čím viac sušienok, tým vyšší strom.



Tip: Ak chcete sušienky neskôr použiť ako prívesky na darčekom alebo ozdoby na stromček, jednoducho pred pečením vyrežte na vrchu malý otvor na zavesenie (napr. pomocou slamky na pitie alebo pod.).

