



# Forma na pečenie tarte

Informácia o výrobku a recept

## Vážení zákazníci!

Pomocou odnímateľného dna môžete tarte veľmi jednoducho uvoľniť z formy. Takto sa vám tarte podarí lepšie a môžete ho naservírovať na peknom tanieri.

V tomto liste nájdete aj recept, aby ste vašu formu na pečenie tarte mohli hneď vyskúšať.

Želáme vám veľa radosti pri jej používaní.

**Váš tím Tchibo**

## Dôležité upozornenia

Forma na pečenie tarte je vhodná iba na použitie v rúre na pečenie pri teplote do +200 °C. Nepoužívajte ju na iné účely!

S horúcou formou na pečenie tarte manipulujte opatrne.

V každom prípade použite kuchynské rukavice. **Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**

### Nepriľhavá vrstva

Forma a dno sú ošetrené kvalitnou nepriľhavou vrstvou, ktorá umožňuje ľahké vyberanie tarte z formy.

Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

Na ochranu nepriľhanej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré ani špicaté predmety a tiež vo forme na pečenie tarte nekrájajte žiadne potraviny.

Ak by sa cesto predsa len mierne prilepilo, použite stierku na cesto s gumeným okrajom a pod.

### Pred prvým použitím

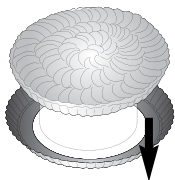
Vyčistite formu a dno horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Následne ich ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky. Forma a dno nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

### Používanie

Pred použitím formu a dno namastite trochou masla alebo margarínu. Prípadne ich dodatočne vysypte múkou.

Dno položte na otvor vo forme. Pri napĺňaní cesta dbajte na to, aby sa dno neposunulo.

Skôr než tarte vyberiete z formy, nechajte ho spolu s formou vychladnúť. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi tarte a formou sa vytvorí vzduchová vrstva.



Na vybratie tarte postavte formu na valcovitý predmet, ktorého priemer je menší ako otvor v dne.

V prípade potreby tarte na okrajoch uvoľnite stierkou na cesto s gumeným jazýčkom a pod. a okraj formy opatrne stiahnite nadol.

Následne tarte stierkou opatrne nadvihujte z dna formy. Formu a dno vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Formu hneď po opláchnutí osušte a suchú ju uschovajte.

---

## Marhuľový tarte

### Prísady

160 g múky	75 g studeného masla
1 štipka soli	600 g zrelých marhúľ
2 balíčky vanilkového cukru	50 g mletých mandlí
3 vajička	125 g marhuľového džemu
75 + 25 g cukru	práškový cukor na posypanie
tuk a múka na formu	

### Príprava

1. Zmiešajte múku, štipku soli, balíček vanilkového cukru, jedno vajičko, 75 g cukru a maslo, vymiešajte hladké cesto a následne ho vložte na cca 30 minút do chladničky, aby vychladlo.

2. Umyte, osušte, rozpolíte a odkôstkujte marhule.
3. Vyšľahajte dve vajíčka, balíček vanilkového cukru a 25 g cukru a primiešajte mleté mandle.
4. Rúru na pečenie predhrejte na 175 °C (s cirkuláciou vzduchu).
5. Vymastite formu trochou margarínu alebo masla a príp. ju vysypte trochou múky.
6. Formu vyložte cestom a drevenou paličkou popichajte dno, aby sa počas pečenia nedvíhalo.
7. Mandľový krém rozdeľte po dne cesta a marhule doňho poukladajte vypuklou stranou smerom nahor.
8. Marhule potrite džemom.
9. Tarte pečte na najnižšej koľajničke rúry cca 45 min.
10. Tarte nechajte vychladnúť a popísaným spôsobom ho vyberte z formy.
11. Posypte ho práškovým cukrom.

**Dobrá chuť!**

---

**Číslo výrobku: SK 302 155**

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk)