



Forma na biskupský chlebíček s vekom

sk Informácia o výrobku a recept

Vážení zákazníci!

Vo vašej novej forme na pečenie upečiete tie najlahodnejšie koláče. Formu na pečenie následne zatvoríte vekom na prenášanie. Získavate tak možnosť na praktické uschovanie koláča, alebo si ho jednoducho môžete vziať na piknik, školskú slávnosť alebo pri podobných príležitostiach bez toho, aby sa pomliaždil alebo vydrobil.

Chutný recept uvedený v tomto návode vám umožní okamžité vyskúšanie vašej novej formy na pečenie.

Želáme vám veľa radosti pri pečení a dobrú chuť!

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Nepriľhavá vrstva

Forma na pečenie je ošetrovaná 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. Nerežte koláč vo forme.
- Ak by sa cesto predsa len mierne prilepilo, použite silikónovú stierku na cesto a pod.

Pred prvým použitím

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

Používanie

- **Pri vyťahovaní horúcej formy na pečenie z rúry na pečenie postupujte opatrne. V každom prípade použite kuchynské rukavice!** Horúcu formu postavte na teplovzdorný podklad.
- ▷ Pred použitím vymastite formu na pečenie a dno trochou masla alebo margarínu. Prípadne ju dodatočne vysypte múkou. Môžete použiť aj papier na pečenie.
- ▷ Pred vyberaním koláča z formy nechajte koláč a formu na pečenie vychladnúť (minimálne 10 minút). Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.

- ▷ Formu na pečenie 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**. Všetky diely osušte hneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fláky. Formu na pečenie uskladnite v suchu.
- Forma na pečenie a veko na prenášanie nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Veko na prenášanie

- **Formu nikdy nevkladajte do horúcej rúry spolu s vekom na prenášanie!**
- ▷ Pred nasadením veka na prenášanie na formu nechajte koláč a formu vychladnúť.
- ▷ Pred prenášaním formy na pečenie skontrolujte, či je veko na prenášanie správne nasadené na formu. Veko sa musí počuteľne a citeľne zaistiť.
- ▷ Pri odnímaní najskôr potiahnite veko nahor za oba jazyky na dlhšej strane a následne postupne nadvihnutím uvoľňujte jeho okraj od formy.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené

Citrónový koláč

**Prísady pre 1 formu na biskupský chlebíček
(cca 18 kúskov koláča)**

Príprava 30 min. | pečenie 60 min.

Každý kúsok cca 255 kcal, 3 g bielkovín, 13 g tuku, 30 g uhlíhydrátov

Na cesto:

250 g mäkkého masla
5 vajíčok
2 ČL prášku do pečiva
250 g cukru
250 g múky
1 ČL nastrúhanej kôry
biocitrónu
tuk na vymastenie formy

Na pokvapkanie koláča:

100 g práškového cukru
100 ml čerstvo vytlačenej
citrónovej šťavy

Príprava

1. Vymastite formu. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora a zdola), resp. 160 °C (pri cirkulácií vzduchu).
2. Vyšľahajte maslo a cukor do penista. Postupne dôkladne primiešajte vajíčka a pridajte citrónovú kôru.
3. Zmiešajte múku a prášok do pečiva a primiešajte ich do zmesi.
4. Naplňte cesto do formy a vyhladte ho. Pečte v rúre na pečenie (stredná poloha) cca 60 min. a nechajte krátko chladnúť.
5. Vyklopte koláč z formy. Zmiešajte citrónovú šťavu a práškový cukor. Viackrát poprepichujte koláč špajdlou a pokvapkajte ho citrónovou zmesou.