

Plech na pečenie s prepravným vekom

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.sk

sk Informácia o výrobku

Nepriľnavá vrstva

Forma na pečenie je ošetrená kvalitnou nepriľnavou vrstvou, ktorá umožňuje ľahké oddelenie koláča od formy. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

- Na ochranu nepriľnavej vrstvy nepoužívajte pri pečení, rezaní, resp. delení koláča alebo pri čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety.
- Ak by sa cesto predsa len mierne prilepilo, použite stierku na cesto s gumovým okrajom a pod.

Pred prvým použitím

- ▷ Formu na pečenie a prepravné veko vyčistite horúcou vodou a trochou čistiaceho prostriedku. Následne ich ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky. Forma na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Používanie

- **Pri vyťahovaní horúcej formy z rúry na pečenie postupujte opatrne. V každom prípade použite kuchynské chňapky!** Horúcu formu postavte na teplovzdorný podklad.
- ▷ Pred použitím vymastite formu na pečenie trochou masla alebo margarínu. Prípadne ju dodatočne vysypte múkou. Môžete použiť aj papier na pečenie.
- ▷ Pred pred rozdelením a 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.

Čistenie

- ▷ Na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky, ako napr. drôtené špongie alebo kefy, oceľovú vlnu, čistiace špongie s keramickými časticami a pod.
- ▷ Formu na pečenie vyčistite podľa možnosti ihneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Pred čistením však nechajte formu dostatočne vychladnúť. Nepoddajné zvyšky cesta sa dajú ľahko odstrániť mäkkou hubkou alebo kefkou na riad s mäkkými, flexibilnými štetinami.
- ▷ Formu na pečenie a prepravné veko osušte ihneď po opláchnutí a oba diely uskladnite v suchu.
- Forma na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Prepravné veko

- **Formu na pečenie nikdy nekladajte do horúcej rúry s prepravným vekom!**
- ▷ Skôr než na formu nasadíte prepravné veko, nechajte koláč a formu vychladnúť.
- ▷ Skôr než formu na pečenie zdvihnete za držadlá, skontrolujte, či prepravné veko pevne sedí na forme. Posuvné uzávery sa musia počuteľne a citelne zaistiť.

Odobratie prepravného veka

- ▷ Vytiahnite uzávery nabok a odstráňte prepravné veko.

Nasadenie prepravného veka

- ▷ Prepravné veko s vytiahnutými uzávermi nasadíte na formu na pečenie.
- ▷ Zasuňte uzávery úplne dovnútra. Musia sa počuteľne a citelne zaistiť!

Maslový koláč

Prísady na 1 plech na pečenie (20 kúskov koláča)

Na cesto:

500 g múky
1 kocka kvasníc (42 g)
250 ml vlažného mlieka
50 g cukru
50 g mäkkého masla
1 ČL nastrúhanej kôry biocitrónu
1 štipka soli

Na obloženie:

250 g studeného masla
200 g lupienkov mandlí
150 g cukru
1 ČL mletej škorice

Okrem toho:

trochu múky na spracovanie, trochu masla na vymastenie plechu na pečenie

Príprava 45 min. | odležanie 1 hod. 15 min. | pečenie 25 min.

Každý kúsok cca 305 kcal, 5 g bielkovín, 18 g tuku, 30 g uhľohydrátov

Príprava

- Na prípravu cesta nasypťe múku do misy a v strede vytlačte priehlbínu. Do nej rozdrobte kvasnicu a rozmiešajte ich s trochou mlieka, 1 ČL cukru a trochou múky z okraja. Prikrytý kvások nechajte kysnúť na teplom mieste 15 min.
- Do kvásku pridajte zvyšok mlieka a cukru, maslo nastrúhané na hoblinky, citrónovú kôru a soľ. Vymiešajte najskôr hnetacími metličkami ručného mixéra a následne rukami do podoby hladkého cesta. Cesto mieste intenzívne dovtedy, kým sa nezačne nafukovať a odlepovať od okraja misy. Nechajte cesto nakysnúť na teplom mieste po dobu cca 45 minút na dvojnásobnú veľkosť.
- Nakysnuté cesto intenzívne premiešajte. Vymastite plech na pečenie. Rozvalkajte cesto na pomúčenej pracovnej ploche na veľkosť plechu na pečenie a uložte ho na plech.
Tip: Pred rozvalkaním nechajte cesto odstáť 5 min. Nebude sa na plechu na pečenie znovu sťahovať.
Vytiahnite nahor malý okraj. Nechajte ho kysnúť ďalších 10 min. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora a zdola), resp. na teplotu 180 °C (teplovzdušná rúra).
- Na náplň nakrájajte maslo na drobné kocky. Dvoma prstami vytlačte do povrchu cesta priehlbinky a každú z nich naplňte kúskami masla. Rovnomerne posypte cesto lupienkami mandlí. Zmiešajte cukor a škoricu a posypte cesto touto zmesou. Pečte v rúre (stredná kolajnička) 20 - 25 min.

Višňovo-smotanový koláč

Prísady na 1 plech na pečenie (16 kúskov koláča)

Na cesto:

300 g múky
3 ČL prášku do pečiva
150 g odtučneného tvarohu
75 g cukru
1 štipka soli
6 PL mlieka
6 PL oleja

Na obloženie:

750 g višní
2 vajička
125 g cukru
1 balíček vanilkového cukru
800 g kyslej smotany
2 PL citrónovej šťavy
1 ČL nastrúhanej kôry biocitrónu
4 PL drvených mandlí na posypanie

Okrem toho:

trochu masla na vymastenie plechu na pečenie

Príprava 45 min. | pečenie 30 min.

Každý kúsok cca 325 kcal, 6 g bielkovín, 19 g tuku, 33 g uhľohydrátov

Príprava

- Vymastite plech. Na cesto zmiešajte v mise múku a prášok do pečiva. Pridajte tvaroh, cukor, soľ, mlieko a olej a vymiešajte cesto hne tacími metličkami ručného mixéra. Cesto vyvalkajte na plechu.
- Na prípravu obloženia umyte višne, nechajte ich odkvapkať a odstráňte kôstky. Rúru na pečenie predhrejte na 200 °C (ohrev zhora/zdola), resp. 180 °C (teplovzdušná rúra).
- Vymiešajte vajička, cukor a vanilkový cukor do penista, následne primiešajte kyslú smotanu, citrónovú šťavu a kôru. Natrite smotanový krém na cesto a poukladajte naň višne. Posypte ho drvenými mandľami. Pečte v rúre (stredná kolajnička) cca 30 min. Pred servírovaním nechajte koláč vychladnúť.

Praktické rady

Ak sa vám tvarohovo-olejové cesto pri valkaní príliš lepí na valček, použili ste tvaroh s relatívne vysokým obsahom vody: Tvarohy predávané v obchodoch vykazujú, v závislosti od výrobcu, rôzny obsah vody. Pred spracovaním dajte preto tvaroh do sita a nechajte odkvapkať. Takto umožníte odkvapkanie prebytočnej srvátky - ak ju tvaroh obsahuje.

Plnohodnotný variant

Na cesto použite hladkú pšeničnú alebo špaldovú múku, cukor nahradte hnedým trstinovým cukrom a namiesto vanilkového cukru pridajte do smotanového krému 1/2 - 2 štipky mletej bourbonskej vanilky (z obchodov s biopotravinami alebo zdravou výživou).

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všetky práva vyhradené.