


# Formičky na bábovky

 Informácia o výrobku a recept

## Vážení zákazníci,

formičky na bábovky zo silikónu sú extrémne pružné a majú povrchovú úpravu proti prilepeniu. Tým je zaručené mimoriadne jednoduché vyberanie báboviek z formičiek – spravidla nie je potrebné ani žiadne vymastenie.

Formičky na bábovky sú potravinársky neškodné, sú odolné proti sálavému teplu a chladu, tvarovo stále a bezpečné proti vytečeniu, dajú sa použiť aj bez plechu na pečenie a môžete ich umývať v umývačkách riadu.

Želáme vám dobrú chuť.

## Váš tím Tchibo

---

### Dôležité upozornenia

- Formičky na bábovky sú vhodné na použitie pri teplotách od -20 °C do +200 °C.
- Formičky na bábovky sú určené len na použitie v rúre na pečenie alebo mrazničke. Nepoužívajte ich na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania od výrobcu vašej rúry na pečenie.

- Nekrájajte pokrmy vo formičkách na bábovky a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Tým poškodíte formičky na bábovky.
  - Neumiestňujte formičky na bábovky do otvoreného plameňa, na varné dosky, alebo na dno rúry na pečenie.
  - Formičky na bábovky sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
  - Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu formičiek na bábovky. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu formičiek.
  - Vďaka materiálu formičiek sa môže skrátiť doba pečenia až o 20 % pri používaní vašich osvedčených receptov. Rešpektujte aj údaje výrobcu vašej rúry na pečenie týkajúce sa teploty a doby pečenia.
- 

## **Pred prvým použitím**

- Vyčistite formičky na pečenie horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety.
- Následne vytrite vnútro formičiek na pečenie neutrálnym jedlým olejom.

## Používanie

- Pred každým plnením vypláchnite formičky na pečenie studenou vodou.
- Vymastenie je potrebné len...
  - ... pred prvým použitím,
  - ... po umytí v umývačke riadu,
  - ... pri spracovávaní beztukového cesta (napr. piškótové cesto) alebo veľmi ťažkého cesta.
- Vyberte mriežku z rúry na pečenie formičky na ňu postavte ešte pred ich plnením. Uľahčíte si prenášanie.
- Bábovky pred ich vyklopením z formičiek nechajte chladnúť na mriežke cca 5 minút. Dopečené cesto sa za tento čas stabilizuje a medzi bábovkami a formičkami sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Formičky na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

# Citrónové bábovky

## Prísady na 12 formičiek na pečenie

cca 10 min. príprava

cca 20 min. pečenie

každá bábovka cca 175 kcal

### na cesto:

- 2 malé biocitróny
- 2 vajíčka (veľkosť M)
- 100 ml slnečnicového oleja
- dreň z 1/2 vanilkového struku
- 100 ml minerálnej vody
- 110 g cukru
- soľ
- 100 g múky (T 405)
- 2 ČL kypriaceho prášku (8 g)

### na polevu:

- 8 PL práškového cukru
- 2 PL citrónovej šťavy

### Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora a zdola), resp. na teplotu 180 °C (teplovzdušná rúra). Citróny umyte horúcou vodou, osušte a nastrúhajte 2 ČL kôry. Pred naplnením položte formičky na bábovky na mriežku z rúry na pečenie.
2. Vajcia zmiešajte šľahačom do penista s olejom, citrónovou kôrou, dreňou vanilky, vodou, cukrom a 2 štipkami soli.

3. Múku a kypriaci prášok preosejte na vyšľahanú masu rýchlo vmiešajte. Cesto príliš dlho nemiešajte, inak bude husté.
4. Cesto naplňte do formičiek na bábovky. Bábovky pečte v rúre na pečenie (stredná poloha) 15 - 20 min. Vyberte z rúry na pečenie a nechajte ich vo formičkách trochu vychladnúť.
5. Bábovky uvoľnite z formičiek a nechajte úplne vychladnúť na kuchynskej mriežke. Na glazúru zmiešajte práškový cukor a citrónovú šťavu v miske. Vychladnuté bábovky natrite glazúrou.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk)

---

**Číslo výrobku: 678 232**