

## Dezertné formy

### Vážení zákazníci,

silikónové formy možno používať v rúre, mikrovlnnej rúre alebo mrazničke. Vďaka tomu sú formy všestranne použiteľné: Môžete v nich piecť koláčiky alebo pripravovať studené dezerty, ako napr. zmrzlinu.

Formy sa dajú použiť z oboch strán - na polguľovité alebo plnené koláčiky a dezerty.

Silikónové formy sú extrémne pružné a disponujú povrchovou úpravou proti prilepeniu. Hotové koláčiky sa tak po upečení dajú veľmi ľahko vybrať - vymastenie foriem zvyčajne nie je potrebné, ale pri pečení plnených koláčikov sa odporúča.

Silikónové formy sú potravinársky neškodné, sú odolné voči sálavému teplu a chladu, sú tvarovo stále a bezpečné proti vytečeniu, dajú sa použiť aj bez plechu a sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Želáme vám dobrú chuť.

**Váš tím Tchibo**

## Dôležité upozornenia

- Formy sú vhodné na použitie pri teplotách od -20 °C do +200 °C.
- Formy sú vhodné iba na použitie v rúre na pečenie, mikrovlnnej rúre alebo mrazničke. Nepoužívajte ich na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania od výrobcu vašej rúry na pečenie, resp. mikrovlnnej rúry.
- **Pri použití v rúre alebo mikrovlnnej rúre sú silikónové formy veľmi horúce!** Hrozí nebezpečenstvo popálenia! Horúce formy chytajte iba kuchynskými rukavicami a pod.
- Vo formách nič nekrájajte a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Takto poškodíte silikónové formy.
- Neumiestňujte formy do otvoreného plameňa, na varné dosky alebo na dno rúry na pečenie.
- Formy na pečenie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu foriem. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu foriem.
- Vďaka materiálu foriem sa doba pečenia môže skrátiť pri používaní vašich osvedčených receptov až o 20 %. Rešpektujte aj údaje výrobcu vašej rúry na pečenie týkajúce sa teploty a doby pečenia.

## Pred prvým použitím

- ▷ Formy vyčistíte horúcou vodou a trochou čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety.
- 

## Používanie

- ▷ Pred každým použitím vypláchnite formy studenou vodou.
- ▷ Formy položte na mriežku a pod. skôr, než ich naplníte. Uľahčíte si prenášanie.

### Pri použití ako formy na pečenie

- ▷ Vnútro foriem vymastíte neutrálnym jedlým olejom.  
Vymastenie je potrebné len...  
... pred prvým použitím,  
... po čistení v umývačke riadu,  
... pri spracovaní cesta bez tuku (napr. biskvitové cesto) alebo veľmi ťažkého cesta.

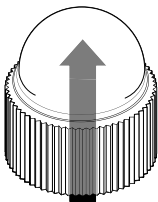


Ak používate formy na pečenie plnených koláčikov, odporúčame vám vždy dobre vymastiť ryhovaný okraj.

- ▷ Pred vybratím hotových koláčikov z foriem ich nechajte asi 5 minút vychladnúť na mriežke. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi pečivom a formami sa vytvorí vzduchová vrstva.

## Po použití

- ▷ Formy vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Zvyšky cesta v drážkach silikónového okraja možno odstrániť mäkkou kefkou na umývanie riadu.
- ▷ Ak chcete umývať formy v umývačke riadu, najlepšie je ich vyvrátiť, ako je znázornené na obrázku, aby sa v nich počas umývania nezhromažďovala voda.



Made exclusively for:

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

# Višňové tortičky

## Prísady na 4 tortičky

### na cesto

150 g múky

5 g prášku do pečiva

1/2 štipky soli

2 vajcia

100 g cukru

6 g vanilkového extraktu

40 g masla (rozpusteného)

125 ml mlieka

### na náplň

175 g višní (odcedených)

1/2 balíčka pudingového prášku  
s vanilkovou príchuťou

15 g cukru

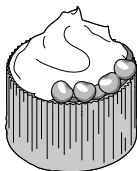
1,5 PL čerešňovice

200 g studenej šľahačky

1/2 balíčka stužovača šľahačky

1 balíček vanilkového cukru

12,5 g hobliniek horkej čokolády



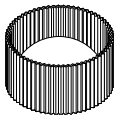
## Príprava

### Tortičky

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola).

2. Preosejte múku do malej misky. Primiešajte prášok do pečiva a soľ a odložte bokom.
3. Vo veľkej mise vyšľahajte vajcia s cukrom asi 30 sekúnd do penista. Pridajte vanilkový extrakt a rozpustené maslo a šľahajte, kým sa všetko dobre nepremieša.
4. Do mokrých prísad pridajte polovicu múkovej zmesi a len krátko premiešajte, kým sa všetky prísady nespoja. Pridajte mlieko a krátko premiešajte. Potom pridajte zvyšok múkovej zmesi a tiež len krátko premiešajte, kým sa všetky prísady nespoja. Cesto príliš nepremiešajte, aby zostalo nadýchané!

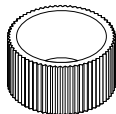
5. Formy umiestnite tak, aby **vnútorný výbežok smeroval nahor** a dobre vymastite až po okraj. Cesto rovnomerne rozdeľte do foriem. Formy musia byť naplnené až **tesne pod okraj**, inak bude dno hotovej tortičky príliš tenké!



6. Pečte približne 20 minút. Potom pomocou skúšky paličkou skontrolujte, či je cesto upečené. Keď sa cesto už nelepí na paličku, tortičky sú hotové.



Na pečenie **pologúl'** otočte formy tak, aby **vnútorný výbežok smeroval nadol** a pečte cca 30 minút.



7. Pred vybratím z foriem nechajte tortičky dostatočne vychladnúť na chladiacej mriežke.

## Náplň

1. Višne dobre scedte na sitku, zachyťte tekutinu a odmerajte 300 ml.
2. Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a pridajte asi 3 PL zachytenej višňovej šťavy.
3. Zvyšnú višňovú šťavu privedte do varu.
4. Za stáleho miešania pridajte rozmiešaný pudingový prášok a privedte do varu cca na 1 minútu.
5. Pridajte čerešňovicu a scedené višne a nechajte mierne vychladnúť.
6. Višňovú náplň nalejte do dutín vychladnutých tortičiek a nechajte 30 minút chladnúť.
7. Šľahačku vyšľahajte so stužovačom smotany a vanilkovým cukrom do tuha, nalejte na višňovú náplň a vlnovito rozotrite.
8. Nakoniec šľahačkovú vrstvu posypte hoblinkami čokolády a dajte do chladničky na približne 2 hodiny.

---

**Číslo výrobku: 667 326**