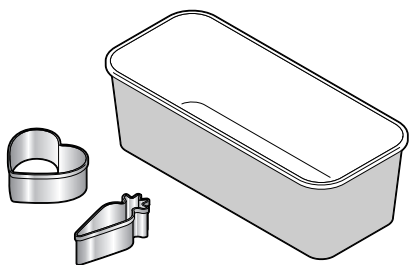


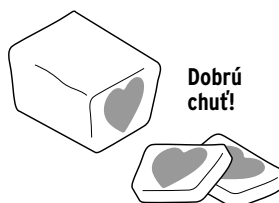
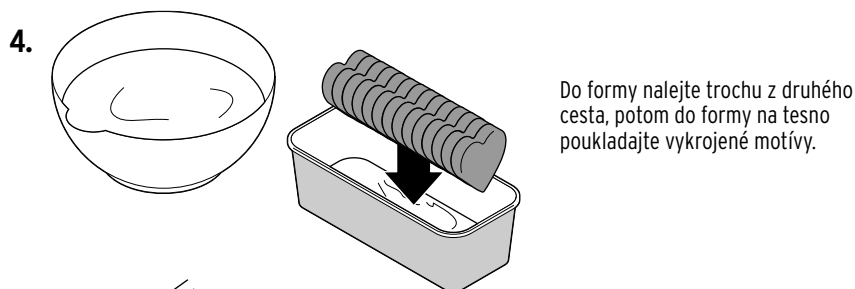
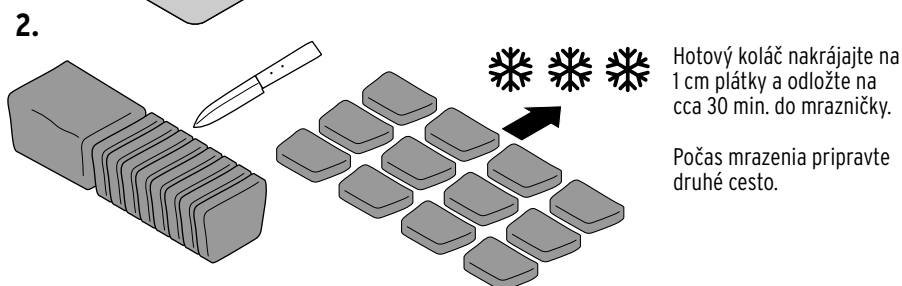


Hranatá forma na pečenie s vykrajovačkami

(sk) Informácia o výrobku a recepty



Používanie



Nepríľhavá ochranná vrstva

Forma na pečenie je vybavená nepríľhavou vrstvou, ktorá umožňuje ľahké vyberanie upečeného cesta z formy. Ďalšou výhodou je jednoduchšie čistenie.

- ▷ Aby ste ochránili nepríľhavú vrstvu nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Koláč nekrájajte priamo vo forme na pečenie.
- ▷ Ak by sa koláč predsa len mierne prilepil, použite stierku na cesto s gumeným okrajom a pod.

Pred prvým použitím

- ▷ Formu na pečenie a vykrajovačky čistite horúcou vodou s trochu čistiaceho prostriedku. Následne všetky diely ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky. Vykrajovačky môžete umývať v umývačke riadu, forma na pečenie **nie** je vhodná do umývačky.

Pokyny na používanie

- V receptoch sa dozviete, ako môžete v tejto súprave pozostávajúcej z formy na pečenie a vykrajovačiek upiecť koláč s vpečeným motívom. Formu na pečenie a vykrajovačky môžete používať aj samostatne.
- Pred použitím vymastite formu na pečenie trochu masla alebo margarínu. Prípadne formu dodatočne vysypte múkou.
- **Horúcu formu chytajte iba kuchynskými rukavicami a pod.** Horúcu formu na pečenie položte vždy na teplovzdornú podložku.
- Pred vyberaním koláča z formy na pečenie nechajte koláč a formu 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 ako aj vykrajovačky vyčistite podľa možnosti ihneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nepoddajné zvyšky cesta sa dajú odstrániť kefkou na riad **s mäkkými štetinami**. Všetky diely osušte ihneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fláky.
- Formu na pečenie a vykrajovačky skladujte v suchu.

Číslo výrobku: 371 451

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.sk



www.tchibo.sk/navody

Vanilkovo-čokoládový koláč so srdiečkovým prekvapením so syrovo-malinovým krémom

Prísady na cca 12 kusov

Na čokoládové cesto:

180 g masla izbovej teploty, 180 g cukru, 3 vajcia izbovej teploty (veľkosť M), 200 g múky, 2 ČL kypriaceho prášku do pečiva (Weinstein), 2 kopcovité PL kakaového prášku, 2 PL mlieka

Na svetlé cesto:

200 g masla izbovej teploty, 180 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 1 štipka soli, 3 vajcia izbovej teploty (veľkosť L), 150 g múky, 75 g mletých mandlí, 2 ČL kypriaceho prášku do pečiva (Weinstein), 4 PL mlieka

Na krém:

200 g malín, 150 g práškového cukru, 75 g masla izbovej teploty, 200 g nátierky z čerstvého syra

Okrem toho:

maslo na vymastenie formy, práškový cukor na posypanie

Doba prípravy: cca 1 hodina (plus cca 1 hodina 20 minút na pečenie, 1 hodina 10 minút na ochladenie/vychladenie a a 30 minút na mrazenie)

Príprava

Predhrejte rúru na pečenie na 175 °C (ohrev zhora/zdola). Formu na pečenie vymastite maslom.

Najskôr pripravte čokoládové cesto:

Maslo s cukrom vymiešajte do penista. Po jednom primiešavajte vajíčka.

Múku zmiešajte s kypriacim práškom do pečiva a kakaovým práškom a presypte ju do cesta, potom pridajte mlieko. Krátko premiešajte, aby sa všetky prísady dobre spolu zmiešali. Nalejte cesto do formy, vyhladte ho a pečte na stredovej kolajničke cca 35 minút. Po kontrole prepečenia špajdlou vyberte, nechajte krátko odpočinúť vo forme, následne koláč vyklopte na kuchynskú mriežku a nechajte ho úplne vychladnúť.

Koláč nakrájajte na 1 cm plátky, poukladajte ich na podnos a odložte na cca 30 min. do mrazničky.

Počas mrazenia si pripravte mandľové cesto:

Formu na pečenie umyte, osušte a znovu vymastite maslom. Rúru na pečenie znovu predhrejte na 175 °C (ohrev zhora/zdola).

Maslo s cukrom, vanilkovým cukrom a soľou vymiešajte do penista. Po jednom primiešavajte vajíčka.

Múku zmiešajte s mletými mandľami a kypriacim práškom do pečiva a spolu s mliekom primiešajte do cesta. Do formy nalejte trochu cesta do cca 1 cm výšky.

Plátky čokoládového cesta vyberte z mrazničky a srdiečkovou vykrajovačkou z každého plátka vykrojte srdiečko.

Tip: Zvyšky koláča sa dajú použiť napr. na tortičky na paličke cake pops alebo dezerty.

Srdiečka naukladajte tesne pri sebe do formy tak, aby boli tesne vtlačené po dĺžke formy v ceste.

Zvyšné svetlé mandľové cesto opatrne porozdeľujte okolo srdiečok a na ne vyhladte ho.

Koláč pečte cca 45 minút na strednej kolajničke. Po kontrole prepečenia špajdlou vyberte, nechajte krátko odpočinúť vo forme, následne koláč vyberte na kuchynskú mriežku a nechajte ho úplne vychladnúť.

Na krém očistite maliny. Práškový cukor presypte do misky a zmiešajte ho s maslom a pomazánkou z čerstvého syra. Krém odložte na cca 30 minút do chladu, kým trochu nespевnie. Potom ním voľne ponatierajte povrch koláča a na husto naň naukladajte maliny.

Na záver posypte práškovým cukrom.

Čokoládový koláč s mrkvičkou

Prísady na cca 12 kusov

Na oranžové cesto:

180 g masla izbovej teploty, 180 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 1 štipka soli, 3 vajcia izbovej teploty (veľkosť M), 150 g múky, 75 g mletých mandlí, 2 ČL kypriaceho prášku do pečiva (Weinstein), 2 PL mlieka

Na čokoládové cesto:

240 g masla izbovej teploty, 240 g cukru, 4 vajcia izbovej teploty (veľkosť M), 240 g múky, 2 ČL kypriaceho prášku do pečiva (Weinstein), 2 kopcovité PL kakaového prášku, 4 PL mlieka

Na čokoládovú polevu:

100 g jemnej horkej čokolády, 75 ml smotany, 2 ČL kokosového tuku

Okrem toho:

maslo na vymastenie formy, oranžová potravinárska farba - pasta alebo gél, 10 vetvičiek mäty

Doba prípravy: cca 1 hodina (plus cca 1 hodina 20 minút na pečenie, 1 hodina 10 minút na ochladenie/vychladenie, 30 minút na mrazenie a 30 minút na stvrdnutie)

Príprava

Predhrejte rúru na pečenie na 175 °C (ohrev zhora/zdola). Formu na pečenie vymastite maslom.

Najskôr pripravte oranžové cesto:

Maslo s cukrom, vanilkovým cukrom a soľou vymiešajte do penista. Po jednom primiešavajte vajíčka.

Múku zmiešajte s mletými mandľami a kypriacim práškom do pečiva a spolu s mliekom primiešajte do cesta.

Pridajte toľko potravinárskej farby, kým nevznikne sýta farba mrkvy.

Nalejte cesto do formy, vyhladte ho a pečte na stredovej kolajničke cca 35 minút. Po kontrole prepečenia špajdlou vyberte, nechajte krátko odpočinúť o forme, následne koláč vyklopte na kuchynskú mriežku a nechajte ho úplne vychladnúť.

Koláč nakrájajte na 1 cm plátky, poukladajte ich na podnos a odložte na cca 30 min. do mrazničky.

Počas mrazenia si pripravte čokoládové cesto:

Formu na pečenie umyte, osušte a znovu vymastite maslom. Rúru na pečenie znovu predhrejte na 175 °C (ohrev zhora/zdola).

Maslo s cukrom vymiešajte do penista. Po jednom primiešavajte vajíčka.

Múku zmiešajte s kypriacim práškom do pečiva a kakaovým práškom a presypte ju do cesta, potom pridajte mlieko. Krátko premiešajte, aby sa všetky prísady dobre spolu zmiešali.

Oranžové plátky koláča vyberte z mrazničky a z každého plátka opatrne vykrojte mrkvu - pozor: mrkvy sa rýchlo lámu!

Tip: Zvyšky koláča sa dajú použiť napr. na tortičky na paličke cake pops alebo dezerty.

Asi 1/3 čokoládového cesta nalejte do formy na pečenie. Formu držte mierne naklonenú a cesto v nej vyhladte mierne do šikma. Vykrojené mrkvičky poukladajte tesne vedľa seba šikmo na cesto, aby vo forme sedeli celkom tesne pri sebe. Zvyšné cesto opatrne porozdeľujte okolo a vyhladte ho.

Koláč pečte cca 45 minút na strednej kolajničke. Po kontrole prepečenia špajdlou vyberte, nechajte krátko odpočinúť o forme, následne koláč vyberte na kuchynskú mriežku a nechajte ho úplne vychladnúť.

Na polevu polámate čokoládu na kúsky a spolu so smotanou a kokosovým tukom ju za stáleho miešania roztopte vo vodnom kúpeli. Keď je všetko roztopené, vyberte z vodného kúpeľa a nechajte trochu vychladnúť. Vložte polevu rozdeľte po dĺžke na koláč a trochu vyhladte tak, aby vlavo a vpravo na koláči trochu stekala nadol. Polevu nechajte stvrdnúť (nespевnie úplne).

Mäta umyte a osušte kuchynským papierom. Potom odtrhnite špičky vetvičiek. Malou drevenou paličkou urobte do koláča diery a vložte do nich mäta.

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH © 2019 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH Všetky práva vyhradené