



# Forma na pečenie s motívom

 Informácia o výrobku a recept

---

## Číslo výrobku: 371 450

---

### Antiadhézná povrchová úprava

Forma disponuje antiadhéznou povrchovou úpravou, ktorá umožňuje ľahké oddelenie koláča od formy. Ďalšou výhodou je jednoduchšie čistenie.

- ▷ Na ochranu antiadhéznej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Koláč nekrájajte vo forme.
- ▷ V prípade, že sa koláč predsa mierne prílepí, použite stierku na cesto s gumeným okrajom a pod.

### Pred prvým použitím

- ▷ Formu na pečenie vyčistite horúcou vodou s trochou čistiacего prostriedku. Následne ju ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky. Forma na pečenie **nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.**

### Používanie

- ▷ Pred použitím vymastite formu na pečenie trochou masla alebo margarínu. Prípadne formu dodatočne vysypte múkou.
- ▷ **Horúcu formu chytajte len rukavicami na pečenie a pod.** Horúcu formu na pečenie postavte vždy na teplovzdorný podklad.
- ▷ Pred vyberaním koláča z formy 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 vyčistite 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**. Formu na pečenie osušte hneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fláky.
- ▷ Formu na pečenie uskladnite v suchu.

---

## Citrónový zajačik na lipkavcovej šľahačke

### Prísady na 1 kus koláča v tvare zajačika

#### Na citrónovo-jogurtové cesto:

75 g cukru  
1 štipka soli  
70 g mäkkého masla  
2 vajička izbovej teploty (veľkosť S)  
125 g múky  
1 ČL prášku do pečiva  
70 g jogurtu  
šťava a nastrúhaná kôra z 1/2 chemicky neošetreného citróna

#### Na cukrovú polevu:

1 PL citrónovej šťavy  
100 g preosiateho práškového cukru  
čierna alebo hnedá potravinárska farba vo forme gélu  
cukrová dekorácia podľa želania

#### Na lipkavcovú šľahačku:

200 g smotany  
1 balíček stužovača šľahačky  
1 balíček vanilkového cukru  
zelená potravinárska farba vo forme gélu podľa chuti  
2 PL lipkavcového sirupu  
jedlé kvety (napr. sedmokrásky) podľa chuti

#### Okrem toho:

maslo na formu  
drevená špajdlá

**Doba prípravy:** cca 30 minút (plus cca 35 minút na pečenie, 1 hodina na vychladenie a 1 hodina na stuhnutie)

### Príprava

Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C ohrev zhora/zdola (teplovzdušná rúra 160 °C). Zajačikovú formu na pečenie vymastite maslom. Cukor, soľ a mäkké maslo vymiešajte v mise do penista. Po jednom primiešajte vajička.

V miske zmiešajte múku a prášok do pečiva. Spolu s jogurtom, citrónovou šťavou a citrónovou kôrou pridajte k cestu a všetko spolu premiešajte na hladké cesto. Cesto naplňte do formy na pečenie, zarovnajzte povrch a pečte na stredovej kolajničke cca 35 minút. Špajdlou skontrolujte, či je koláč prepečený. Na to zapichnete drevenú špajdlú do stredu koláča - ak sa na špajdli ešte lepí tekuté cesto, pečte prípadne ďalších 5 minút.

Hotový koláč vyberte z rúry na pečenie a nechajte ho krátko postáť vo forme. Potom formu opatrne otočte s kuchynskými rukavicami a koláč prevráťte na kuchynskú mriežku. Nechajte ho úplne vychladnúť.

Na ozdobenie zmiešajte v miske citrónovú šťavu s preosiatym práškovým cukrom na polevu. Keď je poleva príliš pevná, primiešajte približne 2 ČL vody. 1 PL polevy odoberte a ponechajte bokom. Zajačika úplne pokryte zvyšnou polevou. Odloženú polevu zafarbíte potravinárskou farbou na čierne alebo hnedo. Akonáhle biela poleva uschne, pomocou drevenej špajdle zajačikovi namalujte zafarbenou polevou oči, fúzy a tmavou farbou aj podľa chuti nafarbíte kontúry nôh a vnútro uší. Kto chce, môže zajačika ešte ozdobiť cukrovými perličkami alebo inou cukrovou dekoráciou. Na to ale poleva ešte nesmie byť úplne stuhnutá.

Na servírovanie vyšľahajte šľahačku a vanilkový cukor a podľa želania prifarbite zelenou potravinárskou farbou. K vyšľahanej šľahačke primiešajte lipkavcový sirup.

Šľahačku vo forme obláčikov rozdeľte na tortový podnos. Zajačika vložte do šľahačky a podľa želania ozdobte okolo jedlými kvetmi.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2019 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všetky práva vyhradené



[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody)