



# Profesionálna súprava na pečenie na pečenie poschodových

(sk) Informácia o výrobku a recept

**Číslo výrobku: 605 966**

## Nepriľnavá ochranná vrstva

3 formy na pečenie s rozdielnou veľkosťou majú nepriľnavú povrchovú vrstvu, ktorá umožňuje jednoduché vybratie upečených korpusov z foriem. Ďalšou výhodou je jednoduchšie čistenie.

- ▷ Na ochranu nepriľnavej ochrannej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Nekrájajte tortové korpusy vo formách na pečenie.
- ▷ Ak by sa koláč predsa len mierne prilepil, použite stierku na cesto s gumeným okrajom a pod.

## Pred prvým použitím

- ▷ Formy na pečenie vyčistíte horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Následne diely ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky. Formy na pečenie **nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.**

## Používanie

- ▷ Pred použitím dobre namažte formy na pečenie (napr. neutrálnym jedlým olejom) a príp. aj poprášte malým množstvom múky. Alternatívne môžete dno a boky formy na pečenie vyložiť vystrihnutým papierom na pečenie. Takto sa budú dať hotové tortové korpusy neskôr jednoduchšie vybrať z formy.
- ▷ Horúce formy na pečenie chytajte len kuchynskými rukavicami a pod.
- ▷ Pred vyberaním tortových korpusov z foriem na pečenie nechajte tortové korpusy vychladnúť vo formách na pečenie (minimálne 10 minút).

Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi tortovými korpusmi a formami na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.

## Čistenie

- ▷ Formy na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nepoddajné zvyšky cesta sa dajú odstrániť kefkou na riad s **mäkkými štetinami**. Formy na pečenie **nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu**.
- ▷ Formy na pečenie osušte ihneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fláky. Formy na pečenie uskladnite v suchu.

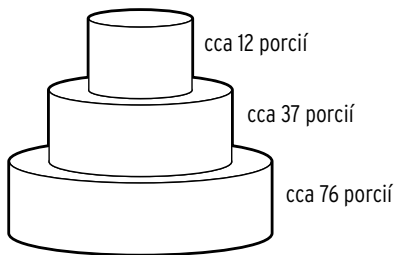


[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody)

Made exclusively for:

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

## Recept „Naked Cake“



Formy na pečenie, ktoré sú súčasťou súpravy, môžete používať jednotlivo alebo ich ľubovoľne navzájom kombinovať. Podľa kombinácie „poschodí“ vznikajú torty až do veľkosti 125 porcií.

Tento recept opisuje prípravu cesta na každé poschodie jednotlivo, aby ste ich mohli kombinovať podľa svojich vlastných želaní.

Základný recept vytvorí 3-poschodovú „Naked Cake“ - túto trendovú tortu môžete potom ozdobiť podľa chuti a nálady. Tipy a triky na to nájdete v časti „Variácie“.

## Prísady

### Na malú formu:

2 vajcia  
125 g cukru  
100 ml oleja  
100 ml tekutiny  
(podľa chuti napr.  
mlieko, ovocná šťava  
atď.)  
150 g múky  
1/2 balíčka prášku  
do pečiva

### Príprava vanilkového maslového krému:

5 balíčkov vanilkového  
pudingového prášku  
(alebo čokoládového  
pudingového prášku)  
400 g cukru  
2,5 l mlieka  
1250 g masla

### Príprava

1. Predhrejeme rúru na pečenie na 200 °C teplovzdušná (horný/spodný ohrev 220 °C). Dôkladne namažeme formy na pečenie (napr. neutrálnym jedlým olejom a poprášime múkou) alebo ich alternatívne vyložíme papierom na pečenie.

### Na strednú formu:

6 vajcia  
375 g cukru  
300 ml oleja  
300 ml tekutiny  
(podľa chuti napr.  
mlieko, ovocná šťava  
atď.)  
450 g múky  
1 1/2 balíček prášku  
do pečiva

### Okrem toho:

Podľa obľúby kakaový  
prášok, tekutá čoko-  
láda, malé kusky čoko-  
lády, bobuľovité ovocie,  
aróma, citrónová kôra,  
orechy, marmeláda atď.

### Na veľkú formu:

10 vajec  
625 g cukru  
500 ml oleja  
500 ml tekutiny  
(podľa chuti napr.  
mlieko, ovocná šťava  
atď.)  
750 g múky  
2 1/2 balíčka prášku  
do pečiva

3 lepenkové tortové  
podklady vo vhodných  
veľkostiach a tortové  
drevené špajle na stabi-  
lizáciu (dostupné v špe-  
cializovanej predajni)

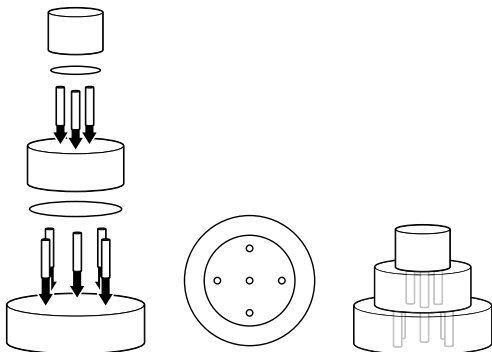
2. **Príprava jednotlivých ciest:** Vajcia s cukrom vyšľaháme metličkami ručného mixéra počas cca 3 minút do krémovea. Odmeriame olej a tekutinu a pomaly pridávame za stáleho miešania. Pridáme múku a prášok do pečiva a plynule primiešame k hmote (**Pozor:** Nemiešame príliš dlho, len do vytvorenia homogénneho cesta!). Teraz môžeme cesto dochutiť podľa vlastného želania: Pridáme kakaový prášok, bobuľovité ovocie atď., aby sme vytvorili rôzne chute jednotlivých poschodí.
3. Cesto naplníme do foriem na pečenie. Rúru na pečenie nastavíme na cca 180 °C teplovzdušná (200 °C horný/spodný ohrev) a upečieme tortové korpusy cca 45 min. (malá forma), 55 min. (stredná forma), resp. 65 min. (veľká forma). Ak je cesto príliš tmavé, jednoducho ho zakryjeme alobalom alebo príp. znížime teplotu na 160 °C teplovzdušná (180 °C horný/spodný ohrev). Na záver skontrolujeme špáradlom, či je cesto upečené. Tortové korpusy vyberieme z rúry a necháme trocha vychladnúť vo forme na pečenie. Potom vyklopíme z foriem na pečenie a necháme na kuchynskej mriežke úplne vychladnúť. Tortové korpusy v prípade potreby zarovnáme a každý nakrájame na 3 rovnako hrubé korpusy. Alternatívne k rezaniu tortových korpusov môžeme cesto určené na jedno poschodie takisto rozdeliť na tri časti a postupne vo forme na pečenie upiecť 3 samostatné korpusy.
4. **Príprava vanilkového maslového krému:** Z pudingového prášku, cukru a mlieka pripravíme podľa návodu na obale puding. Puding dáme do misky na miešanie, na horúci puding hneď dáme potravinársku fóliu a necháme vychladnúť pri izbovej teplote (nedávame do chladu!). Puding, ktorý vychladol pri izbovej teplote, premiešame metličkami ručného mixéra. Do misky na miešanie pridáme maslo a metličkami ručného mixéra vymiešame do hladka, potom po lyžičkách primiešame puding.

## Zloženie tortových poschodí

1. **Na jednotlivé poschodia** vždy vezmeme vhodnú lepenkovú podložku a pomocou malého množstva maslového krému na nej upevníme vrstvu tortového korpusu. Pomocou cukrárskeho vrečka alebo lyžicou nanesieme na tortový korpus vrstvu maslového krému a potom na to položíme nasledujúcu vrstvu tortového korpusu. Znova natrieme vrstvu maslového krému a položíme tretiu vrstvu tortového korpusu.

Nakoniec pomocou stierky na tortu alebo dlhého noža nanesieme tenkú vrstvu maslového krému tak, aby ešte presvitali jednotlivé korpusy. Odložíme do chladu. Týmto spôsobom vytvoríme všetky 3 poschodia.

2. **Na zloženie torty** odrežeme na vhodnú dĺžku 5 tortových drevených špajlí pre každé poschodie a zastrčíme ich do torty tak, aby boli špajle zakryté najbližším menším, na nich nasadeným poschodím. Len takto udrží torta hmotnosť horných poschodí a pri nakrojení sa nezborí dovnútra.

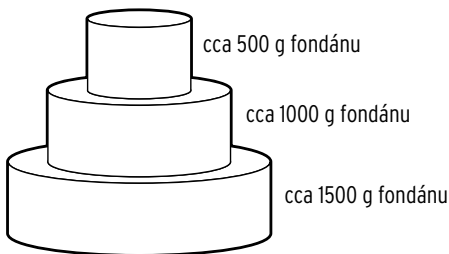


## Variácie

Torta je mimoriadne vhodná na zdobenie po upečení, napr. maslovým krémom, jedlými kvietkami, bobuľovitým ovocím alebo pod. Pripravíme si nato jednoducho dvojité množstvo maslového krému a po zložení ozdobíme tortu. Bobuľovité ovocie a kvety môžeme teraz umiestniť jednoducho podľa želania.

**Tip:** Podľa oblúby môžeme maslový krém zafarbiť rôznymi potravinárskymi farbami.

Keď chcete radšej potiahnuť tortu klasickou **vrstvou fondánu**, postupujte podľa nasledujúcej tabuľky udávajúcej množstvá:



1. Fondán na každé poschodie dobre vyvaľkáme **pred** zložením torty medzi 2 vrstvami papiera na pečenie, odtiahneme jednu vrstvu papiera na