

## Vážení zákazníci!

Táto 3D forma na pečenie zo silikónu je vhodná rovnako na sušienkové cesto ako aj na cesto na koláče. Vďaka neprilnavému účinku silikónu je zaručené mimoriadne jednoduché vyberanie upečených pokrmov – spravidla nie je potrebné ani žiadne vymastenie.






Forma na pečenie je potravinársky neškodná, odolná proti pôsobeniu ovocných kyselín, ako aj sálavému teplu a chladu, tvarovo stála a bezpečná proti vytečeniu, dá sa použiť aj bez plechu a súčasne je vhodná na umývanie v umývačke riadu.


Je vhodná aj na prípravu ľadu a čokoládových pralínok.

Želáme vám veľa úspechu

## Váš tím Tchibo

### Dôležité upozornenia

-  Forma na pečenie je vhodná na použitie pri teplotách od -30 °C do +230 °C.
-  Pri používaní v horúcej rúre chytajte formu len v rukaviciach na pečenie a pod.
-  Forma na pečenie sa hodí tiež na použitie v mrazničkách a mraziacich boxoch. Nepoužívajte ju na iné účely!
-  Neumiestňujte formu na pečenie do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
-  Nekrájajte pokrmy vo forme na pečenie a nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Forma sa tým poškodí.
- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite formu na pečenie horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani drsné hubky.

-  Forma na pečenie je vhodná aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu formy. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu formy.
- Vďaka materiálu formy na pečenie 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

- Formu na pečenie vyčistíte horúcou vodou s trochu čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety.
- Následne vytrite priehlbiny formy na pečenie neutrálnym jedlým olejom.

### Používanie

- Pred každým použitím vypláchnite formu na pečenie studenou vodou.
- Následne prípadne vytrite priehlbiny formy 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.
- Vyberte mriežku z rúry na pečenie a formu na pečenie postavte na ňu ešte pred naplnením jej priehlbín. Uľahčíte si prenášanie.
- Skôr ako kekсы vyberiete z priehlbín, nechajte formu na pečenie úplne vychladnúť na mriežke.
- Formu na pečenie vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

## Recept

### Prísady na 24 kusov

#### Na cesto:

160 g múky  
80 g masla  
1 vajce (veľkosť M)  
40 g jemného cukru  
30 g mletých lieskových orechov  
1 balíček vanilkového cukru „Bourbon“  
1/2 ČL vianočného korenia (resp. podľa dostupnosti vianočného korenia „Špekulácius“)  
1 štipka soli

#### Na ozdobenie:

80 g práškoveho cukru  
5 ČL citrónovej šťavy  
farebná cukrová posýпка a cukrové perličky

**Doba prípravy:** cca 25 min. (plus čas na zachladenie, pečenie a vychladenie)

### Príprava

Preosejte múku do misky na miešanie. Navrch poukladajte maslo nakrájané na malé kúsky. Pridajte vajce, cukor, pomleté lieskové orechy, vanilkový cukor, zmes korenia „Špekulácius“ a soľ a všetko rýchlo ručne vymiešajte na hladké cesto. Zaviňte cesto do fólie na uchovanie čerstvosti a uložte ho do chladu na cca 30 minút.

Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola, teplotovzdušná rúra: 160 °C). Formu na pečenie vypláchnite studenou vodou. Odoberte kúsky cesta veľkosti vlašského orecha a natlačte ich do priehlbínok formy. Cesto rukami alebo valčekom rovnomerne natlačte, resp. povalcujte. Odstávajúce cesto odstráňte nožom alebo stierkou.

Keksy pečte na stredovej koľajničke 13 až 15 minút. Následne ich nechajte vo forme na pečenie vychladnúť a potom ich opatrne uvoľníte z priehlbínok.

Na výzdobu do hladka vymiešajte práškový cukor a šťavu z citróna. Keksy potrite vymiešanou polevou a podľa chuti posypte cukrovou posýpkou alebo perličkami na zdobenie. Nechajte ich vysušiť.

### Ďalšie návrhy na dekoráciu:

**Hviezdy:** Keksy potrite cukrovou polevou a posypte jedlým lesklým práškom.

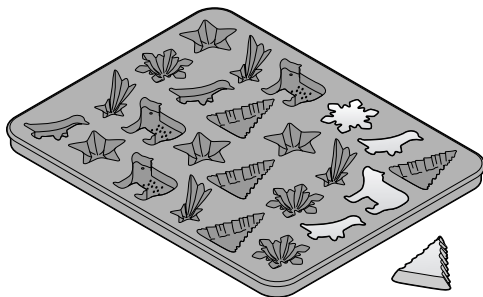
**Tučniaky:** Keksy ozdobte cukrovou polevou a roztopenou tmavou čokoládou vo vzhľade tučniakov. Polevu, resp. čokoládu naplňte do cukrárskeho vrečka s malou špičkou na zdobenie a pomaľujte ňou keksy. Cukrové perličky natlačte ako oči do ešte vlhkej polevy.

**Ľadové medvede:** Keksy ozdobte cukrovou polevou vo vzhľade ľadových medvedov. Cukrovú polevu naplňte do cukrárskeho vrečka s malou špičkou na zdobenie a namaľujte ňou medvedom kožuch. Cukrové perličky natlačte ako oči do ešte vlhkej polevy.

**Jedličky:** Cukrovú polevu zafarbte zelenou potravinárskou farbou, naplňte ju do cukrárskeho vrečka s malou špičkou na zdobenie a namaľujte ňou vetvičky. Ozdobte červenými cukrovými perličkami ako vianočnými guľami.

### Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH  
© 2017 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH  
Všetky práva vyhradené.



**Číslo výrobku: 348 723**

Made exclusively for:

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



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