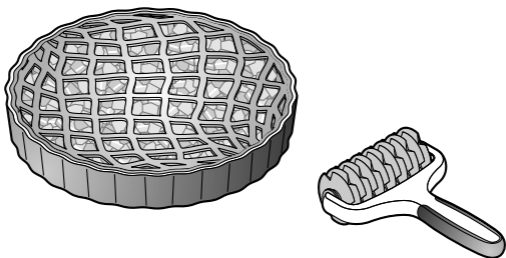


sk Návod na použitie a recept



Dôležité upozornenia

Mriežkovací valček na cesto je ideálny na výrobu mriežky z cesta na koláče, paštéty alebo štrúdle.

Hodí sa na spracovanie vláčneho cesta (napr. jemné cesto, cesto z droždia, cesto na štrúdle atď.).

Čistenie

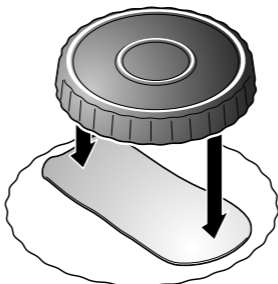
- ▷ Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistíte mriežkovací valček na cesto horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Výrobok je vhodný aj na umývanie v umývačke riadu.
- ▷ Zvyšky cesta sa dajú z valčeka odstrániť kefkou na riad s mäkkými štetinami.



www.tchibo.sk/navody

Používanie

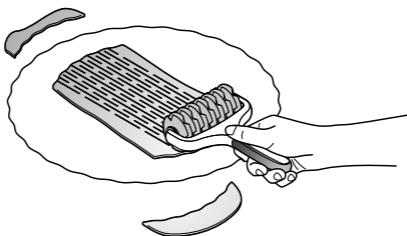
1.



Cesto vyvalkajte do hrúbky cca 2 - 4 mm na papieri na pečenie alebo na podložke na tortu z kartónu. Hotová mriežka z cesta sa tak neskôr bude dať ľahšie prenášať a ukladať na koláč. Cesto by malo byť o niečo širšie ako mriežkovací valček.

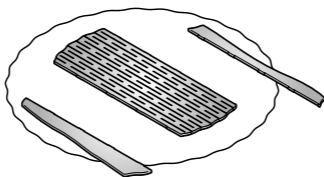
Tip: Ak chcete mriežku položiť na okrúhly koláč, obrátenú formu na pečenie krátko pritlačte na cesto. Tak bude mať správnu dĺžku.

2.



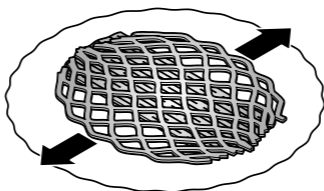
Mriežkovacím valčekom prechádzajte miernym tlakom po ceste.

3.



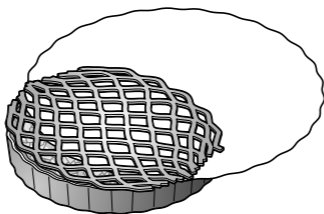
Bočné okraje prípadne odrežte.

4.



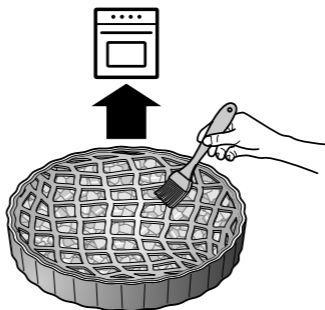
Mriežku z cesta opatrne roztiahnite na požadovanú šírku.

5.



Mriežku z cesta nechajte opatrne sklzánuť z kartónovej podložky na koláč a upravte ju na ňom. Na záver pevne popritláčajte okaje.

6.



Mriežku z cesta ponatierajte v závislosti od receptu rozšľahaným žĺtkom alebo mliekom a koláč vložte do rúry na pečenie.

Recept „Linecká torta“

na jednu formu na tarte s Ø 26 cm

Prísady na cesto

- 150 g studeného masla
- 150 g práškového cukru
- 100 g mletých lieskových orechov
- 250 g múky (typ 405)
- 10 g prášku do pečiva
- 1 balíček vanilkového cukru „Bourbon“
- 1 vajíčko (veľkosť M)
- 1 ČL mletej škorice
- 1 štipka mletého klinčeka

Prísady na náplň

- 1 žĺtok
- 200 g džemu z červených ríbezlí

Príprava

1. V mise zmiešajte maslo, práškový a vanilkový cukor. Vmiešajte lieskové orechy, škoricu, mletý klinček a vajce. Prášok do pečiva zmiešajte s múkou a postupne pridávajte do cesta.
2. Formu na tarte dobre vymastite a rúru predhrejte na 200 °C horný/spodný ohrev alebo 175 °C s cirkuláciou vzduchu.
3. 1/3 cesta oddel'te a nechajte ho asi pol hodiny odstáť v chlade. Zvyšné 2/3 cesta rozvaľkajte na veľkosť formy a vyložte ním dobre vymastenú formu na tarte.
4. Dno z cesta natrite ríbezľovým džemom, pričom na okraji nechajte cca 1 cm voľného miesta.
5. Zvyšné cesto (1/3) vyvaľkajte a prechádzajte po ňom miernym tlakom mriežkovacím valčekom, aby vznikla želaná mriežková štruktúra. Následne mriežku z cesta opatrne rozťahnite, uložte na naplnenú formu na tarte a po okraji zľahka pritlačte. Mriežku z cesta ponatierajte vyšľahaným žĺtkom.
6. Pečte v rúre na strednej koľajničke cca 40 - 45 minút. Následne nechajte vychladnúť.

Číslo výrobku: 663 624

Made exclusively for:

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