



Poháre na pečenie a servírovanie

Vážení zákazníci!

Vo vašich nových pohároch na pečenie a servírovanie pekne zapôsobia napr. vrstvené šaláty a dezerty.

Poháre sú vyrobené z borosilikátového skla a vhodné do rúry na pečenie do 230 °C. Sú vhodné aj na karamelizovanie dezertu crème brûlée.

Dôsledne si prečítajte nasledovné upozornenia.

V tomto hárku nájdete aj recept, aby ste si vaše poháre mohli hneď vyskúšať.

Želáme vám dobrú chuť!

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

(sk) Informácia o výrobku a recept

Dôležité upozornenia

- Poháre na pečenie a servírovanie sú vhodné na používanie v rúre na pečenie a mikrovlnnej rúre, ako aj v chladničke a mrazničke.
- V pohároch nezamrazujte tekutiny. Rozťažnosťou tekutín by mohli poháre prasknúť.
- Poháre sú odolné proti teplotám od -40 °C až do +230 °C.
- Poháre neumiestňujte do otvoreného plameňa, na horúce varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
- Poháre, v ktorých zohrievate, resp. pečiete, chytajte iba kuchynskými rukavicami a pod. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Pri vyberaní pohárov z rúry ich pevne držte, aby sa vám nevyšmykli z ruky.
- Poháre chráňte pred tvrdými nárazmi.
- Poháre sa nesmú prudko ochladzovať, pretože môže dôjsť k prasknutiu ich skla.
Hrozí nebezpečenstvo poranenia!
Nikdy neumiestňujte poháre napr. na studené, mokré alebo citlivé povrchy.
- Poháre položte vždy na vhodné, teplovzdorné povrchy.
- Hlboko zmrazené pokrmy vkladajte do pohárov až po úplnom rozmrazení.
- Keď sklo vykazuje poškodenia ako trhliny alebo poudierané miesta, výrobok už ďalej nepoužívajte, mohol by sa úplne rozbiť.

- Pred prvým použitím a po každom použití poháre vyčistite horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani tvrdé kefy, špicaté predmety alebo drsné špongie. Poháre následne dobre osušte.
- Poháre sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.
- Ak v pohároch zohrievate tekutiny, rešpektujte nasledovné upozornenia: Zohrievanie tekutín v mikrovlnnej rúre môže spôsobiť oneskorený var (tzv. skrytý var). Tekutina môže pritom dosiahnuť teplotu varu bez toho, že by viditeľne vrela. Pôsobením otrasov počas vyberania môže tekutina náhle vyvrieť.
Do tekutiny preto vložte lyžicu vhodnú do mikrovlnnej rúry a pod. a po uplynutí polovice času prípravy tekutinu premiešajte. Po zohratí chvíľu počkajte, opatrne sa zľahka dotknite lyžice a premiešajte tekutinu pred jej vyberaním z mikrovlnnej rúry.
Rešpektujte aj upozornenia v návode na obsluhu vašej mikrovlnnej rúry.

Recept

Zimný dezert s posýpkou a vanilkovým tvarohom

Prísady na dezert

200 g sliviek
200 g kyslejších jablák
30 g cukru
1 zarovnaná ČL škorice +
1/2 ČL škorice na posýpku
1 biocitrón
1 kopcovitá ČL jedlého škrobu

100 g ovsených vločiek
(jemných)

90 g hnedého cukru

75 g múky

90 g mäkkého masla

Prísady na topping

300 g smotanového tvarohu

1 balíček vanilkového cukru

1 ČL hnedého cukru

Príprava

1. Rúru s cirkuláciou vzduchu predhrejte na 180 °C.
2. Slivky poumyývajte, odkôstkujte a pokrájajte na polovice. Jablká umyte (prípadne olúpte), odstráňte jadrovníky a pokrájajte na malé kúsky. Nastrúhajte trochu citrónovej kôry a odložte si ju. Citrón vylisujte.
3. Ovocie zmiešajte s cukrom, 1 ČL škorice, 1/2 PL citrónovej šťavy a jedlým škrobom a následne rozdeľte do 4 pohárov.
4. Ručne alebo mixérom s hnetacími hákmi spracujte maslo s ovsenými vločkami, 1/2 ČL škorice, hnedým cukrom a múkou na posýpku a porozdeľujte ju do pohárov.
5. Dezert pečte v rúre na pečenie (stredná koľajnička) cca 40 minút do zlatista.
6. Na topping zmiešajte tvaroh, cukor a vanilkový cukor a krátko pred servírovaním ho porozdeľujte na horúci dezert s posýpkou. Posypte nastrúhanou citrónovou kôrou.