



Silikónová forma na pečenie „vianočný stromček“






sk Informácia o výrobku a recept



www.tchibo.sk/navody

Dôležité upozornenia

- Forma na pečenie je určená pre rozsah teplôt $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ až $+230\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Pri vyberaní formy na pečenie z horúcej rúry sa jej dotýkajte len pomocou kuchynských rukavíc a pod.
-   Neumiestňujte formu na pečenie do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
-  Nekrájajte v priehlbínach formy na pečenie žiadne jedlá a nepoužívajte špicaté alebo ostré predmety. Forma na pečenie 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 na pečenie. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu silikónovej formy.
 - Vďaka materiálu formy na pečenie sa doba pečenia môže skrátiť až o 20 % pri používaní vašich osvedčených receptov. Rešpektujte aj údaje výrobcu vašej rúry týkajúce sa teploty a doby pečenia.
-

Používanie

- ▷ Pred každým naplnením vypláchnite priehlbiny formy na pečenie studenou vodou.
- ▷ Dôkladne vymastite priehlbiny formy na pečenie neutrálnym jedlým olejom.
- ▷ Vyberte mriežku z rúry a postavte na ňu formu na pečenie ešte pred naplnením jej priehlbín. Uľahčíte si prenášanie.
- ▷ Skôr ako opatrne vyklopite hotový upečený koláč z priehlbín formy na pečenie, nechajte formu cca 5 minút vychladnúť na mriežkovom rošte. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi upečeným cestom a silikónovými priehlbínami sa vytvorí vzduchová vrstva.
- ▷ Formu na pečenie vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

Recept

Prísady:

- 60 g mäkkého masla
- 120 g múky
- 1 vajíčko
- 60 g hnedého trstinového cukru
- 50 g melasy
- 1 ČL perníkového korenia
- 60 ml mlieka

cukrová poleva na ozdobenie:

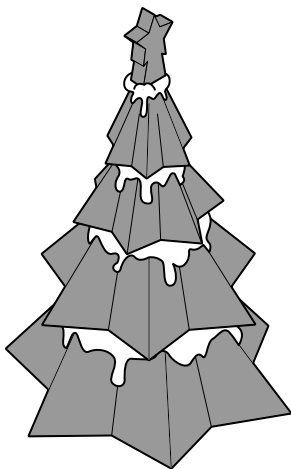
- 200 g práškového cukru
- cca 5 PL vody
- cukrové perličky

ďalšie pomôcky:

fláša na zdobenie alebo vrecko na striekanie

Kroky prípravy:

1. Predhrejte rúru na 180 °C s cirkuláciou vzduchu.
2. Dôkladne vymastite priehlbiny formy na pečenie.
3. Maslo, cukor a melasu zohrejte za stáleho miešania v hrnci, kým sa zmes úplne nerozpustí. Následne nechajte trochu vychladnúť.



4. Zmiešajte múku a perníkové koreníe a pridajte vychladenú zmes masla a cukru. Následne pridajte mlieko a vajíčko a všetko spolu zmiešajte.
5. Nalejte cesto do približne 3/4 výšky priehlbín dobre namastenej formy na pečenie.
6. Pečte v predhriatej rúre cca 20 minút.
Zapichnite drevenú špajlu do veľkého koláča. Ak sa ešte nalepí cesto, nechajte formu na pečenie ešte 1 - 2 minúty dlhšie v rúre.
7. Následne vyberte formu na pečenie z rúry a nechajte dobre vychladnúť.
8. Zatiaľ si zmiešajte cukrovú polevu s práškovým cukrom a vodou a naplňte do vrecka na striekanie alebo fľaše na zdobenie s malou okrúhlou špičkou.
9. Jednotlivé koláčiky opatrne uvoľnite z formy.
10. Na zloženie koláča pokračujte s okrúhlym kúskom koláča ako základňou.
Na hornú stranu pridajte trocha cukrovej polevy a na základňu položte najväčší koláč v tvare hviezdy. Potom postupne nasadzujte ďalšie menšie koláče v tvare hviezdy. Medzi každou vrstvou pridajte cukrovú glazúru, aby ste zafixovali koláč a ozdobili ho „snehom“. Vianočný stromček môžete ozdobiť podľa obľuby pestrofarebnými perličkami, práškovým cukrom atď.



Hviezdu na špičke prípadne dolu trochu odkrojte a upevnite špáradlom.
Upravte cukrovou polevou.

Číslo výrobku: 380 676

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.sk