

Hranatá forma na pečenie s prepravným vekom

Made exclusively for:

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

sk Informácia o výrobku

Nepriľnavá vrstva

Forma na pečenie je ošetrená nepriľnavou vrstvou, ktorá umožňuje ľahké oddelenie koláča od formy. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

- Na ochranu nepriľnavej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Nerežte koláč vo forme.
- Ak by sa cesto predsa len mierne prilepilo, použite stierku na cesto s gumovým okrajom a pod.

Pred prvým použitím

- ▷ Formu na pečenie a prepravné veko vyčistite horúcou vodou a trochou čistiacего prostriedku. Následne ich ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky. Forma na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Používanie

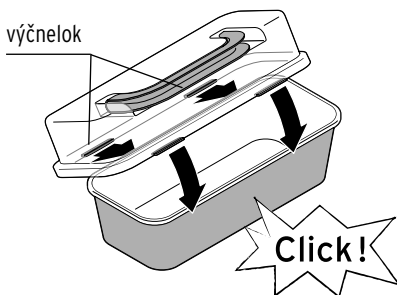
- **Pri vyťahovaní horúcej formy z rúry na pečenie postupujte opatrne. V každom prípade použite kuchynské chňapky!** Horúcu formu postavte na teplovzdorný podklad.
- ▷ Pred použitím vymastite formu na pečenie a dno trochou masla alebo margarínu. Prípadne ju dodatočne vysypte múkou. Môžete použiť aj papier na pečenie.
- ▷ Pred vyberaním koláča z formy nechajte koláč a formu na pečenie vychladnúť (minimálne 10 minút). Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.

Čistenie

- ▷ Na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky, ako napr. drôtené špongie alebo kefy, oceľovú vlnu, čistiace špongie s keramickými časticami a pod.
- ▷ Formu na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Pred čistením však nechajte formu dostatočne vychladnúť. Nepoddajné zvyšky cesta sa dajú ľahko odstrániť mäkkou hubkou alebo kefkou na riad s mäkkými, flexibilnými štetinami.
- ▷ Formu na pečenie a prepravné veko osušte ihneď po opláchnutí a oba diely uskladnite v suchu.
- Forma na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Prepravné veko

- **Formu na pečenie nikdy nevkladajte do horúcej rúry s prepravným vekom!**
- ▷ Skôr než na formu nasadíte prepravné veko, nechajte koláč a formu vychladnúť.



- ▷ Veko nasadíte na formu tak, aby sa oba výčnelky na jednej strane zahákli pod okraj formy. Druhú stranu potom potlačte pevne nadol, aby sa oba výčnelky na tejto strane tiež zahákli pod okraj.
- ▷ Skôr než formu na pečenie zdvihnete za držadlo, skontrolujte, či prepravné veko pevne sedí na forme. Veko sa musí počuteľne a citeľne zaistiť.

- ▷ Pri odnímaní najskôr potiahnite veko nahor za obe lamely na dlhšej strane a následne postupne nadvihnutím uvoľňujte jeho okraj od formy.

Citrónový koláč

Prísady na 1 hranatú formu (cca 18 kúskov koláča)

Na cesto:

- 250 g mäkkého masla
- 5 vajíčok
- 2 ČL kypriaceho prášku do pečiva
- 250 g cukru
- 250 g múky
- 1 ČL nastrúhanej kôry biocitrónu

Na pokvapkane koláča:

- 100 g práškového cukru
- 100 ml čerstvo vylisovanej citrónovej šťavy

Okrem toho:

- tuk na formu

30 min. príprava | 60 min. pečenie

každý kusok cca 255 kcal, 3 g bielkovín, 13 g tuku, 30 g sacharidov

Príprava

- Vymastite formu. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora a zdola), resp. 160 °C (cirkulácia vzduchu).
- Vyšľahajte maslo a cukor do penista. Postupne dôkladne primiešajte vajička a pridajte citrónovú kôru.
- Zmiešajte múku a kypiaci prášok do pečiva a primiešajte ich do zmesi.
- Naplňte cesto do formy a vyhlad'te ho.
Pečte v rúre na pečenie (stredná kolajnička) cca 60 min. a nechajte krátko chladnúť.
- Vyklopte koláč z formy. Zmiešajte citrónovú šťavu a práškový cukor.
Viackrát poprepichujte koláč špajdlou a pokvapkajte ho citrónovou zmesou.

Zapekané cestoviny s vajíčkovou polevou

Prísady na 1 hranatú formu (cca 4 porcie)

- | | |
|--------------------------------|---|
| 300 g cestovín farfalle | 3 vajička (veľkosť M) |
| soľ | čierne korenie |
| 250 g cukety | 2 ČL sušeného oregana |
| 2 paradajky s masívnou dužinou | 1 plechovka lahôdkovej kukurice (340 g), odkvapkaná |
| 125 g smotany | 100 g strúhaného syra |
| 1/8 l mlieka | |

Okrem toho:

- tuk na vymastenie a strúhanka na vysypanie formy

Príprava: 20 min. | Pečenie: cca 20 min.

675 kcal na porciu

Príprava

- Povarte cestoviny v dostatočne slanej vode podľa návodu na ich obale na al dente. Medzitým poumývajte a očistite cuketu a nastrúhajte ju na tenké pásiky. Poumývajte paradajky a po vykrojení tvrdej časti dužiny ich nakrájajte na úzke mesiačiky.
- Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola; cirkulácia vzduchu: 160 °C). Vymastite formu a vysypte ju strúhankou.
- Zmiešajte smotanu, mlieko a vajička, zmes dochuťte soľou, čiernym korením a oreganom. Premiešajte cestoviny a kukuricu so zálievkou a všetko vložte do formy. Navrch poukladajte cuketu a paradajky. Posypte syrom a pečte v rúre na pečenie (stredná kolajnička) cca 20 min.