

Pružinové formičky na pečenie

 Informácia o výrobku a recept

Nepriľnavá vrstva

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

Pred prvým použitím

- ▷ Formičky na pečenie vyčistíte horúcou vodou s trochou čistiacieho prostriedku. Následne ich ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky.
Formičky na pečenie nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Používanie

- ▷ **Horúce formičky na pečenie chytajte len kuchynskými rukavicami a pod.** Horúce formičky na pečenie ukladajte vždy na teplovzdornú podložku.
- ▷ Pred použitím vymastite formičky na pečenie trochou masla alebo margarínu. Prípadne ich dodatočne vysypte múkou. Môžete použiť aj papier na pečenie.
- ▷ Pod formičky prípadne položte papier na pečenie, keď ich ukladáte na mriežku alebo plech do rúry na pečenie. Rúra na pečenie tak zostane čistá, aj keď sa vyleje trochu cesta.
- ▷ Pred vyberaním koláča z formičky na pečenie nechajte koláč a formičku vychladnúť (minimálne 10 minút). Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formičkou 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.

- ▷ Formičky na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nepoddajné zvyšky cesta sa zo škár dajú odstrániť kefkou na riad s mäkkými štetinami.
- ▷ Všetky diely osušte hneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fláky. Formičky na pečenie uskladnite v suchu.
- Formičky na pečenie nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Čokoládový koláč (Gâteau au chocolat)

Prísady na 2 malé pružinové formičky na pečenie

120 g čokolády na varenie

2 vajcia

60 g mäkkého masla

1 ČL mlieka

70 g cukru

3 PL múky, kopcom naplnené

Príprava

1. Nechajte pomaly roztopiť čokoládu vo vodnom kúpeli.
2. Rozdeľte vajcia, z bielok vyšľahajte sneh a odložte ho do chladu.
3. Zmiešajte žĺtka, maslo, mlieko, múku a cukor.
4. Roztopenú čokoládu premiešajte, aby bola jej konzistencia rovnomerná. Premiešajte ju k žĺtkovej zmesi a na záver pridajte sneh z bielkov.
5. Formičky na pečenie opláchnite horúcou vodou a mierne namastite.
6. Naplňte ich cestom a pečte pri teplote 175 °C cca 40 minút (horný/spodný ohrev). Potom ich nechajte vychladnúť.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.sk

Číslo výrobku: 700 452