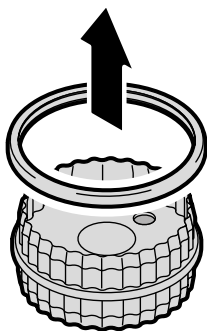


Návod na použitie a recept

Vďaka obvodovému silikónovému prstencu sa vykrajovacie formičky držia pri vykrajovaní koláčikov v ruke príjemne a nešmýkajú sa. Dajú sa použiť so silikónovým prstencom alebo bez neho.

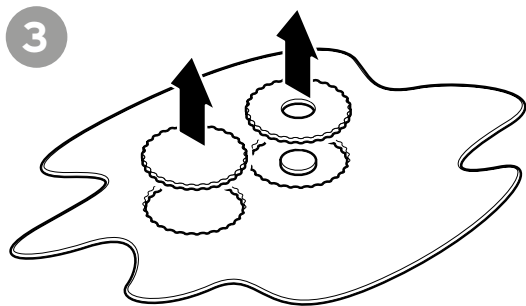
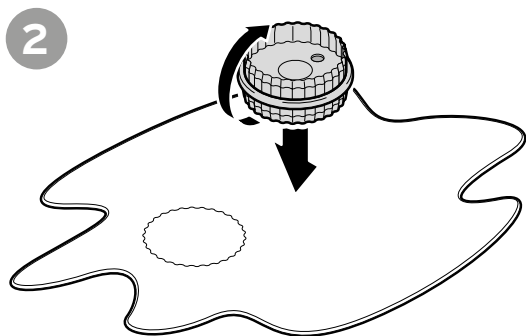
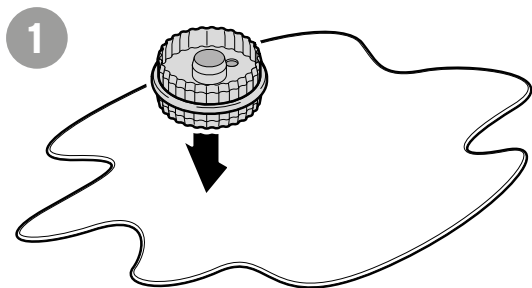


Čistenie

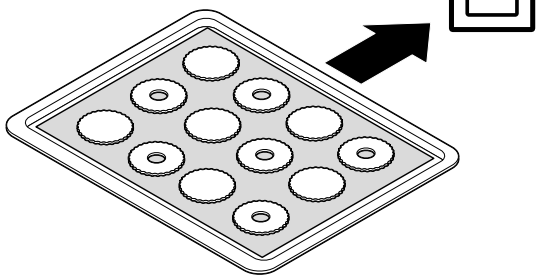
- Pred prvým použitím a bezprostredne po každom použití vyčistíte vykrajovacie formičky horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu.

Dôležité: Pred čistením odstráňte z každej vykrajovacej formičky obvodový silikónový prstenec a oba diely vyčistíte samostatne.

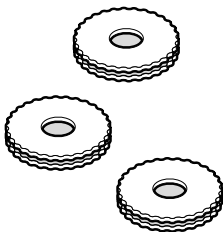
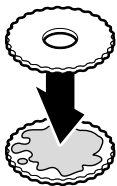
- Nielen vykrajovacie formičky, ale aj silikónové prstence sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.



4



5



Recept na linecké koláčky

na cca 50 kusov | 80 kcal na kus
príprava 1 hod. | chladnutie 1 hod.
pečenie 8 min.

Prísady

1/2 vanilkového struku, 350 g múky,
250 g studeného masla, 130 g cukru, 1 bielok, soľ,
150 g ríbezľového džemu; múka na spracovanie,
práškový cukor na posypanie

Príprava

1. Rozrežte vanilkový struk po dĺžke a vyškrabte dreň špičkou noža. Múku nasypťte do veľkej misy a v strede vytlačte priehlbinu. Nakrájajte maslo na hoblíny a posypte okraj priehlbiny cukrom. Pridajte do priehlbiny bielok, 1 štipku soli a vanilkovú dreň. Vymieste rukami všetky prísady na hladké cesto. Zabaľte cesto do potravinárskej fólie na zachovanie čerstvosti a odložte ho na 1 hod. do chladničky.
2. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora/zdola; teplovzdušná rúra: 180 °C). Vyvaľkajte porcie cesta na pomúčenej pracovnej ploche na hrúbku cca 3 mm. Postupne povykrajujte koláčky, polovicu z nich vykrojte aj v strede (v závislosti od vykrajovacej formičky v tvare kruhu, hviezdy alebo srdiečka). Koláčky poukladajte na papier na pečenie, ktorý je položený na chladnom plechu, a upečte ich v rúre (stredná poloha) 6-8 minút do zlatožlta. Nechajte ich vychladnúť na kuchynskom rošte.

3. Zľahka ohrejte džem a prepasírujte ho cez sitko. Natrite ním koláčky bez vykrojenia, po ich okraji nechajte pritom voľné miesto. Koláčky s vykrojením posypte trochou práškoveho cukru, uložte ich na koláčky s džemom a jemne ich zatlačte.

Číslo výrobku: 690 416

Made exclusively for:

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

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené.