

Porciovač cesta na sušienky

Číslo výrobku: 690 504

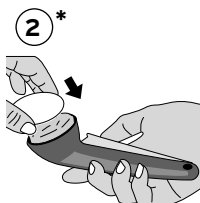
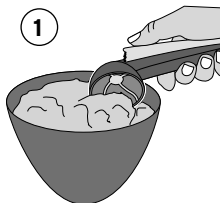
Dôležité pokyny na čistenie

- Pred prvým použitím a po každom použití porciovač cesta na sušienky dôkladne vyčistíte pod horúcou tečúcou vodou mäkkou kefkou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Prípadne niekoľkokrát spustíte mechanizmus stierania.
- Porciovač cesta na sušienky vyčistíte vždy ihneď po každom používaní, aby zvyšky cesta nezaschli. Zaschnuté zvyšky cesta sa dajú neskôr odstrániť len veľmi ťažko. Na čistenie nepoužívajte špicaté pomôcky ani pomôcky s ostrými hranami.
- Výrobok nenechávajte namáčať vo vode na umývanie riadu, inak by doň mohla preniknúť voda.
- Výrobok nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Porciovač cesta na sušienky nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ho odložíte.

Používanie



Tip: Bezprostredne pred použitím ponorte porciovač cesta na sušienky nakrátko do vody. To uľahčuje vyberanie cesta pomocou mechanizmu stierania a jeho ukladanie na plech na pečenie.



* Alternatívne môžete cesto tiež umiestniť bez oblátok na pečenie priamo na plech vyložený papierom na pečenie.

Výrobca:

Zenker Backformen GmbH & Co. KG

Fritz-Mayer-Str. 7, 86551 Aichach, Deutschland (Nemecko)

Recept

Prísady na cca 32 makróniek

3 vaječné bielky

1 štipka soli

1/2 ČL citrónovej šťavy

1 vanilkový struk (alebo 1 ČL vanilkového extraktu)

160 g práškového cukru

300 g mletých mandlí (možno nahradiť aj lieskovými orieškami alebo kokosovými vločkami)

oblátky na pečenie (priemer 5 cm)

doba prípravy: 35 min | doba pečenia: 20 minút

celková doba prípravy: cca 1 hodina

Príprava

1. **Predhriať rúru:** Rúru predhrejte na 150 °C (horný/spodný ohrev).
2. **Príprava cesta:** Vanilkový struk pozdĺžne rozrežte a vyškrabte dreň. Oddel'te vajcia a spolu s vanilkou, soľou a citrónovou šťavou ich vyšľahajte do tuha. Bielková hmota by mala vydržať skúšobný rez.
3. Potom preosejte práškový cukor a miešajte cca 5 minút, kým zmes nebude biela a lesklá.
4. Do zmesi opatrne a rýchlo vmiešajte mleté mandle.
5. **Formovanie makróniek:** Naplňte porciovač cesta na sušienky a vyhlad'te ho po okraji misy, aby sa nabrali rovnaké množstvá cesta. Na porciovač položte oblátky na pečenie a makróanky poukladajte s malým odstupom na plech vystlaný papierom na pečenie.
6. **Pečenie makróniek:** Plech vložte do predhriatej rúry a pečte 20 minút na strednej koľajničke pri teplote 150 °C (horný/spodný ohrev).
7. Po skončení pečenia vyberte makróanky z rúry a nechajte ich dôkladne vychladnúť. Najlepšie je uložiť makróanky do dózy na sušienky.