

Extra vysoká forma na pečenie

(sk) Informácia o výrobku a recept

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

Číslo výrobku: 723 583

Nepríľnavá vrstva

- ▷ Na ochranu nepríľnavej ochrannej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Nekrájajte koláč priamo 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 vyčistite horúcou vodou s trochou čistiacieho prostriedku. Následne ju ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky.

Forma na pečenie nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

Používanie

- ▷ **Horúcu formu na pečenie chytajte len kuchynskými rukavicami a pod.** Horúcu formu na pečenie ukladajte vždy na teplovzdornú podložku.
- ▷ Pred použitím vymastite formu na pečenie trochou masla alebo margarínu. Prípadne ju dodatočne vysypte múkou. Môžete použiť aj papier na pečenie.
- ▷ Naplnená forma na pečenie je v závislosti od výšky náplne veľmi ťažká. Preto ju pri prenášaní nezdvíhajte len za kruhový okraj, **ale vždy za dno**, inak sa kruhový okraj prípadne môže od dna odtrhnúť. Pred naplnením formy vyberte rošt z rúry a položte naň formu na pečenie. Uľahčí to prenášanie naplnenej formy na pečenie.
- ▷ Pod formu prípadne položte papier na pečenie, keď ju 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 formy na pečenie nechajte koláč a formu vychladnúť (minimálne 10 minút). Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.

Čistenie

- Dlhé pečenie môže spôsobiť tmavé sfarbenie formy na pečenie. Nie je to škodlivé pre zdravie a nemá to vplyv na kvalitu ani funkčnosť formy na pečenie.
- ▷ 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. Nepoddajné zvyšky cesta sa zo škár dajú odstrániť kefkou na riad s mäkkými štetinami.
- ▷ Všetky diely osušte hneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fláky. Formu na pečenie uskladnite v suchu.
- Forma na pečenie nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

Citrónovo-smotanová krémová torta

Prísady na citrónový koláč

400 g masla izbovej teploty
400 g cukru
1 balíček vanilkového cukru
8 vajec
400 g múky
1 štipka soli
4 ČL kypriaceho prášku do pečiva
šťava z 2 citrónov
kôra z 2 citrónov

Prísady na krém zo smotany a smotanového syra

400 g smotany
500 g smotanového syra
kôra z 2 citrónov
4 balíčky stužovača do smotany
1 balíček vanilkového cukru

Príprava citrónového koláča

1. Rúru predhrejte na 180 °C (horná/spodná teplota). Formu vyložte papierom na pečenie a okraj dobre vymastite.
2. Na prípravu koláča zmiešajte v miske cukor, vanilkový cukor a maslo izbovej teploty do peny, potom postupne vmiešajte vajcia.

3. Následne v ďalšej miske zmiešajte múku, prášok do pečiva, šťavu a kôru z 2 citrónov a štipku soli a pridajte k už zmiešaným tekutým prísadám. Všetko dobre premiešajte.
4. Cesto vylejte do formy a uhlad'te. Pečte približne 60 minút a špajdlou skontrolujte, či je koláč upečený. Ak by koláč príliš tmavol, prikryte ho alobalom.
5. Upečený koláč vyberte z rúry a nechajte asi 10 minút vychladnúť vo forme. Potom ho opatrne oddel'te od okraja nožom a nechajte úplne vychladnúť na mriežke.

Príprava smotanového krému

1. Smotanu vyšľahajte s 2 balíčkami stužovača do smotany do tuha a odložte do chladničky.
2. Medzitým zmiešajte smotanový syr s 2 balíčkami stužovača do smotany, citrónovou kôrou a vanilkovým cukrom. Smotanu vmiešajte do syrovej zmesi a odložte na minimálne 15 minút do chladničky.

Zloženie citrónovo-syrovej krémovej torty

1. Úplne vychladnutý citrónový koláč rozdeľte na štyri rovnaké vrstvy.
2. Prvú vrstvu položte na otočný tanier na torty a rovnomerne na ňu naneste porciu smotanovo-syrového krému.
3. Opatrne na ňu položte ďalšiu vrstvu koláča, jemne pritlačte a tiež potrite krémom.
4. Tento postup zopakujte s ďalšími dvoma vrstvami.
5. Zvyšný smotanový krém použite na rovnomerné potretie celého koláča zhora a po bokoch. Najskôr naneste tenkú vrstvu, aby sa koláč nelepil, a krátko ho nechajte vychladnúť, potom naneste finálnu vrstvu a vyhlad'te ju.
6. Podľa chuti ozdobte ovocím alebo inou dekoráciou.
7. Nechajte tortu aspoň 30 minút stuhnúť v chladničke.