

Forma na pečenie s vrkočovým vzorom

Informácia o výrobku a recept

Vážení zákazníci!

Forma na pečenie zo silikónu je extrémne pružná s povrchovou úpravou proti prilepeniu. Vďaka tomu ľahko vyklopite hotový koláč.

Silikónová forma na pečenie je potravinársky neškodná, odolná proti sálavému teplu a chladu, tvarovo stála a bezpečná proti vytečeniu a môžete ju umývať v umývačke riadu.

Použiteľná s plechom alebo mriežkovým roštom.

Želáme vám veľa radosti pri pečení a veľa úspechov!

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia

- +230°C
-15°C Forma na pečenie je určená pre rozsah teplôt -15 °C až +230 °C.
- Forma na pečenie sa hodí na použitie v rúre alebo mrazničke. Nepoužívajte ju na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania výrobcu vašej rúry na pečenie.
- Pri použití v rúre na pečenie je forma na pečenie veľmi horúca!** Hrozí nebezpečenstvo popálenia. Horúcu formu na pečenie chytajte iba kuchynskými rukavicami a pod.
- Nekrájajte pokrmy vo forme na pečenie a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Forma na pečenie sa tým poškodí.
- Neumiestňujte formu na pečenie do otvoreného plameňa, na varné dosky alebo na dno rúry na pečenie.
- Forma na pečenie je vhodná na čistenie v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.

- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu formy na pečenie. Nie je to zdraviu škodlivé ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu formy na pečenie.
 - Vďaka materiálu formy na pečenie sa doba pečenia môže skrátiť pri používaní vašich osvedčených receptov až o 20 %.
Rešpektujte aj údaje výrobcu vašej rúry na pečenie týkajúce sa teploty a doby pečenia.
-

Pred prvým použitím

- Formu na pečenie vyčistite horúcou vodou s trochou čistiacieho prostriedku. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety.
 - Následne vytrite vnútro formy na pečenie neutrálnym jedlým olejom.
-

Používanie

- Pred každým použitím vypláchnite formu na pečenie studenou vodou.
- Formu na pečenie prípadne jemne vytrite neutrálnym jedlým olejom.
Vymastenie je potrebné len ...
... pred prvým použitím,
... po umytí v umývačke riadu,
... pri spracovávaní beztukového cesta (napr. biskvitové cesto) alebo veľmi ťažkého alebo veľmi vlhkého cesta.
- Vyberte mriežkový rošt z rúry na pečenie a formu na pečenie naň postavte ešte pred jej plnením. Uľahčíte si prenášanie.
- Skôr ako vyklopite upečený koláč z formy na pečenie, nechajte formu na pečenie chladnúť na mriežkovom rošte cca 10 minút. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Formu na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

Pistáciový koláč

Prísady na cesto

190 g mäkkého masla, 25 g pistáciového krému,
215 g práškového cukru, 5 vajec (veľ. M),
125 g pistácií, 85 g bielych čokoládových kvapiek,
85 g mletých mandlí,
3 ČL prášku do pečiva (cca 3/4 balíčka),
210 g múky, 1 štipka soli,
100 g gréckeho jogurtu

Prísady na krém

150 g čerstvého syra, 50 g mäkkého masla,
80 g práškového cukru, trocha nastrúhanej citrónovej
kôry,
sekané pistácie

Príprava

1. Pistácie jemne posekajte v drviči. Potom ich dobre premiešajte s múkou, mandľami a práškom do pečiva.
2. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C, ohrev zhora/zdola (pri cirkulácii vzduchu: 160 °C) a vymastite formu na pečenie.
3. Maslo, pistáciový krém a práškový cukor vymixujte do peny, potom po jednom pridávajte vajcia.
4. Teraz pridajte jogurt a pistáciovú zmes s múkou a všetko intenzívne premiešajte. Následne pridajte biele čokoládové kvapky.
5. Hotové cesto na koláč vložte do formy na pečenie a vyhladíte.
6. Pečte v predhriatej rúre na pečenie cca 50 až 60 minút. Špajdlou skontrolujte, či je koláč prepečený.
7. Nechajte koláč chladnúť vo forme na pečenie na kuchynskej mriežke cca 30 minút, potom ho vyklopte z formy.
8. Na krém preosejte práškový cukor.
9. Maslo vyšľahajte s preosiatym práškovým cukrom do krémovo bielej peny. Pridajte čerstvý syr a nastrúhanú citrónovú kôru a miešajte, kým sa všetky přísady vzájomne nespoja.
10. Hotový krém natrite na vychladnutý pistáciový koláč. Nakoniec posypte sekanými pistáciami.

Made exclusively for:

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

Číslo výrobku: 723 074