

Formičky na bábovky

(sk) Informácia o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

formičky na bábovky zo silikónu sú extrémne pružné a majú povrchovú úpravu proti prilepeniu. Tým je zaručené mimoriadne jednoduché vyberanie báboviek z formičiek – spravidla nie je potrebné ani žiadne vymastenie.

Formičky na bábovky sú potravinársky neškodné, sú odolné proti sálavému teplu a chladu, tvarovo stále a bezpečné proti vytečeniu, dajú sa použiť aj bez plechu na pečenie a môžete ich umývať v umývačkách riadu.

Želáme vám dobrú chuť.

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia

- Formičky na pečenie sú vhodné na použitie pri teplotách od -20 °C do +200 °C.
- Formičky na pečenie sú vhodné len na použitie v rúre na pečenie alebo mrazničke. Nepoužívajte ich na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania od výrobcu vašej rúry na pečenie.

- Pri používaní v rúre sú formičky na pečenie veľmi horúce! Hrozí nebezpečenstvo popálenia. Horúcich formičiek sa dotýkajte len pomocou kuchynskej rukavice alebo pod.
- Nekrájajte pokrmy vo formičkách na pečenie a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Tým poškodíte formičky na bábovky.
- Neumiestňujte formičky na pečenie do otvoreného plameňa, na varné dosky alebo na dno rúry na pečenie.
- Formičky na pečenie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu formičiek na pečenie. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu formičiek.
- Vďaka materiálu formičiek sa môže skrátiť doba pečenia až o 20 % pri používaní vašich osvedčených receptov. Rešpektujte aj údaje výrobcu vašej rúry na pečenie týkajúce sa teploty a doby pečenia.

Pred prvým použitím

- Vyčistite formičky na pečenie horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety.
- Následne vytrite vnútro formičiek na pečenie neutrálnym jedlým olejom.

Používanie

- Pred každým plnením vypláchnite formičky na pečenie studenou vodou.
- Vymastenie je potrebné len...
 - ... pred prvým použitím,
 - ... po umytí v umývačke riadu,
 - ... pri spracovávaní beztukového cesta (napr. piškótové cesto) alebo veľmi ťažkého cesta.
- Vyberte mriežku z rúry na pečenie a formičky na ňu postavte ešte pred ich plnením. Uľahčíte si prenášanie.
- Bábovky pred ich vyklopením z formičiek nechajte chladnúť na mriežke cca 5 minút. Dopečené cesto sa za tento čas stabilizuje a medzi bábovkami a formičkami sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Formičky na pečenie vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

Citrónové bábovky

Prísady na 12 formičiek na pečenie

cca 10 min. príprava

cca 20 min. pečenie

každá bábovka cca 175 kcal

na cesto:

- 2 malé biocitróny
- 2 vajíčka (veľkosť M)
- 100 ml slnečnicového oleja
- dreň z 1/2 vanilkového struku
- 100 ml minerálnej vody
- 110 g cukru
- soľ
- 100 g múky (T 405)
- 2 ČL kypriaceho prášku (8 g)

na polevu:

- 8 PL práškového cukru
- 2 PL citrónovej šťavy

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora a zdola), resp. na teplotu 180 °C (teplovzdušná rúra). Citróny umyte horúcou vodou, osušte a nastrúhajte 2 ČL kôry.
Pred naplnením položte formičky na bábovky na mriežku z rúry na pečenie.
2. Vajcia zmiešajte šľahačom do penista s olejom, citrónovou kôrou, dreňou vanilky, vodou, cukrom a 2 štipkami soli.

3. Múku a kypriaci prášok preosejte na vyšľahanú masu rýchlo vmiešajte. Cesto príliš dlho nemiešajte, inak bude husté.
4. Cesto naplňte do formičiek na bábovky.
Bábovky pečte v rúre na pečenie (stredná poloha) 15 - 20 min.
Vyberte z rúry na pečenie a nechajte ich vo formičkách trochu vychladnúť.
5. Bábovky uvoľnite z formičiek a nechajte úplne vychladnúť na kuchynskej mriežke.
Na glazúru zmiešajte práškový cukor a citrónovú šťavu v miske. Vychladnuté bábovky natrite glazúrou.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.sk

Číslo výrobku: 695 255