



Forma na pečenie na koláč s prekvapením

Vážení zákazníci!

Pomocou vašej novej formy na pečenie vyčaríte prekvapivý efekt piňaty!
Ideálny napr. na narodeniny detí.

Jednoducho vytvoríte dve polovice koláča s dutinou uprostred, dutinu vyplníte
napr. čokoládovými čipsami, krémom, zmrzlinou, ovocím a pod. – a keď koláč
nakrojíte, vytečie plnka ako obsah piňaty.

Vďaka nepriľnavému účinku silikónového materiálu sa upečený koláč ľahko
uvoľní z formy na pečenie. Forma na pečenie je odolná voči teplotám do +230 °C
a môžete ju umývať v umývačke riadu.

Formu na pečenie môžete používať ako úplne normálnu formu na koláč.

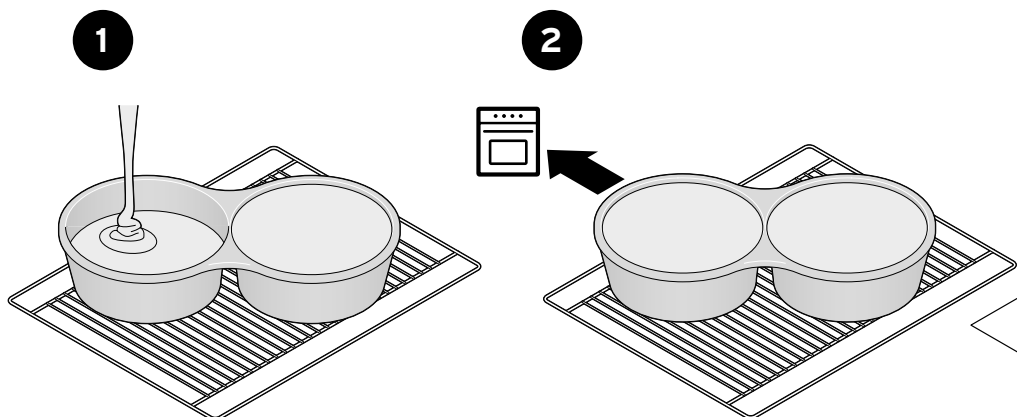
Želáme vám veľa radosti pri pečení!

Váš tím Tchibo

Číslo výrobku: 605 971

Dôležité upozornenia

-  Forma na pečenie je určená pre rozsah teplôt -30 až +230 °C.
-  Forma na pečenie sa hodí aj na použitie v mrazničkách.
-  Pri používaní v horúcej rúre chytajte formu na pečenie len v kuchynských rukaviciach a pod.
-   Neumiestňujte formu na pečenie do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
-  Nekrájajte pokrmy v priehlbinách formy na pečenie a nepoužívajte v nej špicaté ani ostré predmety. Forma na pečenie sa tým poškodí.
- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite formu na pečenie horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani drsné hubky.
-  Forma na pečenie je vhodná aj na umývanie 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.
- 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.

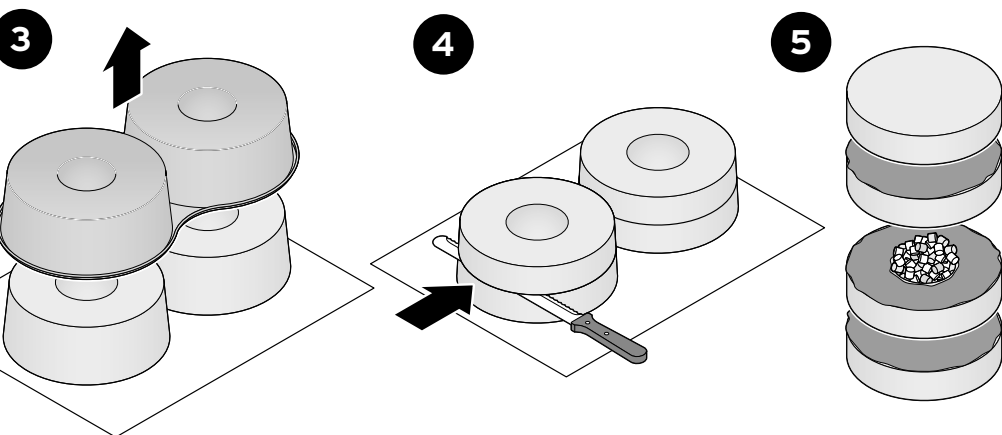


Pred prvým použitím

- ▷ Formu vyčistíte horúcou vodou trochou čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani špicaté predmety. Formu na pečenie môžete čistiť aj v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.
- ▷ Následne zľahka vytrite priehlbiny formy na pečenie neutrálnym jedlým olejom.

Používanie

- ▷ Pred každým naplnením vypláchnite priehlbiny formy na pečenie studenou vodou.
- ▷ Následne prípadne vytrite priehlbiny formy na pečenie neutrálnym jedlým olejom. Vymastenie je potrebné len...
 - ... pred prvým použitím,
 - ... po čistení v umývačke riadu,
 - ... pri spracovaní cesta bez tuku (napr. piškótové cesto) alebo veľmi ťažkého cesta.
- ▷ Vyberte mriežkový rošt z rúry na pečenie a položte naň formu na pečenie pred naplnením jej priehlbiny. Uľahčíte si prenášanie. Pre veľkosť formy na pečenie ju pravdepodobne budete musieť umiestniť do diagonálnej polohy.
- ▷ Skôr ako vyklopíte upečený koláč z priehlbín, nechajte formu na pečenie chladnúť na mriežkovom rošte cca 5 minút. Počas tohto času sa stabilizuje horúce cesto a medzi upečeným produktom a silikónovými priehlbínami vzniká vzduchová vrstva.
- ▷ Formu na pečenie vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.



Citrónový koláč s prekvapením



Prísady

Na cesto:

- 300 g mäkkého masla
- 300 g cukru
- 1 štipka soli
- 1 ČL vanilkovej pasty
- 8 vajec, oddelený žĺtok od bielka
- 500 g múky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 1 ČL jedlej sódy
- šťava a nastrúhaná kôra z 2 biocitrónov
- 200 ml mlieka

Na krém:

- 300 g syra mascarpone
- 200 g čerstvého mäkkého syra
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 2 PL preosiateho práškoveho cukru
- 2 ČL citrónovej šťavy
- potravinársky farbiaci gél, mätovo zelený
- potravinársky farbiaci gél, čierny
- 1 - 2 ČL vodky, alternatívne vody

Na plnku a dekoráciu:

- cca 150 g minimarshmallow
- jedlá veľkonočná tráva z jedlého papiera

Návody

Na cesto:

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C, ohrev zhora/zdola. Vypláchnite silikónovú formu studenou vodou.
2. Vyšľahajte maslo, cukor, soľ a vanilkovú pastu na svetlú hmotu. Postupne primiešajte jednotlivé žĺtky. Primiešajte nastrúhanú citrónovú kôru a citrónovú šťavu.
3. Zmiešajte múku, jedlú sódu a prášok do pečiva a túto zmes postupne rozmiešajte v mlieku.
4. Vyšľahajte bielka na pevný sneh a opatrne ho primiešajte.
5. Rozdeľte cesto do silikónových foriem a pečte ho v predhriatej rúre na pečenie približne 55 - 60 minút. Nezabudnite na skúšku špáradlom.

6. Vyberte koláč z rúry na pečenie a nechajte ho vo forme vychladnúť na kuchynskom rošte.

Na krém:

1. Vymiešajte syr mascarpone, čerstvý mäkký syr, vanilkový a práškový cukor, ako aj citrónovú šťavu na hladkú konzistenciu. Zafarbite ju mätovo zelenou farbou.

A takto pokračujte:

1. Vyklopte korpusy z formy a príp. ich trochu zarovnajzte. Každý z nich prepelte.
2. Uložte dolný korpus s dierou orientovanou nahor na tortový podnos a natrite ho krémom. Stred nechajte pri tom voľný (na marshmallow). Položte naň druhú polovicu korpusu a zopakujte postup. Na ňu položte tretí korpus s dierou orientovanou nadol. Naplňte marshmallow, potrite krémom. Koláč uzatvorte posledným korpusom.
3. Natrite tortu tenkou vrstvou krému na zafixovanie omrvínok. Nechajte chladnúť 30 minút, potom znovu natrite celú tortu.
4. Zmiešajte čiernu potravinársku farbu s trochou vodky a touto zmesou poprskajte tortu malým štetcom. Dozdobte veľkonočnou trávou a ďalšími marshmallow.

Čokoládový koláč s prekvapením



Prísady

Na korpusy:

- 300 g mäkkého masla
- 450 g cukru
- 1 štipka soli
- 1 ČL vanilkového extraktu
- 7 vajíčka
- 525 g múky
- 3 ČL prášku do pečiva
- 3 ČL jedlej sódy
- 70 g kakaa (nesladené)
- 200 g gréckeho jogurtu
- 400 ml mlieka

Na plnku a glazúru:

- 300 g čerstvého mäkkého syra
- 300 g orieškovo-nugatového krému
- 200 g smotany
- 2 balíčky stužovača šľahačky
- 2 PL kakaa (nesladené)

Na dekoráciu a náplň:

- 200 g čokoládových veľkonočných vajíčok

Okrem toho:

- 1 forma na pečenie s prevrpením
- 1 cukrárske vrečko
- 1 hviezdicová cukrárska špička

Návody

Na korpusy:

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola).
2. Vyšľahajte maslo, cukor a soľ na krémovú hmotu. Postupne primiešavajte vajcia, každé približne 30 sekúnd, potom vanilkový extrakt.
3. Zmiešajte múku, jedlú sódu a kakao a túto zmes postupne rozmiešajte v jogurte a mlieku. Miešajte len v nutnom rozsahu.
4. Rozdeľte cesto do oboch foriem a pečte ho v predhriatej rúre na pečenie 50 - 60 minút. Nezabudnite na skúšku špáradlom! Vyberte korpusy z rúry na pečenie a nechajte ich vychladnúť vo forme. Prepoľte korpusy.

Na krém:

1. Vymiešajte čerstvý mäkký syr, kakao a orieškovo-nugátový krém na hladkú konzistenciu. Vyšľahajte smotanu na šľahačku. Nechajte do nej rozptýliť stužovač šľahačky. Opatrne primiešajte šľahačku do orieškovo-nugátového krému.
2. Uložte prvý korpus (príp. ho trochu zarovnajzte) hornou stranou nadol na tortový podnos a stiahnite ho tortovým prstencom. Potrite ho trochu krémom. Položte naň druhý korpus a zopakujte postup. Nasadte tretí korpus otvorom dadol. Do otvoru naplňte čokoládové vajička. Okraj korpusu znovu natrite krémom. Uložte posledný korpus. Zakryte tortu potravinovou fóliou a nechajte ju chladnúť min. 1 hodinu. Potom v prípade potreby zarovnajzte posledný korpus.
3. Uvoľnite tortu z formy a celú ju natrite krémom. Pritom si ponechajte približne 3 PL krémom. Toto množstvo následne naplňte do potravinárskeho vrečka s hviezdicovou cukrárskou špičkou. Na tortu nastriekajte krémové hviezdčky a dozdobte ju čokoládovými veľkonočnými vajičkami.

Tipy

- Pri vysokých tortách môžete na predĺženie tortového prstenca použiť tortovú pásku.
- Krémové hviezdčky nastriekajte na tortu ideálne až pred servírovaním. V závislosti od vlhkosti vzduchu získajú pomerne rýchlo kašovitú konzistenciu.
- Medzi korpusy môžete naplniť aj nadrobno nakrájané jahody, prepolené maliny alebo čučoriedky.
- V lete môžete tortičku úžasne ozdobiť čerstvým bobuľovým ovocím.

Recepty: Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2021 EMF Verlag GmbH

Všetky práva vyhradené.