

Formičky na pečenie

 Informácia o výrobku a recepty

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

Číslo výrobku: 722 941

Nepriľnavá vrstva

- ▷ Na ochranu nepriľnavej ochranej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Nekrájajte koláč priamo vo formičkách.
- ▷ Ak by sa cesto predsa len mierne prilepilo, použite stierku na cesto s gumovým okrajom a pod.

Pred prvým použitím

- ▷ Formičky na pečenie vyčistíte horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Následne ich ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky.

Formičky na pečenie nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Používanie

- ▷ **Horúce formičky na pečenie chytajte len kuchynskými rukavicami a pod.** Horúce formičky na pečenie ukladajte vždy na teplovzdornú podložku.
- ▷ Pred použitím vymastite formičky na pečenie trochou masla alebo margarínu. Prípadne ich dodatočne vysypte múkou. Na pružinovú formičku môžete použiť aj papier na pečenie.
- ▷ Pod pružinovú formičku 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 formičky na pečenie nechajte koláč a formičku vychladnúť (minimálne 10 minút). Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formičkou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.

Čistenie

- ▷ 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.
- ▷ Formičky na pečenie vyčistíte 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. Formičky na pečenie uskladnite v suchu.
- Formičky na pečenie nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Recept na pružinovú formičku: Čokoládový koláč

Prísady

- 60 g bloku čokolády
- 1 vajce
- 30 g mäkkého masla
- 1 hlť mlieka
- 35 g cukru
- 2 zarovnané PL múky

Príprava

1. Rúru predhrejte na 180 °C horný/spodný ohrev.
2. Čokoládu pomaly roztopte vo vodnom kúpeli.
3. Oddel'te vajíčko, bielko vyšľahajte do peny a odložte do chladu.
4. Zmiešajte žltok, maslo, mlieko, múku a cukor.
5. Roztopenú čokoládu krátko premiešajte, kým nebude mať rovnomernú konzistenciu. Potom vmiešajte do žltkovej zmesi a nakoniec vmiešajte vyšľahaný sneh.
6. Pružinovú formu opláchnite horúcou vodou a ľahko vymastite.
7. Vložte cesto a pečte pri 180 °C približne 40 minút pri hornom/spodnom ohreve. Potom nechajte vychladnúť.

Recept na bábovkovú formičku: Mramorový koláč s čokoládovou polevou

Prísady

- 50 g mäkkého masla
- 40 g cukru
- 1 ČL vanilkového cukru
- 1 malá štipka soli
- 1 vajce
- 50 g múky
- 1/2 ČL kypriaceho prášku do pečiva
- 3 PL mlieka
- 1 1/2 ČL kakaa na pečenie + 1 ČL cukru
- na polevu: 30 g horkej čokolády na polevu

Príprava

1. Rúru predhrejte na 180 °C horný/spodný ohrev. Bábovkovú formičku ľahko vymastite.
2. Mäkké maslo spolu s cukrom, vanilkovým cukrom a soľou vyšľahajte do peny. Potom pridajte vajce.
3. Múku zmiešajte s práškom do pečiva a vmiešajte 2 PL mlieka. Pridajte k zmesi masla a cukru a všetko spolu premiešajte.
4. Polovicu cesta preložte do inej misy. Kakao zmiešajte s 1 ČL cukru a 1 PL mlieka a vmiešajte do polovice cesta.
5. Polovicu svetlého cesta nalejte do formy a uhlad'te.
6. Potom naň naneste polovicu tmavého cesta a tiež ho uhlad'te.
7. Celý postup zopakujte a potom vidličkou vytvorte kruhy, aby vznikol mramorový vzor. Na záver povrch vyhlad'te.
8. Koláč pečte pri teplote 180 °C približne 30 minút pri hornom/spodnom ohreve. Potom nechajte vychladnúť a opatrne ho vyklopte z formy.
9. Na polevu nahrubo nasekajte čokoládu a pomaly ju roztopte vo vodnom kúpeli.
10. Polevu z horkej čokolády nalejte na tortu a rozotrite. Nechajte stuhnúť približne 30 minút.