



Formičky na mini tartaletky

sk Informácia o výrobku a recept

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.sk

Číslo výrobku: 728 679

Vážení zákazníci!

Formičky na mini tartaletky zo silikónu sú mimoriadne flexibilné a majú nepriľnavý povrch. Vďaka tomu sa hotové koláčiky dajú veľmi ľahko vybrať – formičky sa zvyčajne nemusia vymastiť.

Formičky na mini tartaletky zo silikónu sú vhodné na použitie s potravinami, sú odolné voči teplu a chladu, tvarovo stabilné a odolné voči vytekaniu, použiteľné aj bez plechu a vhodné do umývačky riadu.

Prajeme vám dobrú chuť.

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia

- Formičky na pečenie sú vhodné pre teplotný rozsah od -20 °C do +200 °C.
- Formičky na pečenie sú vhodné na použitie v rúre alebo mrazničke. Nepoužívajte ich na iné účely! Dodržiavajte aj odporúčania výrobcu vašej rúry.
- Pri použití v rúre sa formičky na pečenie veľmi zahrievajú! Hrozí nebezpečenstvo popálenia. Horúce formičky na pečenie uchopujte iba pomocou kuchynských rukavíc alebo podobného prostriedku.
- Nekrájajte vo formičkách na pečenie žiadne potraviny a nepoužívajte ostré predmety. Mohlo by to spôsobiť poškodenie formičiek.
- Formičky na pečenie neumiestňujte do otvoreného ohňa, na platničky sporáka ani na dno rúry.
- Formičky na pečenie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Neumiestňujte ich však priamo nad ohrievacie tyče.
- Po určitom čase môžu tuky spôsobiť tmavé sfarbenie povrchu formičiek na pečenie. Sfarbenie nie je škodlivé pre zdravie a neovplyvňujú kvalitu ani funkčnosť formičiek na pečenie.
- Vďaka materiálu, z ktorého sú formičky vyrobené, sa môže doba pečenia skrátiť až o 20 %, ak používate svoje obľúbené recepty. Dodržiavajte tiež pokyny výrobcu vašej rúry týkajúce sa teploty a doby pečenia.

Pred prvým použitím

- Formičky na pečenie umyte horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiacie prostriedky ani ostré predmety.
 - Potom vnútro formičiek na pečenie potrite neutrálnym jedlým olejom.
-

Používanie

- Pred naplnením vždy vypláchnite formičky na pečenie studenou vodou.
- Vymazanie tukom je potrebné len...
 - ... pred prvým použitím,
 - ... po umytí v umývačke riadu,
 - ... pri spracovaní beztukových (napr. piškótové cesto) alebo veľmi ťažkých ciest.
- Vyberte mriežku z rúry a formičky na ňu položte ešte pred naplnením. Uľahčí to ich prenášanie.
- Predtým, ako vyberiete hotové koláčiky z formičiek, nechajte ich asi 5 minút vychladnúť na mriežke.

Počas tejto doby sa upečené cesto ustáli a medzi koláčikom a formičkou vznikne vzduchová vrstva.
- Formičky na pečenie umývajte čo najskôr po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta najlepšie odstránia.

Mini tartaletky z krehkého cesta s pudingovým krémom a bobuľovým ovocím

Na 6 mini tartaletiek

Ingrediencie na krehké cesto:

- 200 g hladkej múky typu 405
- 100 g margarínu alebo mäkkého masla
- 40 g cukru
- 1 ČL vanilkového cukru
- 1 vajce (veľkosť M)
- 1 štipka soli

Ingrediencie na pudingový krém:

- 500 ml mlieka
- 1 balenie vanilkového pudingu na varenie
- 3 lyžice cukru
- 1 bio citrón (šťava + 2 ČL kôry)

Na ozdobenie:

- 250 g čerstvého bobuľového ovocia (napr. jahody, čučoriedky, ríbezle, maliny)

Príprava

1. Rúru predhrejte na 180 °C horný/spodný ohrev.
2. Všetky ingrediencie na krehké cesto rýchlo spracujte do hladkého cesta. Cesto prikryte a nechajte 1 hodinu chladnúť v chladničke.
3. Krehké cesto vyvaľkajte na pomúčenej doske. Pomocou formičiek na mini tartaletky vykrojte 6 kruhov a vložte ich do formičiek.

Cesto viackrát prepichnete vidličkou a pečte približne 20 minút. Hotové tartaletky nechajte úplne vychladnúť.

4. Na pudingový krém odmerajte 50 ml mlieka a zmiešajte ho s pudingovým práškom. Zvyšné mlieko privedte do varu. Pridajte rozmiešaný pudingový prášok a nechajte raz zovrieť. Potom nechajte puding úplne vychladnúť.
5. Do pudingového krému pridajte cukor, citrónovú šťavu a citrónovú kôru a rozmiešajte.
6. Citrónovo-pudingovým krémom naplňte vychladnuté tartaletky. Podľa chuti ozdobte bobuľovým ovocím a podávajte.