

# Formičky na snehové trubičky / šamrole

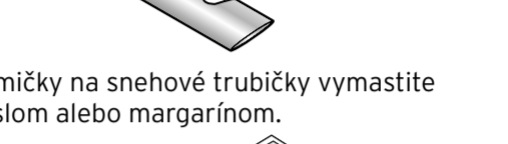
Číslo výrobku: 728 668

## Čistenie

- Formičky na snehové trubičky vyčistíte pred prvým a hneď po každom použití teplou vodou a trochu čistiaceho prostriedku, aby ste ľahšie odstránili zvyšky prilepeného cesta. Následne ich ihneď osušte, aby nevznikli fláky. Formičky na snehové trubičky sú vhodné do umývačky riadu.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne ani žieravé prostriedky resp. tvrdé kefy atď.
- Drobné čiastočky hrdze z hrncov, panvíc alebo poškodených košíkov na riad sa ukladajú predovšetkým na kovových častiach a sú najskôr viditeľné ako hrdzavé fláky. Tieto fláky odstráňte pomocou prostriedkov na ošetrovanie kovov, aby ste predišli ich ďalšiemu rozširovaniu.

## Použitie

1. Predohrejte rúru na pečenie.



2. Formičky na snehové trubičky vymastite maslom alebo margarínom.

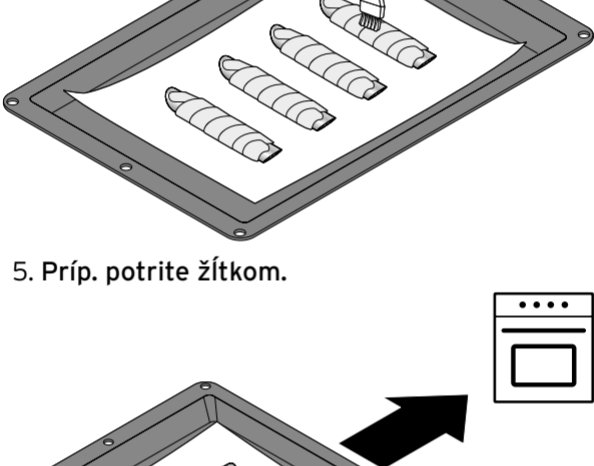


3. Pripravené cesto rozprestrite na podložke odolnej voči krájaniu a narežte ho na pozdĺžne pásy.



4. Pásy cesta zľahka naviňte na formičku na snehové trubičky **tak, aby** sa pásy cesta prekrývali a **aby sa kovová formička dala ľahko uchopiť** a otvory na oboch stranách zostali viditeľné.

**i** V závislosti na dĺžke pásov ich na kovovú formičku naviňte viac natesno alebo navoľno tak, aby sa prekrývali.



5. Príp. potrite žĺtkom.



6. Navinuté formičky na snehové trubičky položte na plech vystlaný papierom na pečenie a upečte ich podľa receptu.

**! POZOR** - Nebezpečenstvo popálenia! Použite rukavice na pečenie a pod.

7. Navinuté formičky na snehové trubičky vytiahnite z rúry a trubičky z lístkového cesta **nechajte úplne vychladnúť**, následne formičky na snehové trubičky opatrne vytiahnite.



8. Naplňte podľa receptu.

## Recept na snehové trubičky s jahodovo-mascarpone krémom

### Prísady na cca 8 snehových trubičiek s jahodovo-mascarpone krémom

- 1 rolka (hotového) lístkového cesta
- 1 žĺtko
- 250 g jahôd
- 35 g cukru (príp. trochu viac, v závislosti od sladkosti jahôd)
- 1 balíček vanilkového cukru
- 150 ml smotany na šľahanie
- 1 balíček stužovača šľahačky
- 200 g mascarpone
- príp. trochu práškového cukru

### Príprava

1. Rúru na pečenie predhrejete podľa pokynov na obale lístkového cesta.
2. Pripravte si plech na pečenie a vyložte ho papierom na pečenie.
3. Formičky na snehové trubičky vymastite maslom alebo margarínom.
4. Pripravené cesto rozprestrite na podložke odolnej voči krájaniu a narežte ho na pozdĺžne pásy.
5. Pásy cesta zľahka naviňte na formičku na snehové trubičky **tak, aby** sa pásy cesta prekrývali a **aby sa kovová formička dala ľahko uchopiť** a otvory na oboch stranách zostali viditeľné.

**i** V závislosti na dĺžke pásov ich na kovovú formičku naviňte viac natesno alebo navoľno tak, aby sa prekrývali.

6. Navinuté formičky na snehové trubičky položte na plech na pečenie a potrite ich žĺtkom.
7. Pečte podľa návodu na obale lístkového cesta.

**! POZOR** - Nebezpečenstvo popálenia! Použite rukavice na pečenie a pod.

8. Navinuté formičky na snehové trubičky vytiahnite z rúry a trubičky z lístkového cesta **nechajte úplne vychladnúť**, následne formičky na snehové trubičky opatrne vytiahnite.
9. Jahody umyte, osušte a očistite. 150 g rozmixujte tyčovým mixérom a zvyšných 100 g nakrájajte nožom na malé kúsky. Pyré dochuťte cukrom a vanilkovým cukrom.
10. Vyšľahajte smotanu spolu so stužovačom šľahačky. Jahodové pyré krátko vymiešajte s mascarpone dohľadka, následne opatrne primiešajte smotanu a kúsky jahôd. Príp. vychladte.

11. Pripraveným krémom pomocou cukrárskej špičky naplňte vychladnuté trubičky z lístkového cesta.

Pred servírovaním môžete snehové trubičky posypať trochu práškového cukru.

Dobrá chuť!