

Forma na koláč

sk Informácia o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

silikónová forma na koláč je mimoriadne pružná a má neprilnavý efekt. To znamená, že koláč možno veľmi ľahko vybrať – vymastenie formy zvyčajne nie je potrebné.

Silikónová forma na koláč je potravinársky neškodná, odolná voči teplu a chladu, tvarovo stála, bezpečná proti vytečeniu a vhodná do umývačky riadu.

Vďaka skladacej priehlbine sa forma na koláč dá úsporne uschovať.

Aby ste si vašu novú formu na koláč mohli hneď aj vyskúšať, priložili sme vám recept.

Želáme vám dobrú chuť.

Váš tím Tchibo

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.sk

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 145752FV05X02XV · 2025-02

Dôležité upozornenia

- Forma na koláč je určená pre rozsah teplôt od -20 °C do +200 °C.
- Forma na koláč je vhodná len na používanie v rúre na pečenie alebo mrazničke. Nepoužívajte ju na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania výrobcu vašej rúry na pečenie.
- Vo forme na koláč nekrájajte pokrmu a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Forma na koláč sa tým poškodí.
- Formu na koláč neumiestňujte do otvoreného plameňa, na varné dosky sporáka, alebo na dno rúry na pečenie.
- Formu na koláč pri vyberaní z horúcej rúry chytajte len pomocou kuchynských rukavíc a pod.
- Forma na koláč je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu časom spôsobiť tmavé sfarbenia na povrchu formy na koláč. Tieto sfarbenia nie sú zdraviu škodlivé ani neovplyvňujú kvalitu alebo funkciu formy.
- Vďaka materiálu formy na koláč 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 na koláč vyčistíte horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku na riad. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety.
 - Následne vytrite vnútro formy neutrálnym jedlým olejom.
-

Používanie

- Pred každým použitím vypláchnite vnútro formy na koláč 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.
- Koláč pred vyklopením z formy nechajte chladnúť na mriežke cca 5 minút. Dopečené cesto sa za tento čas stabilizuje a medzi koláčom a formou sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Formu na koláč vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

Višňová bublanina s mandľami

Prísady

- 200 g mäkkého masla
- 200 g cukru
- 4 vajcia (veľkosť M)
- 1 bal. vanilkového cukru
- 1 štipka soli
- 1 ČL citrónovej kôry
- 200 g múky (T 405)
- 1 ČL kypriaceho prášku
- 3 PL mlieka (podľa potreby)
- 350 g zaváraných višní (hmotnosť bez nálevu)
- 2 PL posekaných mandlí
- práškový cukor na posypanie

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola).
2. Formu vymastite a vysypte múkou, aby ste dosiahli optimálny výsledok pečenia.
3. Višne sced'te cez sitko.
4. Maslo s cukrom šľahajte niekoľko minút, kým nevznikne krémová hmota. Oddel'te vajcia a za stáleho miešania postupne pridávajte žĺtky do masla a cukru. Z bielkov vyšľahajte tuhý sneh.
5. Teraz vmiešajte vanilkový cukor, soľ a citrónovú kôru. Múku premiešajte s kypriacim práškom a postupne vmiešajte do zmesi.
6. Do zmesi primiešajte sneh z bielkov.

7. V prípade potreby vmiešajte do cesta 1 - 3 PL mlieka.
8. Cesto nalejte do formy a na vrch voľne rozložte odkvapkané višne. Nakoniec cesto posypte posekanými mandľami.
9. Koláč pečte približne 50 minút dozlatista.
10. Pred vybratím z formy nechajte koláč cca 5 minút vychladnúť.
11. Následne ho nechajte vychladnúť na mriežke.
12. Vychladnutý koláč posypte práškovým cukrom podľa chuti.

Číslo výrobku: 701 464