

Forma na pečenie so skleneným dnom

 Informácia o výrobku a recept

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

Číslo výrobku: 730 203

Dôležité upozornenia

-  Výrobok je určený pre rozsah teplôt -18°C až $+210^{\circ}\text{C}$.
-  Výrobok je vhodný aj na používanie v mrazničke, preto sa môže optimálne použiť na zmrzlinové a chladničkové torty.
- Okraj formy na pečenie zo silikónu je extrémne pružný, koláč sa z nej dá po pečení ľahko vybrať. Nepoužívajte nože ani špicaté pomôcky, aby ste nepoškodili materiál.
-  Nekrájajte pokrmy na silikóne a nepoužívajte na ňom žiadne špicaté pomôcky, aby ste nepoškodili materiál.
- Sklenené dno bezpečne prilieha na silikónový okraj a zabraňuje vytečeniu - aj pri riedkych cestách. Napriek tomu formu neplňte čistými tekutinami.
- Na prenášanie nechytajte formu na pečenie len za silikónový okraj, ale vždy za sklenené dno, pretože inak sa môže za určitých okolností uvoľniť silikónový okraj od dna.
-   Neumiestňujte formu na pečenie do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
- Sklenené dno chráňte pred tvrdými nárazmi.
- Sklenené dno sa nesmie prudko ochladzovať, pretože môže dôjsť k prasknutiu skla. Hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Nikdy neukladajte horúce sklenené dno na studené, mokré alebo citlivé podklady.
-  Vždy používajte kuchynské rukavice, ak vyberáte formu na pečenie z rúry na pečenie. Silikónový okraj a sklenené dno sa zahrievajú na veľmi vysokú teplotu. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Tuhy môžu po čase spôsobiť sfarbenie silikónového okraja. Takéto sfarbenie nie je zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.

-  Silikónový okraj a sklenené dno sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte silikónový okraj však priamo nad vyhrievacie tyče.

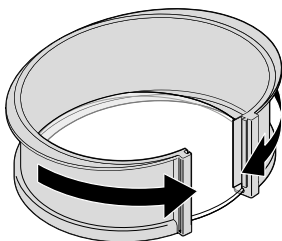
Čistenie

- ▷ Pred prvým použitím a po každom použití vyčistite silikónový okraj a sklenené dno horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani špicaté pomôcky. Následne všetky diely dôkladne osušte.

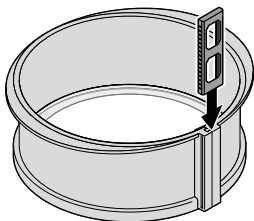
Používanie

- ▷ Upevnite silikónový okraj na sklenenom dne (pozri nižšie). Pred plnením namastite formu trochu masla alebo margarínu. V prípade potreby posypte sklenené dno múkou. Alternatívne môžete formu vyložiť aj papierom na pečenie.
- ▷ Skôr ako odstránite silikónový okraj, aby ste vybrali hotový koláč z formy, nechajte upečený koláč a formu minimálne 10 minút vychladnúť. Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi pokrmom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
- ▷ Hotový upečený koláč môžete krájať a servírovať priamo na sklenenom dne.

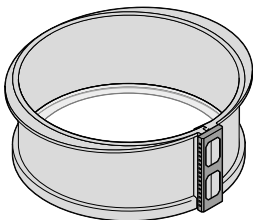
1.



2.



3.



Utopený jablkový koláč

Prísady

75 g margarínu alebo masla
75 g jablkového pyrė
250 g múky
120 g cukru
1 balíček vanilkového cukru
1 štipka soli
4 vajcia
1 ČL prášku do pečiva
4 - 6 malých jabĺk
1 PL citrónovej šťavy
1 štipka škorice

Príprava

1. Ošúpte jablká, odstráňte jaderníky a nakrájajte na mesiačky.

Tip: Položte mesiačky jabĺk do misky a zakryte ich vodou s 1 lyžicou citrónovej šťavy, aby nezhnedli.

2. Upevnite silikónový okraj na sklenenom dne a vymastite formu. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola; teplovzdušná rúra: 160 °C).

3. V miske vyšľahajte margarín alebo maslo do peny. Primiešajte jablkové pyrė, múku, prášok do pečiva, 100 g cukru, vanilkový cukor, soľ a vajcia, kým nevznikne penisté cesto.

4. Cesto naplňte do pripravenej formy a ľahko do neho zatlačte mesiačky jabĺk tak, aby sa spoločne zanořili.

5. Zvyšný cukor zmiešajte so škoricom a posypte na koláč.

6. Koláč pečte cca 45 minút na strednej kolajničke a potom nechajte vychladnúť vo forme.