

Forma na pečenie bábovky „kvet“

 Informácia o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

silikónová forma na pečenie bábovky je extrémne pružná a má povrchovú úpravu proti prilepeniu. Vďaka tomu sa z nej hotový koláč ľahko vyberie.

Silikónová forma na pečenie je potravinársky neškodná, odolná proti teplu a chladu, tvarovo stála a bezpečná proti vytečeniu a môžete ju umývať v umývačke riadu.

Želáme vám veľa radosti a úspechu pri pečení!

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia

-  ^{+200°C}
_{-20°C} Forma na pečenie je vhodná pre rozsah teplôt -20 až +200 °C.

-  Forma na pečenie je vhodná na použitie v rúre alebo mrazničke. Nepoužívajte ju na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania výrobcu vašej rúry na pečenie.
-  **Forma na pečenie sa pri použití v rúre veľmi zohrieva!** Hrozí nebezpečenstvo popálenia. Horúcu formu na pečenie chytajte iba kuchynskými rukavicami a pod.
-  Vo forme na pečenie nekrájajte žiadne potraviny a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Forma na pečenie sa tým poškodí.
-   Neumiestňujte formu na otvorený plameň, varné dosky alebo na dno rúry na pečenie.
-  Forma na pečenie je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu formy na pečenie. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu formy.
- Vďaka materiálu formy na pečenie chleba 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 pečenie vyčistíte horúcou vodou s trochou čistiacего prostriedku na riad. Nepoužívajte ostré čistiacе prostriedky ani špicaté predmety.
 - Vnútro formy na pečenie následne vytrite neutrálnym jedlým olejom.
-

Používanie

- Pred každým použitím vypláchnite formu na pečenie studenou vodou.
- Formu prípadne jemne potrite neutrálnym jedlým olejom. Vymastenie je potrebné len ...
 - ... pred prvým použitím,
 - ... po umytí v umývačke riadu,
 - ... pri spracovávaní beztukového cesta (napr. biskvitové cesto) alebo veľmi ťažkého či veľmi vlhkého cesta.
- Vyberte mriežku z rúry na pečenie a formu na ňu postavte ešte pred jej plnením. Uľahčíte si prenášanie.
- Skôr ako vyklopite upečený koláč z formy, nechajte formu na pečenie chladnúť na mriežke cca 10 minút. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi bábovkou a formou sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Formu na pečenie vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

Malinovo-ružová bábovka

Doba prípravy: cca 20 minút
(plus cca 45 - 50 minút pečenie)

Prísady

Na cesto:

- 150 g mrazených malín
- 200 g cukru
- 200 g mäkkého masla
- 1 štipka soli
- 4 vajcia
- 300 g múky
- 2 ČL prášku do pečiva
- 100 ml mlieka
- 50 ml ružovej vody, alternatívne mlieko

Na dekoráciu:

- 60 g bielej čokolády
- ružová potravinárska farba
- alternatívne ružová čokoláda
(potravinárska farba nie je potrebná)
- lístky ruže

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola). Formu na pečenie opláchnite studenou vodou a nechajte ju odkvapkať. Potom formu zľahka potrite neutrálnym jedlým olejom.
2. **Na cesto** vymiešajte maslo, cukor a soľ cca 5 minút, kým nebude svetlé.
3. Počas cca 1/2 minúty postupne primiešavajte vajcia.

4. Zmiešajte múku a prášok do pečiva.
5. Maliny zmiešajte s 1 PL múkovej zmesi, aby v ceste úplne neklesli nadol.
6. Zvyšnú múkovú zmes zmiešajte s mliekom a ružovou vodou a primiešajte do maslovej zmesi.
7. Primiešajte maliny. Naplňte cesto do formy a vyhladíte ho.
8. Pečte v predhriatej rúre na pečenie cca 45 - 50 minút do zlatista.
Špajdlou skontrolujte, či je cesto prepečené.
Príp. dobu pečenia o pár minút predĺžte.
9. Formu na pečenie vyberte z rúry a nechajte ju na mriežke chladnúť cca 10 minút.
10. Teplú bábovku opatrne vyklopte z formy a nechajte ju úplne vychladnúť na mriežke.
11. **Na ozdobu** jemne nasekajte čokoládu a nechajte roztopiť v horúcom vodnom kúpeli.
Pomocou potravinárskej farby nafarbite na ružovo a kruhovým pohybom ňou polejte bábovku.
12. Ozdobte lístkami ruže a servírujte.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2025 EMF Verlag GmbH

Všetky práva vyhradené.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.sk

Číslo výrobku: 695 691