

Tortová forma s prepravným vekom

Made exclusively for:

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

sk Informácia o výrobku

Nepriľnavá vrstva

Forma na pečenie je ošetrená nepriľnavou vrstvou, ktorá umožňuje ľahké oddelenie koláča od formy. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

- Na ochranu nepriľnavej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Nerežte koláč vo forme.
- Ak by sa cesto predsa len mierne prilepilo, použite stierku na cesto s gumovým okrajom a pod.

Pred prvým použitím

- ▷ Formu na pečenie a prepravné veko vyčistite horúcou vodou a trochou čistiacего prostriedku. Následne ich ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky.

Forma na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Používanie

- **Pri vyťahovaní horúcej formy z rúry na pečenie postupujte opatrne. V každom prípade použite kuchynské chňapky!**
Horúcu formu postavte na teplovzdorný podklad.

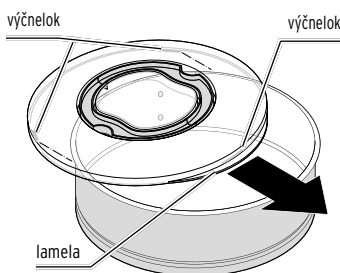
- ▷ Pred použitím vymastite formu na pečenie trochou masla alebo margarínu. Prípadne ju dodatočne vysypte múkou. Môžete použiť aj papier na pečenie.
- ▷ Pred vyberaním koláča z formy nechajte koláč a formu na pečenie vychladnúť (minimálne 10 minút). Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.

Čistenie

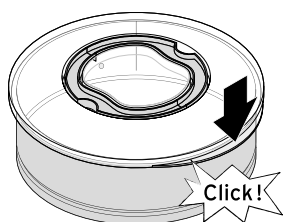
- ▷ Na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky, ako napr. drôtené špongie alebo kefy, ocelovú vlnu, čistiace špongie s keramickými časticami a pod.
- ▷ Formu na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Pred čistením však nechajte formu dostatočne vychladnúť. Nepoddajné zvyšky cesta sa dajú ľahko odstrániť mäkkou hubkou alebo kefkou na riad s mäkkými, flexibilnými štetinami.
- ▷ Formu na pečenie a prepravné veko osušte ihneď po opláchnutí a oba diely uskladnite v suchu.
- Forma na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Prepravné veko

- **Formu na pečenie nikdy nevkladajte do horúcej rúry s prepravným vekom!**
- ▷ Skôr než na formu nasadíte prepravné veko, nechajte koláč a formu vychladnúť.



- ▷ Veko nasadíte na formu tak, aby sa oba zadné výčnelky zahákli pod okraj formy.



- ▷ Potom veko pritlačte za prednú lamelu nadol, aby sa aj predný výčnelok počuteľne a citeľne zahákol pod okraj.
- ▷ Skôr než formu na pečenie zdvihnete za držadlá, skontrolujte, či prepravné veko pevne sedí na forme. Veko sa musí počuteľne a citeľne zaistiť.

- ▷ Pri odoberaní ťahajte veko za prednú lamelu nahor a následne postupne nadvihnutím uvoľňujte jeho okraj od formy.

Čučoriedkový koláč s vanilkovým snehom

Prísady

Na krehké cesto:

100 g múky
1 ČL prášku do pečiva
3 žltka
100 g cukru
100 g masla
1 štipka soli

Na obloženie:

400 ml mlieka
1 balíček vanilkového pudingu v prášku
40 g cukru
300 g čučoriedok

Na biely sneh:

3 bielka
1 štipka soli
1/2 ČL vanilkového extraktu

Okrem toho:

maslo na vymastenie, múka na posypanie pracovnej plochy

Doba prípravy: cca 40 minút (plus cca 30 minút na ochladenie a 30 minút na pečenie)

Príprava

Na krehké cesto zmiešajte múku a kypriaci prášok. Spolu so zvyšnými prísadami vymiešate na hladké cesto. Zabaľte do fólie a odložte na cca 30 minút do chladu.

Na obloženie privedte do varu 300 ml mlieka. Zvyšné mlieko vymiešajte s pudingovým práškom a 40 g cukru. Vmiešajte do vrejúceho mlieka, nechajte povariť, zoberte zo sporáka a nechajte vychladnúť do vlažna. Čučoriedky vložte do sitka, opláchnite a osušte kuchynským papierom.

Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola). Vymastite formu maslom. Cesto vyvalkajte na mierne pomúčenej pracovnej ploche, vyložte ním formu a vytvarujte okraj. Cesto na dne formy viackrát popichajte vidličkou, nalejte naň vanilkový puding a vyhladte ho. Poukladajte naň čučoriedky a pečte v rúre cca 20 minút.

Z bielka so soľou vyšľahajte sneh. Pridajte zvyšný cukor a šľahajte, kým sa kryštáliky cukru nerozpustia a kým sa masa hodvábno-matne neleskne a nevytvárajú sa z nej tuhé špičky. Primiešajte vanilkový extrakt.

Formu s koláčom na krátko vyberte z rúry a bielkovú zmes lyžicou vlnkovito ponatierajte na čučoriadky. Znovu vložte do rúry a pečte ďalších 10 minút, kým sa na snehovej mase netvorí zlatohnedé špičky. Koláč vyberte z rúry a krátko nechajte vo forme postáť. Následne okraj formy uvoľníte a koláč nechajte úplne vychladnúť.

Utopený čerešňový koláč

Prísady

400 g čerešní
(ako náhrada aj zavárané čerešne)
200 g mäkkého masla
250 g cukru
1 štipka noža soli
1 ČL vanilkového extraktu

5 vajícok izbovej teploty (veľkosť M)
300 g múky
1/2 balíčka prášku do pečiva
200 g mletých mandlí
150 g jogurtu

Okrem toho:

mäkké maslo a múka na posypanie formy, práškový cukor na posypanie

Doba prípravy: cca 30 minút (plus cca 50 minút na pečenie)

Príprava

Formu na pečenie vymastite a posypte múkou. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola).

Čerešne umyte a prípadne odstráňte stopky, ovocie osušte kuchynským papierom a vykôstkujte. Alternatívne vložte zavárané čerešne do sitka a nechajte odkvapkať.

Na cesto vložte maslo s cukrom, soľou a vanilkovým extraktom do vysokej misy na miešanie. S metličkou na sneh ručného mixéra vymiešajte do penista. Postupne primiešavajte vajička. V mise zmiešajte múku s kypriacim práškom a mandľami a preosejte do maslovo-vajčkovej zmesi. Pridajte jogurt a všetko rýchle premiešajte varechou. Na záver primiešajte čerešne.

Naplňte cesto do formy na pečenie a vyhladte ho. Koláč pečte cca 50 minút na strednej kolajničke. Na záver doby pečenia prípadne voľne prikryte alobalom.

Koláč vyberte z rúry a krátko nechajte cca 10 minút vo forme postáť. Potom opatrne uvoľníte okraj formy a koláč nechajte na kuchynskej mriežke úplne vychladnúť. Pred podávaním posypte práškovým cukrom.

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2025 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Všetky práva vyhradené