

sk

Návod na použitie a recept

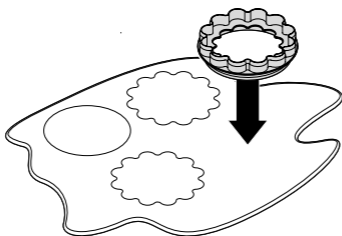
- S obojstrannou vykrajovačkou môžete vykrajovať kruhy aj kvety. Tie potom môžete pomocou razidla vtlačiť do bežných foriem/plechov na mafiny, aby ste získali dekoratívne košíčky.
- Najlepšie je spracovávať cesto, ktoré priamo vyberiete z chladničky. Ak je cesto teplejšie, ťažšie sa uvoľňuje z vykrajovačky. V takom prípade ho radšej vráťte späť do chladničky a spracujte inú, vychladenú časť.
Ak sa cesto aj tak ťažko uvoľňuje z vykrajovačky, pred vykrajovaním ho dodatočne posypte múkou.
- Vykrojený kúsok cesta položte pomocou lopatky, plochého noža alebo podobného nástroja na alebo do jamky formy na mafiny a potom ho opatrne vtlačte do jamky pomocou razidla.
- Košíčky pred naplnením najskôr predpečte naslepo (pomocou keramických fazuliek na slepé pečenia pod.).
- V závislosti od receptu môžete košíčky už pred pečením naplniť sladkou alebo slanou náplňou.

Čistenie

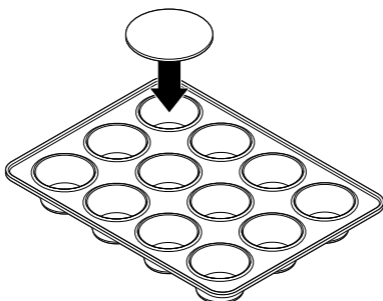
- Pred prvým použitím a bezprostredne po každom ďalšom použití vyčistite vykrajovačku a razidlo horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu.
Obe časti sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Neumiestňujte ich však priamo nad ohrievacie tyče.

Používanie

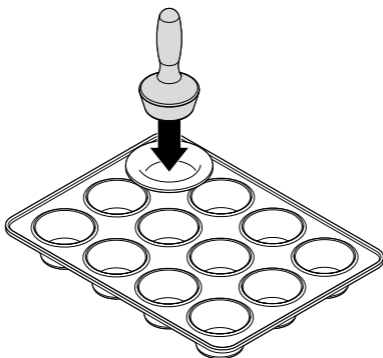
1



2



3



Číslo výrobku: 723 576

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

Košičky z krehkého cesta s jahodovým tvarohom

Na cca 12 kusov

Ingrediencie na krehké cesto:

250 g hladkej múky typu 405

120 g studeného masla

50 g cukru

1 ČL vanilkového cukru

1 vajce (veľkosť M)

Ingrediencie na náplň:

200 g jahôd

200 g nízkoťučného tvarohu

400 ml šľahačky

120 g cukru

1 balenie vanilkového cukru

kôra z jedného citróna

2 PL citrónovej šťavy

Príprava

1. Predhrejete rúru na 180 °C horný/spodný ohrev.
2. Všetky ingrediencie na krehké cesto rýchlo spracujte do hladkého cesta. Cesto prikryte a nechajte 1 hodinu chladnúť v chladničke.
3. Krehké cesto vyvaľkajte na pomúčenej doske a vykrajujte z neho kvetinky alebo kruhy.
4. Vytvarované cesto položte na alebo do priehlbín plechu na mafiny a potom ho opatrne vtlačte do priehlbín pomocou razidla.
5. Cesto pred pečením buď popichajte vidličkou, alebo pečte naslepo.
6. Košičky pečte v predhriatej rúre približne 20 minút, potom nechajte vychladnúť.
7. Na náplň umyte jahody, 6 kusov rozkrojte na polovice a odložte bokom, zvyšok rozmixujte. Jahodové pyrė zmiešajte s tvarohom, citrónovou šťavou a kôrou.

8. Šľahačku vyšľahajte s cukrom a vanilkovým cukrom do tuha, potom ju opatrne vmiešajte do jahodovo-tvarohovej zmesi a vložte na približne 2 hodiny do chladničky.
9. Jahodovo-tvarohovým šľahačkovým krémom naplňte vychladnuté košíčky a každý ozdobte polovicou jahody.