



# 3-vrstvová forma na pečenie



Informácia o výrobku a recepty

**Číslo výrobku: 389 233**

## Vážení zákazníci!

Vaša nová forma na pečenie sa obzvlášť hodí na výrobu kreatívnych vrstvených koláčov a dezertov. Odnímateľné kruhy umožnia perfektné vyberanie z formy a zjednoduchšia krájanie koláča na vrstvy.

Forma na pečenie je potravinársky neškodná, odolná voči horúčave a chladu a vhodná do umývačky riadu. Vďaka zapracovanému kovu v servírovacom podnose a kruhoch je tvarovo stála a môže sa používať aj bez plechu.

Želáme vám dobrú chuť.

## Váš tím Tchibo

## Dôležité upozornenia

- Forma na pečenie je vhodná na použitie pri teplotách od  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $+230\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Forma je vhodná len na používanie v rúre na pečenie, v chladničke alebo v mrazničke. Nie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte ju na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania výrobcu vašej rúry na pečenie.
- Vo forme na pečenie nekrájajte pokrmy a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Forma sa tým poškodí.
- Neumiestňujte formu na pečenie do otvoreného plameňa, na varné dosky, alebo na dno rúry na pečenie.
- Horúcu formu chytajte len rukavicami na pečenie a pod.

- Pred prvým použitím a po každom použití formu vyčistíte horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani špicaté predmety.  
Forma na pečenie je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.  
Formu na pečenie vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu formy na pečenie. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu formy.
- Kysnutie cesta môže zapríčiniť nadvihnutie kruhov počas pečenia, a tak vo výnimočných prípadoch môže vytiecť trochu cesta, rovnako ako pri iných formách na pečenie. Preto formu na pečenie pred každým použitím zvnútra vymastíte, neplňte ju príliš tekutými cestami a v rúre na pečenie pod ňu umiestnite plech.
- Koláč pred odstránením kruhov nechajte chladnúť na mriežke cca 10 minút. Dopečené cesto sa za tento čas stabilizuje a medzi cestom a formou sa vytvorí vzduchová vrstva.
- V prípade, že sa pečivo predsa mierne prilepilo, použite stierku na cesto s gumeným okrajom a pod.
- Kruhy a servírovací podnos skladujte v suchu a v nezloženom stave.

# Vrstvený koláč tiramisu s jahodami

na cca 8 kusov

príprava: cca 45 minút (plus čas pečenia a chladenia)

## Prísady

200 g sušienok Cantuccini	2 PL pomarančového likéru
100 g masla	50 ml studeného espressa (napr. z Tchibo Barista Caffè Crema)
1 štipka soli	4 plátky bielej želatíny
100 g smotany	300 g jahôd
200 g syra mascarpone	šťava z 1/2 citróna
120 g gréckeho jogurtu	<b>okrem toho:</b>
2 balíčky vanilkového cukru „Bourbon“	maslo na formu

## Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 170 °C (ohrev zhora/zdola).
2. Servírovací podnos trojvrstvovej formy na pečenie umiestnite na plech a položte naň kruh. Formu na pečenie vymastite zvnútra trochou masla.
3. Na prípravu dna koláča naplňte sušienky Cantuccini do plastového vrečka, dôkladne ho uzatvorte, a pomocou tĺčika na mäso alebo valčeka na cesto sušienky na jemno rozdrvte.
4. V malom hrnci nechajte na nízkej teplote roztopiť maslo. Tekuté maslo spolu s 1 štipkou soli a sušienkovými omrvinkami zmiešajte v mise.
5. Následne vložte do formy, rovnomerne popritláčajte a pečte v rúre na stredovej koľajničke cca 15 minút. Vyberte a nechajte ich vychladnúť na kuchynskej mriežke.
6. Medzitým vyšľahajte smotanu pomocou ručného mixéra na šľahačku.

7. V druhej mise zmiešajte syr mascarpone s gréckym jogurtom, 1 balíčkom vanilkového cukru a pomarančovým likérom. Opatrne primiešajte šľahačku.
8. Upečené dno koláča pokvapkajte studeným espressom, na formu nasadíte druhý kruh a naplňte mascarpónovým krémom. Krém vyhladíte nožom podľa vrchného okraja kruhu a nasadíte tretí kruh.
9. Želatínu nechajte podľa návodu na balení zmäkčiť v studenej vode.
10. Jahody umyte, osušte kuchynským papierom, očistite a nahrubo pokrájajte. Spolu s druhým balíčkom vanilkového cukru najemno zmixujte.
11. V hrnci mierne zohrejte citrónovú šťavu a hrniec zoberte zo sporáka. Želatínu mierne vyžmýkajte a nechajte rozpustiť v citrónovej šťave. Potom primiešajte 2 polievkové lyžice jahodového pyrú a následne všetko zmiešajte so zvyšnou jahodovou masou.
12. Ovocnú masu natrite na mascarónový krém a odložte do chladničky na cca 1 hodinu.
13. Následne vrstevný koláč opatrne uvoľnite z formy, pokrájajte a servírujte.

# Vrstvený koláč cheesecake s čokoládou

na cca 8 kusov

príprava: cca 55 minút (plus čas pečenia a chladenia)

## Prísady

### na cesto:

- 100 g zmesi bobuľového ovocia
- 4 vajička (veľkosť M)
- 1 štipka soli
- 150 g jemného cukru
- 80 g pšeničnej múky (T 550)
- 15 g jedlého škrobu
- 3 PL kakaa na pečenie
- 1 ČL kypriaceho prášku na pečenie
- 100 g kúskov čokolády na varenie
- 4 PL malinového želé

### na syrovú plinku:

- 300 g nátierky z čerstvého syra
- 150 g crème fraîche (alebo kyslej smotany)
- nastrúhaná kôra a šťava z 1/2 chemicky neoštreného citróna
- 1 balíček vanilkového cukru „Bourbon“
- 1 vrecko agar-agar (15 g)
- 150 ml smotany

### okrem toho:

maslo na formu

## Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 170 °C (ohrev zhora/zdola).
2. Servírovací podnos trojvrstvovej formy na pečenie umiestnite na plech a položte naň dva kruhy. Formu na pečenie vymastite zvnútra trochu masla.
3. Zmes bobuľového ovocia popreberajte, umyte a osušte kuchynským papierom.
4. Oddel'te žĺtka od bielok. Bielky vyšľahajte ručným mixérom na tuhý sneh a až do ďalšieho použitia uschovajte v chlade.
5. V druhej miske si ručným mixérom vymiešajte žĺtky s cukrom do peny, kým zmes nebude mať svetložltú farbu.

6. Na zmes preosejte múku, jedlý škrob, kakao a kypriaci prášok na pečenie a zamiešajte.
7. Metličkou na šľahanie opatrne primiešajte sneh z bielkov a kúsky čokolády na varenie a cestom rovnomerne naplňte formu na pečenie.
8. Pečte na strednej koľajničke 20 - 25 minút a následne nechajte vychladnúť na kuchynskej mriežke.
9. Medzitým na plnku zmiešajte do hladka v mise čerstvý syr s crème fraîche, citrónovou kôrou a vanilkovým cukrom.
10. V hrnci mierne zohrejte citrónovú šťavu, hrniec zoberte od sporáka a v šťave rozpustite agar-agar. Primiešajte 2 polievkové lyžice syrovej masy a následne všetko zmiešajte so zvyšnou syrovou masou. Pomocou ručného mixéra vyšľahajte smotanu a tiež ju primiešajte do masy.
11. Piškótové cesto vyrovnajte dlhým nožom na rezanie chleba ponad vrchný okraj horného kruhu. Odoberte vrchný kruh a piškótové cesto horizontálne prerežte pozdĺž vrchnej hrany spodného kruhu. Vrchný korpus opatrne odoberte a odložte bokom.
12. Spodný korpus natrite vo forme 2 polievkovými lyžicami malinového želé a znovu nasadte druhý kruh.
13. Polovicu syrového krému natrite na spodný korpus, vyhladte pomocou noža podľa vrchného okraja kruhu a nasadte tretí kruh.
14. Vložte vrchný korpus a aj ten potrite 2 polievkovými lyžicami malinového želé. Zvyšný syrový krém voľne rozdeľte navrch korpusu.
15. Ozdobte zvyšným ovocím a pred servírovaním nechajte cca 1 hodinu vychladnúť.

#### Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2020 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všetky práva vyhradené