



Súprava tortových foriem na pečenie poschodových tort



Informácia o výrobku a recepty

Vážení zákazníci!

Vaša nová súprava tortových foriem pozostáva z 3 silikónových foriem, ktoré možno používať aj jednotlivo. Silikónové formy možno vložiť do seba a tak úsporne uschovať.

Silikónové formy sú extrémne pružné, s povrchovou úpravou proti prilepeniu. Tým je zaručené mimoriadne jednoduché vyberanie hotových tortových korpusov – spravidla nie je potrebné ani žiadne vymastenie foriem.

Silikónové formy sú potravinársky neškodné, sú odolné voči sálavému teplu a chladu, sú tvarovo stále a bezpečné proti vytečeniu, dajú sa použiť aj bez plechu a sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Aby ste si mohli vašu súpravu tortových foriem hneď aj vyskúšať, nájdete v tomto návode 2 recepty. Tortové korpusy môžete podľa chuti plniť aj inými krémovými plnkami. Popustite uzdu vašej fantázii!









Želáme vám veľa úspechu a dobrú chuť.

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Dôležité upozornenia

-  Silikónové formy sú vhodné na použitie pri teplotách od -30 °C do +230 °C.
-   Silikónové formy sú vhodné na použitie v rúre na pečenie, mikrovlnnej rúre alebo mrazničke. Nepoužívajte ich na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania od výrobcu vašej rúry na pečenie, resp. mikrovlnnej rúry.
-   Neumiestňujte silikónové formy do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
-  V silikónových formách nekrájajte pokrmy a nepoužívajte špicaté ani ostré predmety. Silikónové formy sa tým poškodia.
-  Horúce silikónové formy chytajte iba kuchynskými rukavicami a pod.
-  Silikónové formy sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu silikónových foriem. Takéto sfarbenia nie sú zdraviu škodlivé, ani nemajú vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.
- Vďaka materiálu silikónových foriem 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

- ▷ Silikónové formy opláchnite pred prvým použitím dôkladne horúcou vodou s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky alebo špicaté predmety, aby sa nepoškodil materiál foriem.
- ▷ Následne vytrite vnútro silikónových foriem neutrálnym jedlým olejom.

Používanie

- ▷ Pred každým plnením vypláchnite silikónové formy studenou vodou.
- ▷ Vnútro silikónových foriem prípadne vynatierajte maslom alebo neutrálnym jedlým olejom.
Vymastenie je potrebné len ...
... pred prvým použitím,
... po čistení v umývačke riadu,
... pri spracovaní cesta bez tuku (napr. biskvitové cesto)
alebo veľmi ťažkého cesta.
- ▷ Tortové formy pred ich vyklopením zo silikónových foriem nechajte cca 5 minút vychladnúť vo forme na kuchynskej mriežke. Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi tortovými korpusmi a silikónovými formami sa vytvorí vzduchová vrstva.
- ▷ Na uvoľnenie tortových korpusov zo silikónových foriem trochu rozťahnite vrchný okraj od seba. Keď sa korpusy neuvolnia, prípadne opatrne prejdite chrbtom tupého noža a pod. popri okraji.
- ▷ Na naplnenie silikónových foriem ich prípadne postavte na mriežku vašej rúry na pečenie. Uľahčíte si prenášanie plných foriem.
- ▷ Silikónové formy vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nechajte silikónové formy vždy najprv dostatočne vychladnúť.

Mandľová torta s tvarohovou plnkou a marhuľami

Prísady (na 18 kusov)

Na cesto:

6 vajíčok (veľkosť M)
1 štipka soli
140 g cukru
90 g rozpusteného masla
100 g mletých mandlí
100 g múky
25 g jedlého škrobu

Na plnku:

5 plátok bielej želatíny
200 g nízkoúčného tvarohu
200 g kyslej smotany
2 balíčky vanilkového cukru
50 g cukru
200 g zaváraných marhuľí
200 ml smotany
100 g marhuľového džemu

Okrem toho:

maslo na vymastenie
jedlé a chemicky neošetrené kvety
na ozdobu (napr. sedmokrásy
a margarétky, levandule a nechtíky
alebo aj malé ruže)

Doba prípravy: cca 40 minút (plus cca 25 minút na pečenie, 40 minút na vychladenie, 15 minút na predbežné vychladenie a 4 hodiny na chladenie)

Príprava

Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola).
Silikónové formy vymastite maslom.

Rozdeľte vajíčka a bielka vyšľahajte so soľou do tuha. Pridajte polovicu cukru a šľahajte tak dlho, kým sa nerozpustia kryštáliky cukru a zmes znovu nestuhne.

Žĺtka so zvyšným cukrom vymiešajte do penista. Pridajte tekuté maslo.

Na zmes presypte pomleté mandle, múku a škrob (zatiaľ nemiešajte!) a pridajte sneh z bielkov. Teraz všetko premiešajte.

Cesto rozdeľte do 3 silikónových foriem a pečte v rúre na pečenie cca 25 minút do zlatohneda. Silikónové formy vyberte a prípadne prejdite chrbtom tupého noža opatrne popri okraji, aby sa korusy uvoľnili od foriem. Korpusy vyklopte na kuchynskú mriežku a nechajte ich úplne vychladnúť. Použité silikónové formy očistite, neskôr ich budete ešte potrebovať.

Na plnku nechajte plátky želatíny podľa návodu na balení zmäkčiť v studenej vode. Zmiešajte nízkotučný tvaroh, kyslú smotanu, 1 balenie vanilkového cukru a cukor. Zavárané marhule nechajte odkvapkať v sitku (odložte si trochu šťavy) a nakrájajte ich na kocky.

2 PL marhuľovej šťavy zohrejte v hrnci. Želatínu vyžmýkajte a nechajte rozpustiť v teplej šťave. K želatíne primiešajte 1 PL tvarohovej zmesi. Túto zmes primiešajte k zvyšnej tvarohovej zmesi a potom odložte na cca 15 minút do chladu. Smotanu s 1 balením vanilkového cukru vyšľahajte do tuha a polovicu primiešajte do tvarohovo-želatínovej zmesi. Druhú polovicu vyšľahanej smotany tiež odložte do chladu.

Vychladnuté tortové korpusy vodorovne rozrežte na polovicu. Každú vrchnú časť korpusu vložte reznou stranou nahor späť do vyčistených silikónových foriem. V malom hrnci zohrejte marhuľový džem s 2 PL vody. Vriacu zmes rozotrite na korpusy. Poukladajte na ne marhule, potom ich ponatierajte tvarohovou plnkou. Položte na ne zvyšné korpusy a všetky 3 poschodia torty odložte na min. 4 hodiny do chladu.

Jednotlivé poschodia torty uvoľnite z foriem. Najskôr prejdite chrbtom tupého noža po okraji silikónovej formy, potom ich prevráťte a opatrne vytlačte z formy. Vrchnú stranu jednotlivých poschodí torty tenko ponatierajte zvyšnou šľahačkou a všetky poschodia poukladajte na seba.

Ozdobte kvetmi a vychutnávajte.

Mandľová torta s bobuľovým ovocím a plnkou z čerstvého syra

Prísady (na 18 kusov)

Na cesto:

6 vajíčok (veľkosť M)
1 štipka soli
140 g cukru
90 g rozpusteného masla
100 g mletých mandlí
100 g múky
25 g jedlého škrobu

300 g nátierky z čerstvého syra
2 PL nastrúhanej kôry
z 1 chemicky neošetreného citróna
2 PL citrónovej šťavy
80 g cukru
250 ml smotany
1 balíček vanilkového cukru
200 g bielej tortovej polevy

Na krém:

300 g lesného bobuľového ovocia
(môže byť aj mrazené)
7 plátkov bielej želatíny
75 g želírovacieho cukru (2:1)

Okrem toho:

maslo na vymastenie
čerstvé bobuľové ovocie na ozdobu
práškový cukor na posypanie

Doba prípravy: cca 40 minút (plus cca 25 minút na pečenie, 40 minút na vychladenie, 20 minút na ochladenie a 5 hodín na chladenie)

Príprava

Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola).

Silikónové formy vymastite maslom.

Rozdeľte vajička a bielka vyšľahajte so soľou do tuha. Pridajte polovicu cukru a šľahajte tak dlho, kým sa nerozpustia kryštáliky cukru a zmes znovu nestuhne.

Žltka so zvyšným cukrom vymiešajte do penista. Pridajte tekuté maslo.

Na zmes presypte pomleté mandle, múku a škrob (zatiaľ nemiešajte!) a pridajte sneh z bielkov. Teraz všetko premiešajte. Cesto rozdeľte do 3 silikónových foriem a pečte vo forme cca 25 minút do zlatohneda.

Silikónové formy vyberte a prípadne prejdite chrbtom tupého noža opatrne popri okraji, aby sa korusy uvoľnili od foriem. Korpusy vyklopte na kuchynskú mriežku a nechajte ich úplne vychladnúť. Použité silikónové formy očistite, neskôr ich budete ešte potrebovať.

Na plnku umyte a kuchynským papierom osušte lesné bobuľové ovocie. Mrazené ovocie nechajte rozmraziť. Plátky želatíny nechajte podľa návodu na balení zmäkčiť v studenej vode. Bobuľové ovocie rozmixujte, prepasírujte cez sitko a odvážite 150 g. Vložte so želírovacím cukrom do hrnca, privedte do varu, potom odoberte zo sporáka a nechajte mierne vychladnúť. V teplom ovocnom pyrė rozpustite 1 plátok želatíny, potom pyrė miešajte, kým nevychladne, aby sa nevytvorila koža.

Zmiešajte nátierku z čerstvého syra s citrónovou kôrou, citrónovou šľavou a cukrom. Zvyšnú mokrú želatínu vložte do hrnca a počas zohrievania miešajte, kým nebude tekutá. Pridajte 1 PL masy s nátierkou z čerstvého syra, potom túto zmes primiešajte do zvyšnej masy s čerstvým syrom.

Vyšľahajte do tuha 200 ml smotany s vanilkovým cukrom a primiešajte k zmesi s nátierkou z čerstvého syra.

Vychladnuté tortové korpusy vodorovne rozrežte na polovicu. Každú vrchnú časť korpusu vložte reznou stranou nahor späť do vyčistených silikónových foriem. Natrite ich zmesou z čerstvého syra. Po kôpkach na ne rozdeľte pyrė z lesného ovocia a lyžicou ho jemne primiešajte. Položte na ne zvyšné korpusy a všetky 3 poschodia torty odložte na min. 4 hodiny do chladu.

Jednotlivé poschodia torty uvoľníte z foriem. Najskôr prejdite chrbtom tupého noža po okraji silikónovej formy, potom ich prevráťte a opatrne vytlačte z formy.

Nasekajte bielu čokoládovú polevu a nechajte ju so zvyšnou smotanou rozpustiť vo vodnom kúpeli. Jednotlivé poschodia torty oblejte polevou a chrbtom noža ju na povrchu jemne poroztierajte.

Poschodia torty poukladajte na seba a mäkkú polevu ozdobte čerstvými bobu-
ľami. Zakrytú tortu odložte na 1 ďalšiu hodinu do chladu, potom servírujte
posypanú práškovým cukrom.

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2019 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Všetky práva vyhradené

Číslo výrobku: 373 815

Made exclusively for:

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