



Csatos sütőforma fedéllel

hu Termékismertető és receptek

Tapadásgátló bevonat

A sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen kivethető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

- A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy tisztításhoz.
- Amennyiben a tészta leragadna, a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a forma részeit forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel, majd azonnal törölje szárazra, így nem lesznek foltosak. A sütőforma és a szállító fedél nem tisztítható mosogatógépben.

Használat

- A forró formát csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
- ▷ Kenje ki a formát és az alját használat előtt némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki.
- ▷ Mielőtt kiveszi a süteményt a formából, várja meg, hogy a tészta és a sütőforma egy kissé lehűljön (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a tészta, és levegőréteg képződik a sütemény és a sütőforma között.
- ▷ A sütőformát és annak részeit lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása.

A leragadt tésztamaradványokat egy **puha sörtés** kefével tudja a mélyedésekből eltávolítani. Rögtön a mosogatás után törölje szárazra, hogy ne legyenek foltosak. A sütőformát száraz helyen tárolja.

- A sütőforma és a szállító fedél nem tisztítható mosogatógépben.

A szállító fedél

- **Soha ne tegye a sütőformát a szállító fedéllel együtt a forró sütőbe!**

- ▷ A süteményeket hagyja kihűlni, mielőtt ráhelyezi a formára a szállító fedelet.
- ▷ Mielőtt felemeli a formát, ellenőrizze, hogy a szállító fedél biztosan illeszkedik-e a formára.
A fedélnek hallhatóan és érezhetően rá kell kattannia.
- ▷ A fedél levételéhez húzza a fedelet a fülénél fogva felfelé, majd jobbra és balra vegye le a formáról.

Túrótorta

Hozzávalók

Tészta

250 g	liszt	1	tojássárgája
120 g	cukor	1/2	citrom (leve)
125 g	puha vaj	1 csipet	só
1/2 csomag	sütőpor		

Töltelék

125 g	puha vaj	3	tojássárgája
120 g	cukor	1/2	citrom (leve)
500 g	túró	4	tojásfehérje
1 csomag	vaníliás cukor		

Elkészítés

1. Kenje ki a formát.
2. Tegye egy keverőtálba és habosítsa fel a vajat. Keverje hozzá a tojássárgáját, a cukrot, a sót és a citromlevet, amíg egy habos masszát nem kap.
3. A lisztet egy szűrő segítségével rostálja át, hogy a tészta szép, laza maradjon. Keverje el a sütőport a liszttel, majd keverje hozzá a masszához. Pihentesse a tésztát kb. 60 percet a hűtőszekrényben.
4. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C).
5. Az előkészített formát bélelje ki a tésztával. Egy villával többször szúrkálja meg.
6. Tegye a formát az előmelegített sütőbe (középső sín), és süsse a tésztát kb. 15 percig.
7. Verje fel a 4 tojásfehérjét kemény habbá, a töltelék hozzávalóiból készítsen egy sima állagú masszát, végül óvatosan keverje bele a tojáshabot.
8. Vegye ki a formát a sütőből, öntse bele a tölteléket, és tegye vissza a sütőbe.
9. Süsse a tortát még kb. 50 percig. Hagyja a süteményt a formában lehűlni.

Tipp: Dugjon egy fogpiszkálót a süteménybe. A sütemény elkészült, ha nem marad tésztamaradvány a fogpiszkálón.

Almatorta

Hozzávalók

75 g	margarin	1 csipet	só
	vagy vaj	4	tojás
75 g	almapüré	1 tk	sütőpor
250 g	liszt	4 - 6	kisebb alma
120 g	cukor	1 ek	citromlé
1 csomag	vaníliás cukor	1 csipet	fahéj

Elkészítés

1. Hámozza meg az almákat, vágja ki a magházat és szeletelje fel.
Tipp: Az almaszeleteket tegye egy vízzel és egy evőkanál citomlével megtöltött tálba, nehogy megbarnuljanak.
2. Kenje ki a formát, és melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C).
3. Habosítsa fel egy tálban a margarint, illetve a vaját. Keverje hozzá az almapürét, a lisztet, a sütőport, 100 g cukrot, a vaníliás cukrot, a sót és a tojásokat, amíg egy habos masszát nem kap.
4. Tegye a tésztát az előkészített formába, és annyira nyomja bele az almaszeleteket a tésztába, hogy félig besüllyedjenek.
5. Szórja meg a süteményt a maradék cukorral és a fahéjjal.
6. Süsse a süteményt a középső sínen kb. 45 percig. Hagyja a süteményt a formában lehűlni.

Cikkszám: 320 503



www.tchibo.hu/utmutatok