



Kicsi piteformák

Termékismertető és recept

Kedves Vásárlónk!

A sütőforma levehető aljának köszönhetően a pite különösen könnyen vehető ki a formából. Így a sütemény még jobban sikerül, és egy szép tányéron már tálalhatja is.

Az útmutatóhoz egy receptet is melléeltünk, így új piteformáit azonnal kipróbálhatja.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában! Jó étvágyat!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók

A piteformák kizárólag sütőben való használatra alkalmasak +200 °C-ig. Ne vegye más célra igénybe!

A forró sütőformákkal óvatosan bánjon. Használjon edényfogó ruhát.

Égési sérülés veszélye áll fenn!

Tapadásgátló bevonat

A sütőformák és az aljak tapadásgátló bevonattal vannak ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen vehető ki a formákból.

További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy tisztításhoz, továbbá ne vágja fel a tésztát a piteformában.

Amennyiben a tészta leragadna, használjon a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót.

Az első használat előtt

Tisztítsa meg a sütőformák részeit meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. Majd törölje szárazra a részeket, így nem lesznek foltosak.

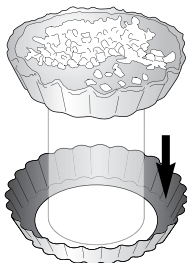
A sütőformák és az aljak mosogatógépben nem tisztíthatók.

Használat

Kenje ki a sütőformákat használat előtt némi vajjal vagy margarinnal. Adott esetben szórja meg liszttel.

Helyezze a sütőformák alját a sütőformába a lyuk fölé. Ügyeljen arra, hogy a tészta betöltésekor a forma alja ne legyen elcsúszva.

Mielőtt kiveszi a pitét a formából, várja meg, hogy a tészta és a piteforma lehűljön. Ez idő alatt stabilizálódik a tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.



A tészta kivételéhez helyezze a sütőformákat egy henger alakú tárgyra, ami valamivel kisebb a sütőforma alján lévő lyuknál.

Szükség esetén egy gumis éllel ellátott spatulával válassza el a tésztát a forma oldalától, és húzza le óvatosan a forma szélét.

Végül egy tésztaspatulával emelje le óvatosan a pitét a forma aljáról.

A sütőformát és annak részeit lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A sütőforma részeit egyből törölje meg, és száraz helyen tárolja őket.

Pite bogyós gyümölcsökkel

Hozzávalók négy piteformához

250 g	liszt
60 g	cukor
1 csipet	só
1	tojássárgája
125 g	hideg vaj
2 ek	hideg víz

vaníliapuding és friss bogyós gyümölcsök a pite tetejére
kevés vaj vagy margarin és liszt a formákhoz

Elkészítés

1. Keverje el a tojássárgáját vízzel.
2. Gyúrja össze a lisztet, a cukrot, a sót, a vajat és a tojáskeveréket sima tésztává.
3. Ossa négy részre a tésztát, és tegye kb. 30 percre a hűtőbe.
4. Melegítse elő a sütőt 160 °C-ra (légkeveréses).
5. Kenje ki a formákat némi vajjal vagy margarinnal, és esetleg lisztezze ki őket.
6. Bélélje ki a sütőformákat a tésztával, és szurkálja meg a fogpiszkálóval, hogy a tészta sütés közben ne hólyagosodjon fel.
7. A kicsi pitét a sütő középső sínén süsse kb. 15-20 percig.

8. Hagyja kihűlni a pitéket, majd a leírtak szerint vegye ki a formából.
9. Készítse el a vaníliapudingot, és ossza szét a négy kosárkába.
10. Mossa meg és csepegtesse le alaposan a gyümölcsöket.
11. A gyümölcsökkel borítsa be a kosarakat.

Jó étvágyat kívánunk!

Receipt:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva

Cikkszám: HU 302 156

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