



Sütőben használható tálkák előételekhez/desszertekhez

Kedves Vásárlónk!

Az új, sütőben is használható tálkákban nagyon jól mutatnak például rétegezett saláták és desszertek.

A tálkák kiváló minőségű boroszilikát üvegből készültek, és 230 °C-ig a sütőben is használhatók. Akár crème brûlée-t is karamellizálhat bennük.

Figyelmesen olvassa el az összeállított tudnivalókat. Ha az új tálkákat azonnal ki szeretné próbálni, ezen a lapon egy receptet is talál.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Cikkszám: 666 906

(hu) Termékismertető és recept

Fontos tudnivalók

- A tálkák a sütőben és a mikrohullámú sütőben használhatók.
- A tálkák +230 °C-ig hőállóak.
- Ne helyezze a tálkákat nyílt lángra, forró főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- Ha a tálkákban élelmiszert melegít vagy süt, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg. Égési sérülések veszélye áll fenn!
- Amikor kivesszi a tálkákat a sütőből, biztosan tartsa meg őket, nehogy kicsússzanak a kezéből.
- Ügyeljen arra, hogy a termék ne ütődjön oda erősen kemény tárgyakhoz.
- A forró tálkákat nem szabad hirtelen lehűteni, mivel ennek hatására az üveg megrepedhet. Sérülésveszély áll fenn! Soha ne helyezze a forró tálkákat hideg, nedves vagy érzékeny felületre.
- A forró tálkákat mindig egy arra alkalmas, hőálló alátételre helyezze.
- Fagyasztott élelmiszert csak akkor tegyen a tálkákba, amikor az teljesen felolvadt.
- Ha az üvegen repedést vagy csorbulást lát, semmi esetre sem szabad tovább használni, mert az üveg teljesen eltörhet.
- Az első használat előtt és minden használat után mosogassa el a tálkákat meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószeret, durva keféket, hegyes tárgyakat vagy súrolószivacsot. Végül alaposan törölje szárazra őket.

- A tálkák mosogatógépben is tisztíthatók.
- Ha folyadékot melegít a tálkákban, akkor vegye figyelembe a következőket: Folyadékok mikrohullámú sütőben történő felmelegítése forráspont eltolódáshoz vezethet. Ekkor a folyadék anélkül érheti el a forrási hőmérsékletet, hogy látható jele lenne a forrásnak. A kivétel során bekövetkező mozgás következtében a folyadék robbanásszerűen kifuthat. Ezért tegyen egy mikrohullámú sütőben használható kanalat vagy hasonló tárgyat a folyadékba, és a melegítési idő felénél keverje meg. A felmelegítést követően várjon egy pillanatot, finom mozdulattal és óvatosan ütögesse meg a kanalat, majd keverje meg a folyadékot, mielőtt kiveszi a mikrohullámú sütőből. Vegye figyelembe a mikrohullámú sütő használati útmutatójában leírtakat is.

Recept

Téli crumble (morzsás sütemény) vaníliás túróval

Hozzávalók a crumble-hoz	100 g zabpehely (finomszemű)
200 g szilva	90 g barna cukor
200 g savanykás alma	75 g liszt
30 g cukor	90 g puha vaj
1 lapos tk. fahéj + 1/2 tk. fahéj a morzsához	Hozzávalók a feltéthez
1 kezeletlen citrom	300 g tejszínes krémtúró
1 púpozott tk. étkezési keményítő	1 cs. vaníliás cukor
	1 tk. barna cukor

Elkészítés

1. Melegítse elő 180 °C-ra a sütőt légkeveréssel.
2. Mossa meg, magozza ki és vágja félbe a szilvákat. Mossa meg az almákat (esetleg hámozza meg), távolítsa el a magházat, és vágja fel kis darabokra. Reszeljen le egy keveset a citrom héjából, és tegye félre. Nyomja ki a citrom levét.
3. Keverje össze a gyümölcsöt a cukorral, 1 tk. fahéjjal, 2 ek. citromlével és az étkezési keményítővel, majd ossza el a 4 pohárban.
4. Kézzel vagy a kézi mixer dagasztóvilláival gyúrja össze a vaját, a zabpelyhet, a 1/2 tk. fahéjat, a barna cukrot és a lisztet, amíg morzsás állagú nem lesz, és ossza el a 4 pohárban.
5. Süsse a crumble-t a sütő középső sínén kb. 40 perc alatt aranybarnára.
6. A feltéthez keverje össze a túróval a cukorral és a vaníliás cukorral, és közvetlenül a tálalás előtt tegyen egy kanálnyi a még forró crumble-ra és szórja meg a citromhéjjal.