



# Sütőlapok

## kis piskótatekercekhöz

 Termékismertető

### Kedves Vásárlónk!

Még soha nem volt ilyen egyszerű tökéletes piskótatekerceszt készíteni: A tésztát egyszerűen süsse meg a sütőlapokon, amelyekből nem folyik ki a tészta, majd kenje meg a kívánt töltelékkel, tekerje fel és már kész is!

Esetleg borítsa ki először a piskótalapokat, a receptjeinkben leírt módon egy kissé nedves konyharuhára, csavarja fel a piskótákat a konyharuhával együtt, várja meg amíg teljesen lehűlnek, majd óvatosan csavarja ki, kenje meg, végül ismét csavarja fel a piskótatekerceket. Ezt főleg tejszínes töltelékek esetében javasoljuk, amelyek folyóssá válnának a még meleg piskótatésztán.

A szilikon tapadásmentes anyagnak köszönhetően a piskóta könnyedén leválik a lapról. Általában nincs szükség a forma kilisztezésére.

A sütőlapot sütőpapír helyett is használhatja hagyományos kekszek sütéséhez.

A sütőlap +230 °C-ig hőálló és mosogatógépben tisztítható.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában!

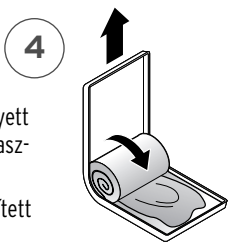
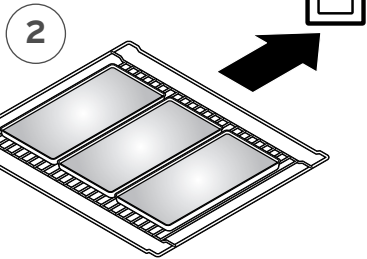
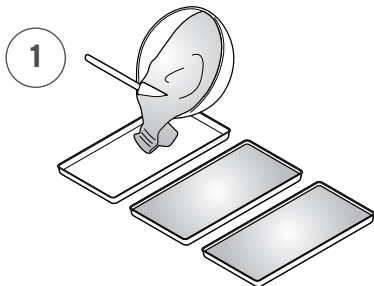
### A Tchibo csapata,



[www.tchibo.hu/utmutatok](http://www.tchibo.hu/utmutatok)

**Cikkszám: 389 232**


Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.hu](http://www.tchibo.hu)



A piskótatésztát a **3.** és **4.** lépés helyett a receptjeinkben leírt módon is felhasználhatja:

1. Borítsa ki egy enyhén benedvesített konyharuhára.
2. Csavarja fel, és hagyja kihűlni.
3. Ismét csavarja ki, és kenje meg a töltelékkel.
4. Újra csavarja fel a konyharuha segítségével.

## Fontos tudnivalók

- A sütőlapok -30 és +230 °C közötti hőmérséklet-tartományban használhatók.
- Csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg a sütőlapokat, amikor a forró sütőben használja őket.
- A sütőlapokat ne helyezze nyílt lángba, a tűzhely lapjára, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- Ne vágjon fel az ételt a sütőlapon, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. Ez megrongálhatja a sütőlapokat.
- Tisztítsa meg a sütőlapokat az első használat előtt és minden használat után forró vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószerrel vagy súrolószivacsot.
-  A sütőlapok mosogatógépben tisztíthatók. Azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A sütőlapok a mikrohullámú sütőben és a fagyasztóban is használhatók. Csak rendeltetésének megfelelően használja a terméket!
- A zsiradékkal való érintkezés miatt a sütőlapok felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a formák minőségét vagy funkcióját.

---

## Az első használat előtt

- ▷ A sütőlapokat tisztítsa meg forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy hegyes tárgyakat. A sütőlapok mosogatógépben is tisztíthatók. Azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- ▷ Végül kenje ki a sütőlapokat semleges étolajjal.

## Tippek a használatához

- ▷ Mielőtt megtöltené tésztával a sütőlapot, mindig öblítse ki hideg vízzel.
- ▷ Mielőtt betölti a tésztát, vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a sütőlapot. Így könnyebben helyezheti a sütőformát a sütőbe.
- ▷ Mielőtt a piskótát feltekeri, a sütőlapokat csak egy kis ideig hagyja húlni a sütőrácscon. Ha a piskótatészta túlságosan kihűl, akkor a feltekerés közben könnyen megtörhet.
- ▷ A sütőlapokat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.

---

## Receptek

### 3 mini, sós piskótatekercs lazaccal és rukkolával

- 1 tk. napraforgóolaj a sütőlapokhoz
  - 2 tk. tejszínes torma
  - 3 tojás (M-es méret)
  - 1 tk. mustár
  - 1 tk. só
  - 75 g tejszín
  - 1 ek. cukor
  - bors
  - 40 g búzaliszt (BL 112)
  - 1 csokor rukkola
  - 20 g étkezési keményítő
  - 1 csokor kapor
  - 1 tk. sütőpor
  - 150 g füstölt lazac (szeletelve)
  - 200 g natúr krémsajt
1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés). Helyezze a 3 szilikon sütőlapot egymás mellé egy tepsire, és kenje ki őket egy kevés napraforgóolajjal.
  2. Válassza szét a tojás sárgáját és fehérjét. Egy kézi mixerrel verje fel a tojásfehérjét a sóval kemény habbá, majd a felhasználásig tegye a hidegre.

3. Egy másik tálban keverje habosra a kézi mixerrel a tojássárgát és a cukrot, amíg világossárga masszát nem kap. Szitálja rá a lisztet, az étkezési keményítőt és a sütőport, majd keverje bele. Végül óvatosan keverje hozzá egy habverővel a tojásfehérje habot, majd egyenlően ossza el a tésztát a három sütőlapra. Süsse a középső sínen kb. 8-10 percig.
4. Közben terítsen ki három konyharuhát a munkalapra, és spricceljen rájuk egy kevés vizet.
5. Vegye ki a megsült tészta lapokat a sütőből, borítsa ki egy-egy konyharuhára, és kb. 30 másodperc elteltével óvatosan húzza le a sütőlapokat. A hosszú oldalánál fogva csavarja fel a piskótát a konyharuha segítségével, és hagyja teljesen kihűlni.
6. A töltelékhez keverje simára a krémsajtot a tejszínes tormával és a mustárral. A kézi mixerrel készítsen tejszínhabot, keverje a krémsajt keverékéhez, és ízesítse borssal. Válogassa át a rukkolát és a kaprot, mossa meg és rázza le róluk a vizet. Csípkedje le a kapor végeit és finomra aprítsa fel.
7. Miután kihűltek a piskóták, óvatosan csavarja ki azokat, kenje rájuk a krémsajtos krémet és ossza el rajtuk a rukkolát és a füstölt lazacszeleteket. Az egészet csavarja fel óvatosan és szórja meg a felaprított kaporral.

Elkészítési idő: kb. 45 perc (+ sütési és hűlési idő)

### **3 mini piskótatekercs eperrel és bodzával**

- 1 tk. napraforgó olaj a sütőlapokhoz
- 3 tojás (M-es méret)
- 1 csipet só
- 120 g nagyon finom fehér kristálycukor
- 20 g búzaliszt (BL 112)
- 20 g étkezési keményítő
- 20 g sütő kakaópor
- 1 tk. sütőpor
- 200 g eper
- 50 g étcsokoládé
- 200 g tejszín
- 1 csomag habfixáló
- 2 ek. bodzaszörp
- 3 ek. porcukor a megszóráshoz

1. Melegítse elő a süttőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés). Helyezze a 3 szilikon sütőlapot egymás mellé egy tepsire, és kenje ki őket egy kevés napraforgóolajjal.
2. Válassza szét a tojás sárgáját és fehérjét. Egy kézi mixerrel verje fel a tojásfehérjét a sóval kemény habbá, majd a felhasználásig tegye a hidegre.
3. Egy másik tálban keverje habosra a kézi mixerrel a tojássárgát és a cukrot, amíg világossárga masszát nem kap. Szitálja rá a lisztet, az étkezési keményítőt, a kakaót és a sütőport, majd keverje bele. Végül óvatosan keverje hozzá egy habverővel a tojásfehérje habot, majd egyenlően ossza el a tésztát a három sütőlapra. Süsse a középső sínen kb. 8-10 percig.
4. Közben terítsen ki három konyharuhát a munkalapra, és spricceljen rájuk egy kevés vizet.
5. Vegye ki a megsült tésztalapokat a sütőből, borítsa ki egy-egy konyharuhára, és kb. 30 másodperc elteltével óvatosan húzza le a sütőlapokat. A hosszú oldalánál fogva csavarja fel a piskótát a konyharuha segítségével, és hagyja teljesen kihűlni.
6. A töltelékhez mossa és tisztítsa meg az epret, majd vágja fel kis kockákra. Vágja fel apró darabokra a csokoládét, és verje fel a tejszínt habfixálóval kemény habbá. Keverje a tejszínhabhoz a bodzaszörpöt, az eperkockákat és a csokoládédarabkákat.
7. Óvatosan tekerje ki a kihűlt piskótákat és kenje meg az epres-csokoládés tejszínhabbal, majd ismét óvatosan csavarja fel. Tálalás előtt szórja meg porcukorral.

Elkészítési idő: kb. 45 perc (+ sütési és hűlési idő)

---

Receptek: Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Minden jog fenntartva