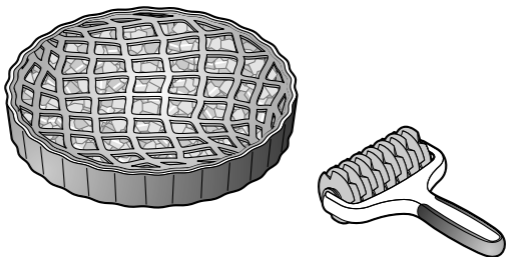


hu Használati útmutató és recept



Fontos tudnivalók

A rácsos tésztavágó kiválóan alkalmas tésztarácsok készítésére süteményre, tortára vagy rétesre.

Sima állagú tésztákhoz használható (pl. linzertészta, kelt tészta, rétestészta stb.).

Tisztítás

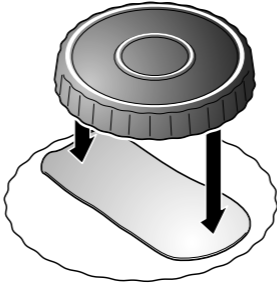
- ▷ Tisztítsa meg a rácsos tésztavágót az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel.
A termék mosogatógépben is tisztítható.
- ▷ A hengerek közötti tésztamaradékokat egy puha mosogatókefével tudja eltávolítani



www.tchibo.hu/utmutatok

Használat

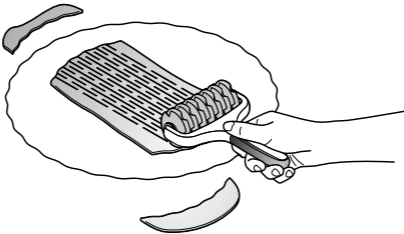
1.



Nyújtsa ki a tésztát kb. 2-4 mm vastagra egy sütőpapíron vagy egy karton tortaalátéten. Így a kész tésztarácsokat könnyebben tudja szállítani és a süteményre helyezni. A kinyújtott tésztacsík legyen egy kissé szélesebb, mint a rácsos tésztavágó.

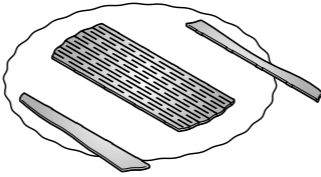
Tipp: Ha egy kerek süteményre szeretne rácsokat helyezni, akkor nyomja a fordított sütőformát egy kissé a tésztára, így megfelelő hosszúságú tésztacsíkot készíthet.

2.



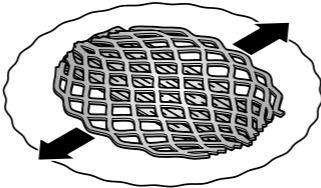
Enyhe nyomással görgesse végig a rácsos tésztavágót a kinyújtott tésztán.

3.



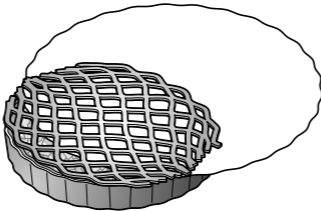
Szükség esetén vágja le az oldalsó széleket.

4.



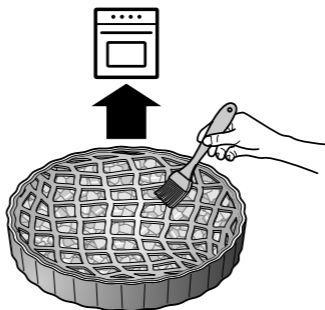
Óvatosan húzza szét a tésztarácsot a szükséges szélességre.

5.



Csúsztassa óvatosan a tésztarácsokat a karton alátétről a süteményre, és a süteményen igazítsa ki. Végül nyomja le jól a széleket.

6.



Kenje meg a tésztarácsot a recept alapján elkevert tojássárgával vagy tejjel, és tolja be a sütőbe.

Linzertorta recept

egy 26 cm átmérőjű piteformához

Hozzávalók a tésztához

- 150 g hideg vaj,
- 150 g porcukor
- 100 g darált mogyoró
- 250 g liszt (BL-51)
- 10 g sütőpor
- 1 cs. Bourbon vaníliás cukor
- 1 tojás (M-es méret)
- 1 tk. őrölt fahéj
- 1 csipet őrölt szegfűszeg

Hozzávalók a rátéthez:

- 1 tojássárga
- 200 g ribizlilekvár

Elkészítés

1. Keverje össze a vaját, a porcukrot és a vaníliás cukrot egy keverőtálban. Gyúrja bele a mogyorót, a fahéjat a szegfűszeget és a tojást. Keverje össze a lisztet a sütőporral, és lassanként gyúrja bele a tésztába.
2. Alaposan zsírozza ki a piteformát, és melegítse elő a sütőt 200 °C-ra alsó-felső sütéssel, illetve 175 °C-ra légkeveréssel.
3. Válassza le a tészta 1/3-át, és tegye kb. fél órára a hidegre. A tészta maradék 2/3-át nyújtsa ki a sütőforma méretére, és helyezze a jól kiszírozott formába.
4. Kenje meg a torta alját a ribizlilekvárral, a szélén hagyjon szabadon kb. 1 cm-nyi helyet.
5. Nyújtsa ki a maradék tésztát (1/3), és enyhe nyomással görgesse végig rajta a rácsos tésztavágót, amíg kialakul a kívánt rácsos struktúra. Végül húzza szét óvatosan a tésztarácsokat, és helyezze a megtöltött piteformára, majd egy kissé nyomkodja le a szélét. Kenje meg a tésztarácsot az elkevert tojássárgájával.
6. Süsse a süteményt a középső sínen kb. 40-45 percig. Majd hagyja kihűlni.

Cikkszám: 663 624

Made exclusively for:

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