

# Desszertformák

## Kedves Vásárlónk!

A szilikonformák sütőben, mikrohullámú sütőben és fagyasztóban is használhatók. Ez sokoldalúan felhasználhatóvá teszi a formákat: kis süteményeket süthet bennük, vagy hideg desszerteket, például parfé vagy fagylaltot készíthet bennük. A formák mindkét oldala használható - félgömb alakú vagy töltött süteményekhez és desszertekhez.

A szilikonformák nagyon rugalmasak és tapadásgátló hatásúak. Így a kész süteményeket a sütés után különösen könnyen ki lehet venni belőlük - általában nincs szükség a formák kizsírozására, töltött sütemények esetén azonban javasoljuk.

A szilikonformák élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készültek, a tészta nem fut ki belőlük, sütőlap nélkül is használhatók és mosógatógépben tisztíthatók.

Jó étvágyat kívánunk!

**A Tchibo csapata**

## Fontos tudnivalók

- A formák  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  és  $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$  közötti hőmérsékleten használhatók.
- A formák csak sütőben, mikrohullámú sütőben és fagyasztóban használhatók. Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra! Vegye figyelembe a sütő, illetve a mikrohullámú sütő gyártójának ajánlásait is.
- **A sütőben vagy mikrohullámú sütőben használva a szilikonformák nagyon felforrósodnak!** Égési sérülések veszélye áll fenn! A forró szilikonformákat csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
- Ne vágjon fel ételt a formákban, és ne használjon bennük éles vagy hegyes tárgyakat. Ez megrongálhatja a formákat.
- A formákat ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra vagy a sütő aljára.
- A formák mosogatógépben tisztíthatók. Azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsírok egy idő után sötét elszíneződéseket okozhatnak a formák felületén. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a formák minőségét vagy funkcióját.

- A sütőformák anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20 %-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában.

---

## Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a formákat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy hegyes tárgyakat.

---

## Használat

- ▷ Mielőtt megtöltené a sütőformákat, mindig öblítse ki őket hideg vízzel.
- ▷ Helyezze a formákat egy rácsra vagy hasonlóra, csak ezután töltsen meg őket. Így könnyebben helyezheti a formákat a sütőbe.

### Használat sütőformaként

- ▷ Kenje ki a formák belsejét semleges étolajjal. A formák kizsírozása csak ... az első használat előtt, ... mosogatógépben való mosogatás után, ... zsiradékmentes (pl.: piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges.

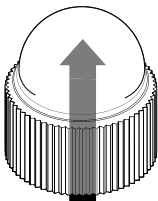


Ha a formákat töltött sütemények sütésére használja, javasoljuk, hogy mindig jól kenje ki a hullámos peremet.

- ▷ Mielőtt kiveszi a formákból a kész süteményeket, hagyja a formákat kb. 5 percre hűlni a rácson. Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a sütemény és a forma között.

## Használat után

- ▷ A formákat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.  
A szilikonperem barázdáiban lévő tésztamaradványokat puha mosogatókefével lehet eltávolítani.
- ▷ Ha mosogatógépben szeretné tisztítani a formákat, a legjobb, ha a képen látható módon nyomja ki a belsejét, hogy a mosogatás során ne gyűljön össze bennük víz.



Made exclusively for:

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

# Meggyes sütemény

## Hozzávalók 4 tortácskához

### Az aljhoz

150 g liszt

5 g sütőpor

1/2 csipet só

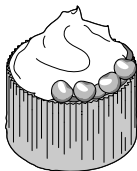
2 tojás

100 g cukor

6 g vaníliakivonat

40 g (olvasztott) vaj

125 ml tej



### Töltelék

175 g meggy (lecsöpögtetett súly)

1/2 cs. vanília ízű pudingpor

15 g cukor

1,5 ek. cseresznyepálinka

200 g hideg tejszín

1/2 cs. habfixáló

1 cs. vaníliás cukor

12,5 g étcsokoládé forgács

## Elkészítés

### A süteményhez

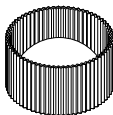
1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés).

2. A lisztet szitálja bele egy kis tálba. Keverje hozzá a sütőport és a sót, majd tegye félre.

3. Egy nagy tálban kb. 30 másodpercig keverje habosra a tojásokat és a cukrot. Adja hozzá a vaníliakivonatot és az olvasztott vaját, és addig keverje, amíg minden jól elkeveredett.
4. Adja a lisztkeverék felét a nedves hozzávalókhoz, és csak gyorsan keverje össze, amíg az összes hozzávaló éppen csak összeáll. Adja hozzá a tejet, és gyorsan keverje össze. Ezután adja hozzá a maradék lisztkeveréket, és szintén csak gyorsan keverje össze, amíg az összes hozzávaló összeáll. Ne keverje túl sokáig a tésztát, hogy laza maradjon!

5. Állítsa le a formákat **a belső**

**homorulattal felfelé**, és egészen peremükig kenje ki őket. A tésztát ossza el egyenletesen a formákban.



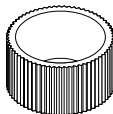
A formákat egészen **a perem alattig** töltsse meg, különben később a kész sütemény alja túl vékony lesz!

6. Süsse kb. 20 percig.

Majd végezzen tűpróbát, hogy a sütemény teljesen megsült-e. Amikor már nem tapad a tészta a pálcikára, a sütemények készen vannak.



**Félgömbök** sütéséhez fordítsa meg a formákat úgy, hogy a belső **a belső homorulat lefelé** nézzen, és süsse kb. 30 percig.



7. Hagyja a süteményeket egy sütőrácsra kellőképpen kihűlni a formákban, mielőtt kivesszi őket.

### **Töltelék**

1. Jól csepegtesse le a meggyet egy szűrőben, a folyadékot fogja fel, és mérjen ki 300 ml-t.
2. Keverje el a pudingport a cukorral és kb. 3 evőkanányi felfogott meggylével.
3. A maradék meggylevet forralja fel.
4. Keverés közben adja hozzá a kikevert pudingport, és forralja kb. 1 percig.
5. Keverje bele a cseresznyepálinkát és a lecsepegtetett meggyet, majd hagyja kissé kihűlni.
6. Öntse a meggyes töltelékét a kihűlt sütemények mélyedéseibe, és 30 percre tegye a hidegre.
7. Verje fel a tejszínt a habfixálóval és a vaníliás cukorral kemény habbá, tegye a meggyes töltelékre, és hullámosan kenje el.
8. Végül szórjon csokoládéforgácsot a tejszínhabra, és körülbelül 2 órára tegye a hűtőbe.

---

**Cikkszám: 667 326**