



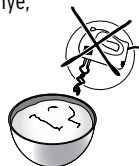
Félgömb sütőforma

(hu) Termékismertető és receptek

Tapadásgátló bevonat

A sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész sütemény könnyen kivethető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

- A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne szeletelje fel a süteményt a sütőformában.



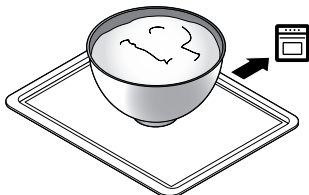
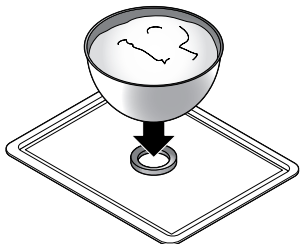
Ne használja a sütőformát keverőedényként!

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

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a sütőformát forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Majd azonnal törölje szárazra, így nem lesz foltos.
- A sütőforma **nem tisztítható a mosogatógépben**. A szilikongyűrű szükség esetén mosogatógépben is tisztítható.

Használat



- Annak érdekében, hogy a sütőforma feltöltés és sütés közben is stabilan álljon, helyezze a csúszásmentes szilikongyűrűre. A ferde oldala mutasson felfelé.
- Használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki.
- A forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy ehhez hasonlóval fogja meg.
- Mielőtt kiveszi a süteményt a formából, várja meg, hogy a tészta és a sütőforma egy kissé lehűljön (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A leragadt tésztamaradványokat egy **puhasörtés** kefével tudja eltávolítani. A mosogatás után azonnal törölje szárazra a formát, így nem lesz foltos. A sütőformát száraz helyen tárolja.



www.tchibo.hu/utmutatok

Cikkszám: 336 546

Édes, csokis katica marcipánnal

Egy 20 cm átmérőjű félgömb sütőformához (kb. 16 szelet)

Elkészítés: kb. 50 perc | Sütési idő: kb. 1 óra 45 perc | Szeletenként kb. 455 kcal

Hozzávalók

A csokoládés tésztához:

450 g liszt (BL 55)

50 g kakaópor

1 csomag sütőpor

250 g puha vaj

230 g porcukor

6 tojás (M méret)

375 ml tej

A töltelékhez és a díszítéshez:

200 g sárgabaracklekvár

300 g natúr marcipánmassza

50 g porcukor

1 ek kakaópor

néhány csepp piros ételfesték

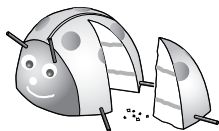
4 csokoládével bevont, vékony rúd alakú sütemény

Ezenkívül: puha vaj és liszt a forma kikenéséhez

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 170 °C-ra (alsó/felső sütés) vagy 150 °C-ra (légkeveréses sütő). Kenje ki vajjal a sütőformát és liszttezze ki. A felesleges lisztet rázza ki a formából.
2. A tésztához keverje össze a lisztet a kakaóporral és a sütőporral, majd szitálja át a keveréket.
3. A vajat és a porcukrot öntse egy másik tálba, és röviden keverje össze a kézi mixer habverőjével. Egymás után adja hozzá a tojásokat. Keverje a lisztes keveréket a tejjel a vajjas masszához, amíg sima tésztát nem kap.
4. Töltse a tésztát a sütőformába és simítsa el. Süsse a sütő alsó sínén kb. 1 óra 45 percet (amennyiben a felülete nagyon megbarnulna, fedje le alufóliával). Szúrjon egy fogpiszkálót a süteménybe, majd húzza ki - ha nem ragadt rá a tészta, elkészült a sütemény. Ellenkező esetben süsse további 5-10 percig. Vegye ki a süteményt a sütőből és hagyja kb. 10 percig a formában hűlni. Majd borítsa ki egy sütőrácsra és hagyja teljesen kihűlni.

5. A díszítéshez melegítse meg a sárgabaracklekvárt egy edényben közepes hőfokon és keverje simára. Vágja szét a félgömböt kétszer vízszintesen, majd az alsó és középső darabot kenje meg a fele-fele lekvárral. Majd illessze össze a félgömböt.
6. Gyúrja össze a natúr marcipánmasszát a porcukorral. Tegyen félre 3 mogyorónyi darabot a szemek, az orr és a száj számára. Gyúrja össze a maradék marcipán 1/3 részét a kakaóporral az arc és a pontok számára. A többi marcipánt gyúrja össze néhány csepp piros ételfestékkel.
7. Formázzon a piros marcipánból egy gömböt és két frissentartó fólia között nyújtsa ki kb. 3 mm vékonyra, majd szúrjon ki belőle (pl. tortagyűrűvel) egy kb. 28 cm átmérőjű kört. Vonja be a félgömböt a marcipánlappal, a peremen képződő gyűrődéseket nyomja le ujjával és simítsa ki őket. A szárnyak közti rést a kés hátának rányomásával érzékeltesse.
8. A barnára színezett marcipánt is nyújtsa vékonyra két frissentartó fólia között. Az archoz szúrjon ki egy kiszúróval egy kb. 12 cm átmérőjű félkört (pl. tortagyűrűvel vagy pohárral), a katica pöttyeihez szúrjon ki 6-8 db 3-4 cm átmérőjű kört. A szemekhez nyújtsa ki vékonyra 2 mogyorónyi darabot a színezetlen marcipánból, majd egy kiszúróval szúrjon ki kb. 3 cm átmérőjű köröket. Pupillaként helyezzen egy-egy kis barna marcipángömböt a szemekre és óvatosan nyomja laposra őket. A száját és az orrot formázza meg a maradék világos marcipánból. A szájhoz készítsen a marcipánból egy vékony hurkát, az orrhoz pedig egy kis gömböt.
9. Helyezze a testre az arcot, a szemeket, orrot, száját és pöttyöket és finom nyomja rá őket. A csápok elkészítéséhez dugjon be 2 sült rúd alakú süteményt a szemek mellé. A maradék rudat törje 3-3 egyforma hosszúságú darabra és dugja őket lábként a katica oldalához.



Mogyorós fél labda meglepetés töltelékkel

Egy 20 cm átmérőjű félgömb sütőformához (kb. 16 szelet)

Elkészítés: kb. 50 perc | Sütési idő: kb. 1 óra | Szeletenként kb. 340 kcal

Hozzávalók

A mogyorós tésztához:

190 g liszt

150 g darált mogyoró

1 tk sütőpor

6 tojás (M méret)

4 ek forró víz

300 g cukor

A töltelékhez és a díszítéshez:

125 g nugátmassza

50 g mogyoró krokant

250 g fehér nyújtható fondant

100 g fekete nyújtható fondant

Ezenkívül: puha vaj és liszt a forma kikenéséhez, 1 db ötszögű sablon
(kb. 3 cm oldalhosszal, kartonból kivágva)

Elkészítés

- Melegítse elő a sütőt 170 °C-ra alsó-felső sütéssel (nem légkeveréses!). Kenje ki vajjal a sütőformát és lisztezze ki. A felesleges lisztet rázza ki a formából.
- A tésztához egy tálban keverje össze a lisztet, a mogyorót és a sütőport. Tegye egy másik tálba a tojásokat a vízzel, és a kézi mixer habverőjével a legnagyobb fokozaton keverje 1 perc alatt habosra. További keverés mellett szórja hozzá a cukrot, és keverje a masszát 5-7 percen keresztül, amíg kivilágosodik és krémes lesz. Óvatosan keverje a liszt-mogyoró keveréket spatulával vagy habverővel a tojás-cukor krémhez.
- Töltse a tésztát a sütőformába és simítsa el. Süsse a sütő alsó sínén kb. 1 órát (amennyiben a felülete nagyon megbarnulna, fedje le alufóliával). Szúrjon egy fogpiszkálót a süteménybe, majd húzza ki - ha nem ragadt rá a tészta, elkészült a sütemény. Ellenkező esetben süsse még kb. 5 percig. Vegye ki a süteményt a sütőből és hagyja kb. 10 percig a formában hűlni. Majd borítsa ki egy sütőrácsra, és hagyja teljesen kihűlni.

4. A töltelékhez olvassa fel a nugátmasszát meleg vízfürdő felett, majd vegye le és keverje össze a mogyoró krokanttal. Vízszintesen vágja félbe a félgömböt. A sütemény alsó részét kenje be egyenletesen a mogyorós-nugátos masszával és helyezze rá a domború felső részt.
5. Nyújtsa ki a fehér fondantot kb. 2-3 mm vékonyra, majd szúrjon ki belőle (pl. tortagyűrűvel) egy 28 cm átmérőjű kört. Vonja be a félgömböt a fondantlappal, a peremen képződő gyűrődéseket nyomja le ujjaival és simítsa ki őket. Nyújtsa ki vékonyra a fekete fondantot is, és szúrjon ki belőle kb. 18 ötszöget. Ehhez helyezze a sablont a fondantra és vágja ki az ötszögeket egy késsel. Helyezze az ötszögeket egyenlő távolságra egymástól a labdára és finoman nyomja rá őket.

Tipp: Kerek dolog - egész focilabda

Ha egy egész focilabdát szeretne készíteni, süssön dupla tésztamennyiségből egymás után 2 félgömböt. Ne vágja félbe a félgömböket, hanem használja a nugát töltelékét a két félgömb egy labdává való összeragasztásához. Majd vonja be a labdát a dupla annyi fondanttal és dupla annyi fekete ötszöggel díszítse.



Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2017 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Minden jog fenntartva