



# Piteforma

Termékismertető és recept

## Kedves Vásárlónk!

A piteforma levehető aljának köszönhetően a pite könnyen vehető ki a formából. Így a pite még jobban sikerül, és egy szép tányéron már tálalhatja is.

Az útmutatóhoz egy receptet is melléeltünk, így új piteformáját azonnal kipróbálhatja.

Kívánjuk legyen öröme a termék használatában!

**A Tchibo csapata**

## Fontos tudnivalók

A piteforma kizárólag sütőben, +200 °C-fokig való használatra alkalmas. Ne vegye más célra igénybe!

A forró sütőformával óvatosan bánjon.

Használjon edényfogó ruhát. **Égési sérülés veszélye áll fenn!**

### Tapadásgátló bevonat

A piteforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen vehető ki a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a piteforma tisztítását.

A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy tisztításhoz, továbbá ne vágja fel a tésztát a piteformában.

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

### Az első használat előtt

Tisztítsa meg a piteforma részeit meleg vízzel és mosogatószerrel. Majd törölje szárazra a részeket, így nem lesznek foltosak.

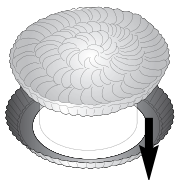
Sem a forma, sem az alja nem tisztítható mosogatógépben.

### Használat

Kenje ki a formát használat előtt némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén majd szórja meg liszttel.

Helyezze a piteforma alját a formába a lyuk fölé. Ügyeljen arra, hogy a tészta betöltésekor a forma alja ne legyen elcsúszva.

Mielőtt kiveszi a pitét a formából várja meg, hogy a tészta és a sütőforma kihűljön. Ez idő alatt stabilizálódik a tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a forma között.



A tészta kivételéhez helyezze azt egy henger alakú tárgyra, ami valamivel kisebb a piteforma alján található lyuknál.

Szükség esetén egy gumis éllel ellátott spatulával válassza el a tésztát a forma oldalától, és húzza le óvatosan a forma szélét.

Végül egy spatulával emelje le óvatosan a tésztát a forma aljáról.

A piteformát és annak részeit lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tészta-maradék eltávolítása. Majd törölje szárazra a részeket, és száraz helyen tárolja őket.

---

## Sárgabarackos pite

### Hozzávalók

160 g liszt	75 g hideg vaj
1 csipet só	600 g érett sárgabarack
2 csomag vaníliás cukor	50 g darált mandula
3 tojás	125 g sárgabarackdzsem
75 + 25 g cukor	porcukor a tálaláshoz
kevés vaj vagy margarin és liszt a formákhoz	

### Elkészítés

1. Gyúrja össze a lisztet, a sót, egy csomag vaníliás cukrot, egy tojást, 75 g cukrot és a vaját sima tésztává, majd tegye kb. 30 percre a hűtőbe.

2. Mossa meg és szárítsa meg a sárgabarackokat, vágja őket félbe és távolítsa el a magjukat.
3. Keverjen habosra két tojást, egy csomag vaníliás cukrot és 25 g cukrot, majd adja a masszához a darált mandulát.
4. Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra (légkeveréssel).
5. Kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal, majd szórja meg liszttel.
6. Bélelje ki a sütőformát a tésztával, és szurkálja meg fogpiszkálóval, hogy a tészta sütés közben ne hólyagosodjon fel.
7. Kenje el a mandulakrémet a tésztán, majd helyezze a sárgabarackokat a domború felével felfelé a mandulakrémmre.
8. Kenje meg a barackdzsemmel.
9. Süsse a pitét a sütő alsó sínén kb. 45 percig.
10. Hagyja kihűlni a pitét, és a leírtak szerint vegye ki a formából.
11. Szórja meg a pitét porcukorral.

**Jó étvágyat kívánunk!**

---

**Cikkszám: HU 302 155**

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