



Speciális sütőforma szett többrétegű és mintázott tortákhoz



Termékismertető és receptek

Cikkszám: 336 547

Tapadásgátló bevonat

A 3 sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen elválik a formától. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

- A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne vágja fel a tortalapot a sütőformában.
- Amennyiben a tészta leragadna, a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a sütőformákat és a műanyag mintabetétet forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Majd azonnal törölje szárazra a részeket, így nem lesznek foltosak.
- A formák **mosogatógépben nem tisztíthatók**.
A műanyag mintabetét mosogatógépben is tisztítható.

Használat

- Használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki.
- A mintabetétet mindig vékonyan olajozza be egy kevés semleges étolajjal. Így nem ragad rá a tészta, amikor a mintabetétet kihúzza belőle.
A mintabetétet nem szabad a tortával együtt sütni!

- A forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy ehhez hasonlóval fogja meg.
- Mielőtt kiveszi a tortalapokat a formákból, várja meg, hogy a tortalapok és a sütőforma egy kissé lehűljenek (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.

Tisztítás

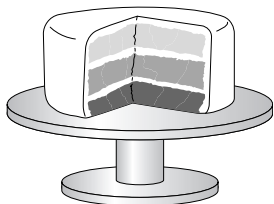
- A sütőformákat és a mintabetétet lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tészta maradék eltávolítása. A leragadt tészta maradványokat egy **puha** kefével tudja eltávolítani. A formák **mosogatógépben nem tisztíthatók**. A műanyag mintabetét mosogatógépben is tisztítható.
- A foltképződés elkerülése érdekében rögtön a mosogatás után törölje szárazra a részeket. A sütőformákat és a mintabetétet száraz helyen tárolja.

Minta készítése

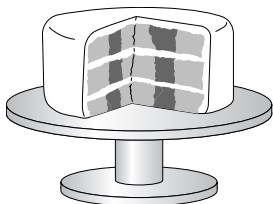
Rétegek (mintabetét nélkül)



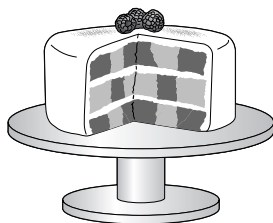
Csíkos (mintabetét nélkül)



Csíkos (mintabetéttel)

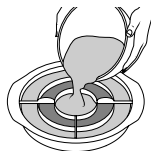


Sakktábla (mintabetéttel)

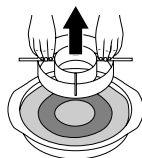


Mintabetét használata

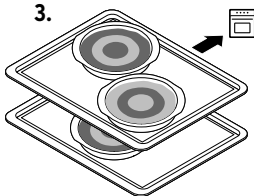
1.



2.



3.



Epres-tejszínes torta

Egy 20 cm átmérőjű speciális sütőforma készlethez (kb. 8-10 szelet)

Elkészítés: kb. 45 perc | Sütési idő: kb. 7-9 perc | Szeletenként kb. 330 kcal

Hozzávalók

A piskótatésztaához:

5 tojás (M méret)
1 csipet só
150 g cukor
1 ek forró víz
1 cs. vaníliás cukor
150 g liszt

A töltelékhez:

500 g apró szemű eper
2 ek porcukor
1 ek keményítő (20 g)
4 ek hideg víz
4 ek eperlekvár (80 g)
400 ml tejszín
1 cs. vaníliás cukor

Ezenkívül: puha vaj és liszt a sütőformákhoz, kb. 50 g darabolt pisztácia, habzsák közepes vagy nagy csillagheggyel

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (légkeveréses). Kenje ki vajjal csak a sütőformák alját, és szórja meg liszttel. A felesleges lisztet rázza ki a formából.
2. Válassza szét a tojásokat a piskótatésztaához. Egy tálban verje fel kemény habbá a tojásfehérjéket egy csipet sóval a kézi mixer habverőjével, közben apránként adjon hozzá 75 g cukrot. Egy keverőtálban keverje el a kézi mixer habverőjével a tojássárgákat egy evőkanál forró vízzel. Adja hozzá a maradék cukrot és a vaníliás cukrot, majd 5-7 perc alatt keverje könnyű krémesre a legnagyobb fokozaton. Szitálja hozzá a lisztet, adja hozzá a felvert fehérjét, elegyítse őket gyorsan a tojássárgájával egy tézstaspatula vagy habverő segítségével.
3. Ossa el a piskótatésztaát a három sütőformában, a tetejüket simítsa el. A sütő alsó vagy középső rácsán 7-9 perc alatt süsse őket aransárgára. Vegye ki a sütőformákat a sütőből, hagyja kihűlni a tortalapokat a sütőformákban egy tortarácson, majd borítsa ki őket.

4. A krémhez mossa meg és tisztítsa meg az epret. 200 g epret tegyen félre a díszítéshez. 150 g epret pürésítsen 1 ek porcukorral egy magas falú edényben a botmixerrel. Az étkezési keményítőt 4 ek hideg vízzel keverje simára egy csészében. A maradék eprszemeket vágja fel kis darabokra.
5. Az eperpürét forralja fel folyamatos keverés mellett egy kis edényben. Az elkevert étkezési keményítőt folytonos keverés közben adja hozzá, és röviden forralja fel, amíg a kém besűrűsödik. Vegye le az edényt a tűzhelyről. Keverje hozzá az apróra vágott epret.
6. Az egyik piskótalapot fektesse tortatálra. Az eperlekvárt keverje simára, és kenje meg vele a piskótalapot. Fektesse rá a második lapot, egyengesse el rajta a még forró eperkrémet, majd várja meg, míg teljesen kihűl rajta.
7. A maradék 1 ek porcukrot keverje el a vaníliás cukorral. A tejszínt magas falú keverőedényben, közepes fokozaton verje rövid ideig a kézi habverővel, majd apránként adja hozzá a porcukorkeveréket, és verje keményre a habot. A dekorációhoz kb. 4 ek tejszínhabot töltsön a csillag hegyű habzsákba, és későbbi felhasználásig tegye a hűtőbe.
8. Tegyen 4-5 ek tejszínt az epres masszára és simítsa el. Helyezze rá a harmadik lapot. A maradék tejszínt kenje körben a tortára. Tészta spatula segítségével díszítse a torta szélét darabolt pisztáciával. A félretett epreket hegyükkel felfelé ossza el egyenletesen a tortán úgy, hogy az egyes eprszemek között maradjon hely. Vegye ki a habzsákat a hűtőből, és nyomjon az eprek közti résekbe nagy pöttyöket. A tortát tálalásig tegye a hűtőszekrénybe.

Rózsaszín mascarponés álom

Egy 20 cm átmérőjű speciális sütőforma készlethez (kb. 8-10 szelet)

Elkészítés: kb. 30 perc | Sütési idő: kb. 25 perc | Szeletenként kb. 580 kcal

Hozzávalók

A tésztához:

400 g liszt
1 cs. sütőpor
280 ml tej
1 ek citromlé
160 ml semleges ízű étolaj
2 tojás (M méret)
160 g cukor
1 csipet só
1 tk kezeletlen citrom reszelt héja
piros ételfesték

A töltelékhez:

250 g mascarpone
1 ek porcukor
1 ek citromlé
150 g krémsajt

Ezenkívül: puha vaj és liszt a sütőformákhoz, kb. 50 g piros gyümölcslekvár (pl. málnalekvár)

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 160 °C-ra (légkeveréses). Kenje ki vajjal csak a sütőformák alját, és liszttezze ki. A felesleges lisztet rázza ki a formából.
2. A tésztához keverje össze a lisztet a sütőporral és szitálja egy keverőtálba. Egy magas falú edényben keverje el a tejet, a citromlevet, az olajat, a tojásokat, a cukrot, a sót és a citrom héját a legmagasabb fokozaton a kézi mixer habverőjével. Öntse a tej-tojás keveréket a liszthez, és keverje a kézi mixerrel alacsony fokozaton addig, amíg sima tésztát nem kap.

3. Ossa el a tésztát három nagy (egyenként kb. 350 g-os) adagra. Színezza a tésztaadagokat kedve szerint különböző mennyiségű piros ételfesték hozzáadásával: halvány rózsaszínhez 2-3 csepp ételfestéket használjon, erősebb rózsaszínhez 5-6 cseppet, világospiroshoz 8-9 cseppet.
4. A színes tésztákat ossza el a három sütőformában, simítsa el a tetejüket, majd süsse a sütő alsó vagy középső rácsán kb. 25 percig. Vegye ki a sütőformákat a sütőből, hagyja a tortalapokat kb. 5 percig hűlni a sütőformákban. Majd borítsa ki a tortalapokat egy sütőrácsra és hagyja őket teljesen kihűlni.
5. A krémhez egy tálban keverje a mascarponét a porcukorral és a citromlével krémesre a kézi mixer habverőivel a legmagasabb fokozaton. Keverje bele a krémsajtot. Kenjen meg két tortalapot kb. 2-2 ek mascarpone krémmel, és tegye őket egymásra. Fektesse rá a harmadik lapot. A maradék mascarpone krémet simítsa egy kanállal felhőszerűen a torta felszínére és oldalára.
6. Egy lábosban alacsony hőfokon egy kissé melegítse fel a gyümölcslekvárt, és keverje simára. Ezután egy teáskanál segítségével tegyen lekvár-cseppeket a torta felszínére.
A tortát tálalásig tegye a hűtőszekrénybe.

Csokis-vaníliás saktábla sütemény

Egy 20 cm átmérőjű speciális sütőforma készlethez (kb. 10-12 szelet)

Elkészítés: kb. 40 perc | Sütési idő: kb. 25 perc | Szeletenként kb. 790 kcal

Hozzávalók

A tésztához:

200 g ét tortabevonó
(55% kakaótartalommal)
100 g fehér tortabevonó
600 g liszt
1 cs. sütőpor
7 tojás (M méret)
1 csipet só
250 g cukor
300 g puha vaj
100 ml tej
1 vaníliarúd belseje

Bevonat:

200 g cukor
200 ml víz
150 g ét tortabevonó
(55% kakaótartalommal)
40 g vaj
50-100 ml tejszín

Ezenkívül: puha vaj és liszt a sütőformákhoz, egy kevés semleges étolaj a mintabetéthez

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 170 °C-ra (légkeveréses). Kenje ki vajjal csak a sütőformák alját, és lisztezze ki. A felesleges lisztet rázza ki a formából. Kenje be vékonyan olajjal a mintabetétet.
2. A tésztához az ét- és fehér tortabevonót darabolja össze, majd külön fémtálkában, gőz fölött, állandó keverés mellett olvassza meg őket. Keverje össze a lisztet a sütőporral és szitálja át. Válassza szét a tojások sárgáját és fehérjét.

3. Egy tálban verje fel a tojásfehérjéket a sóval kemény habbá a kézi mixer habverőjével, közben apránként adjon hozzá kb. 60 g cukrot. A vajat a maradék cukorral a legmagasabb fokozaton keverje krémesre. Egymás után adja hozzá a tojások sárgáját és jól keverje össze. Adja hozzá lisztkeverék, a tej és a fehérjehab felét. Óvatosan keverje el egy tészta spatulával, amíg sima tésztát nem kap. Ugyanígy keverje hozzá a maradék lisztet, tejet és a fehérjehabot.
4. A tészta elosztása: A csokis tésztához kb. 950 g tésztát mérjen le egy másik edényben, és adja hozzá a folyékony ét tortabevonót. A világos tésztába keverje bele a fehér tortabevonót és a vanília belét.
5. A mintabetétet helyezze az egyik sütőformába. Egy evőkanállal töltsön a külső gyűrűbe és a középen lévő körbe annyi sötét tésztát, hogy a sütőforma több, mint a feléig legyen töltve. A tésztát óvatosan simítsa el egy teáskanállal. A középső gyűrűt a világos tésztával töltsse meg, ugyanolyan magasságig. Húzza ki a mintabetétet óvatosan, egyenesen felfelé a tésztából, tisztítsa meg, kenje be újra olajjal, és tegye a második sütőformába. A sütőformát ugyanúgy töltsse meg, sötét tésztával a külső és belső részt, világos tésztával a középső gyűrűt. Ezután a mintabetétet helyezze a harmadik sütőformába. A maradék sötét tésztát töltsse a középső gyűrűbe, a világosat ossza el a külső gyűrűben és belső körben. Távolítsa el a mintabetétet, és szükség esetén mindhárom formában óvatosan simítsa el még egyszer a tésztát. A tortalapokat süsse a sütő alsó és középső rácsán kb. 25 percig. Vegye ki a sütőformákat a sütőből, hagyja a tortalapokat kb. 5 percig hűlni a sütőformákban. Majd borítsa ki a tortalapokat egy sütőrácsra és hagyja őket teljesen kihűlni. Szükség esetén egyenesítse ki a tortalapokat egy nagy késsel, hogy jól egymásra lehessen őket helyezni.

6. A mázhoz forralja fel egy edényben a cukrot 200 ml vízzel, és kb. 5 perc alatt főzze sziruppá. Közben gőz fölött keverve olvassa fel az ét tortabevonót a vajjal egy fém tálban állandó kevergetés mellett. A forró cukorszirupot egy fakanállal állandóan keverve adja a csokoládéhoz. Keverés közben adjon hozzá apránként annyi tejszínt, hogy lágy, fényes mázat kapjon. A mázas tálat hagyja a gőz fölött, és néha erőteljesen keverje meg.
7. Egy kívül sötét tésztás tortalapot helyezzen tortatálra, simítson rá 1-2 ek mázat, majd helyezze rá a kívül világos tésztás tortalapot. A második lapot is kenje meg 1-2 ek mázzal. Ezután helyezze rá az utolsó, kívül sötét lapot. A maradék mázat öntse a torta közepére, és egy kanál segítségével ossza el a szélek felé úgy, hogy a felszínt teljesen bevonja, és oldalt valamennyi máz lecsöpögjön.
Hagyja megszáradni a süteményt, majd tálalhatja is.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2017 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Minden jog fenntartva



www.tchibo.hu/utmutatok

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.hu