



# Tortagyűrűk

 Termékismertető és recept

## Kedves Vásárlónk!

Az új tortagyűrűkben ízletes tartelette-  
ket és quiche-eket süthet. A termék tartelette  
alapok kiszűrésére is alkalmas.

A perforáció optimális légáramlást bizto-  
sít. Így a tészta különösen ropogós lesz,  
és körben egyenletesen átsül.

A tortagyűrűk csak sűrűbb tésztákhoz  
használhatók, amelyek nem folynak ki  
a perforálásokon. A gyűrűk maximum  
230 °C-ig hőállóak.

Annak érdekében, hogy azonnal nekilát-  
hasson, egy finom receptet is talál ebben  
az útmutatóban.

Kívánjuk, hogy használja örömmel és  
sikerrel a terméket!

## A Tchibo csapata

## Fontos tudnivalók

- A tortagyűrűk kizárólag sütőben való használatra alkalmasak max. +230 °C-ig.
- A tortagyűrűk **sűrű** tésztákhoz használhatók, mint például linzer-, homok- és leveles tészta.
- Tisztítsa meg a tortagyűrűket az első használat előtt és minden további használat után forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel, majd azonnal törölje szárazra, így nem lesznek foltosak. A tortagyűrűk mosogatógépben is tisztíthatók.
- Sütés közben vagy a tisztításhoz ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat. Ne szeletelje fel a kész tésztát a tortagyűrűben.
- A használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Közben ügyeljen arra, hogy a felület könnyen tisztítható legyen, mert a perforálások következtében nyomok keletkezhetnek a munkafelületen. Szükség esetén helyezzen a termék alá egy alátétet.
- Sütés közben tegyen sütőpapírt vagy tartós sütőlapot a tortagyűrűk alá.
- Lisztezzé meg a munkafelületet, ossza el a tésztát 4 egyenlő darabra, nyújtsa ki őket, és a tortagyűrűk segítségével szúrja ki a tésztalapokat. Helyezze az tésztalapokat egy tepsire, és tegyen mindegyik köré egy-egy tortagyűrűt.

A maradék tésztát használja a peremhez, és óvatosan nyomja bele a tortagyűrűkbe, amíg egyenletes peremet nem kap, és a tortagyűrűk egyenletesen ki vannak béleelve a tésztával.

- **A forró tortagyűrűket csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.**

A forró tortagyűrűket mindig csak egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.

- Mielőtt kivenné a kész tésztát a tortagyűrűből, hagyja kissé kihűlni a tésztát és a formát. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.
- Amennyiben a tészta egy kissé leragadna, a levételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon. A levétel során **nagyon óvatosan** járjon el, mivel a ropogós tészta könnyen törik.
- A tortagyűrűket lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.  
A leragadt tésztamaradékokat egy **puhasörtés** kefével tudja eltávolítani a perforáció a lyukaiból. Mosogatás után azonnal törölje szárazra a tortagyűrűket, így nem lesznek foltosak.

- Az edényekből, serpenyőkből vagy a mosogatógép sérült edénykosarából származó apró rozsdarészecskék előszeretettel tapadnak meg a fém részeken, és rozsdafoltként válnak láthatóvá. Távolítsa el ezeket a foltokat fémápoló szerrel, hogy megakadályozza a további terjedésüket.
- A tortagyűrűket száraz helyen tárolja.

---

## **Epres tartelette**

**4 tortagyűrűhöz (Ø kb. 9 cm)**

**Elkészítés: 1 óra | Hűtés: 30 perc**

**Sütési idő: 25 perc**

### **Hozzávalók**

#### **Az omlós tésztához**

- 100 g liszt
- 30 g darált mandula
- 30 g cukor
- 1 kis csipet só
- 1 tojássárgája (M)
- 80 g hideg vaj
- vaj a formák kikenéséhez
- szárított hüvelyesek a vakon sütéshez

## A töltelékhez

- 1,5 lap fehér zselatin
- 250 g eper
- 85 g mascarpone
- 40 g porcukor
- 1/2 ek. frissen facsart citromlé
- 70 ml tejszín
- 50 g eperlekvár  
(darabok nélkül)

## Ezenkívül:

liszt a kinyújtáshoz, porcukor a megszóráshoz, sütőpapír a vakon sütéshez

## Elkészítés

1. Szitálja a lisztet a munkafelületre, és készítsen a közepébe egy mélyedést. Adja hozzá a mandulát, a cukrot, a sót és a tojássárgáját. Ossa el vajat apró darabokban a mélyedés szélén. Gyorsan gyúrja össze az összes hozzávalót egy sima tésztává. A tésztát frissentartó fóliába csomagolva kb. 30 percre tegye a hidegre.
2. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 180 °C). Kenje ki a tortagyűrűket. Ossa el a tésztát 4 egyenlő darabra, lisztezze be a munkafelületet, nyújtsa ki a darabokat, szűrje ki a tortagyűrűk segítségével, és helyezze az tortalapokat sütőpapírral bélelt tepsire.

A maradék tésztát használja a peremhez, és óvatosan nyomja bele a torta-gyűrűkbe, amíg egyenletes peremet nem kap, és a tortagyűrűk egyenletesen ki vannak béleelve a tésztával.

Tegyen sütőpapírt a tésztára és nehezezként, helyezzen rá száraz hüvelyeket. Süsse anybarnára a sütőben (a középső sínen) 20-25 perc alatt.

Vegye ki a sütőpapírt és a hüvelyeket. Hagyja kihűlni a tarteletteket.

Eközben áztassa be hideg vízbe a zselatint kb. 5 percre. Az epreket mossa meg, törölje szárazra és tisztítsa meg.

Az eprek kétharmadát tegye félre, a többit pürésítse. Keverje simára az eperpürét a mascarponeval és a porcukorral. Melegítse meg a citromlevet. Adja hozzá a még nedvesen csöpögő zselatint és oldja fel benne. Keverjen hozzá egy kevés mascarpone krémet, majd keverje el a krém többi részével. Állítsa a mascarpone-krémet 20-30 percre a hidegre, amíg egy kissé besűrűsödik. Verje fel a tejszínt habbá, és keverje hozzá.

3. Kenje meg a tarteletteket a gyümölcslekvárral.

Majd ossza el rajtuk a mascarpone krémet, és a félretett epreket kissé nyomja bele a krémbe.

4. A kész tartelette-eket kb. 2 órára állítsa a hidegre.

Közvetlenül a tálalás előtt szórja meg a tartelette-eket porcukorral.

**Tipp:** A linzertésztából készült tartelette-eket már néhány nappal korábban megsütheti, hagyja kihűlni, és egy légmentesen lezárt dobozban tárolhatja.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Minden jog fenntartva

---

**Cikkszám: 678 242**

---

Made exclusively for:

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