



# Sütőbab

 Termékismertető és recept

---

## Kedves Vásárlónk!

Ha a sütőbabot azonnal ki szeretné próbálni, itt talál egy finom receptet.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában!

## A Tchibo csapata

---

### Fontos tudnivalók

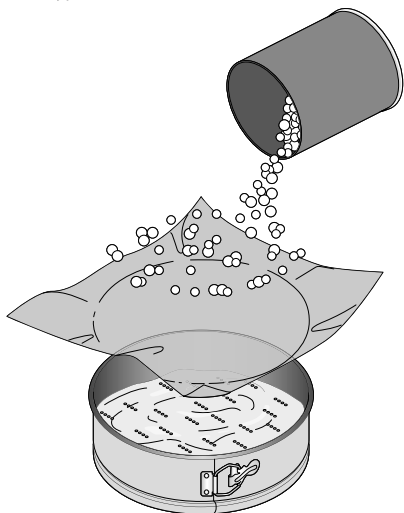
- A kerámia sütőbab vakon sütéshez használható, azaz a tészta lenyomására szolgál sütés közben. Megakadályozza a hólyagképződést, a tészta felpúposodását, és optimális hőeloszlást biztosít.
- Vakon sütést főleg akkor alkalmazunk, ha a sütemény alapját töltelék vagy feltét nélkül elő kell sütni. Az elősütés megakadályozza, hogy a tészta átnedvesedjen és segít megtartani a formáját.
- Recepttől függően a tésztát végül töltelékkel készre lehet sütni, vagy a formában kell hagyni kihűlni.
- A sütőbab +230°C-ig hőálló.

- Gyermekektől távol tartandó! A termék nem játékszer! Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A terméket olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férnek hozzá.
- Tisztítsa meg a terméket az első használat előtt és minden további használat után meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Hagyja jól megszáradni, mielőtt eltenné vagy újra használná.  
A sütőbab mosogatógépben nem tisztítható.
- Javasoljuk, hogy a sütőbabot a műanyag tasakban tárolja a dobozban.
- Vakon sütés után a sütőbab nagyon forró! Legyen óvatos és használjon edényfogó kesztyűt.  
Égési sérülések veszélye áll fenn!
- Hagyja teljesen lehűlni a sütőbabot, mielőtt elrakja.

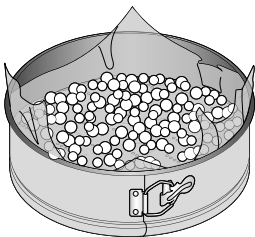
## Használat



1. Bélelje ki a formát a tésztával, és szurkálja meg egy villával.



2. Helyezzen sütőpapírt a tésztára, és tegye rá a sütőbabokat nehezeknek.



3. Süsse meg a tésztaaljat a recept alapján.
4. Vegye ki a sütőbabokat és a sütőpapírt.

---

## „Joghurtos torta bogyós gyümölcsökkel” recept

### További szükséges eszközök:

- kézi mixer dagasztókampóval
- piteforma vagy tortaforma
- kb. 500 g kerámia sütőbab a vakon sütéshez
- sütőpapír

### Hozzávalók az omlós tésztához:

- 250 g liszt
- 70 g cukor
- csipet só
- 1 tojás (M-es méret)
- 125 g hideg vaj

## Hozzávalók a feltéthez:

- 250 g áfonya
- 400 g natúr joghurt
- 250 g málna
- 100 g krémes túró
- 3 ek. darált mandula
- 2 ek. étkezési keményítő
- 1 késhegynyi őrölt fahéj
- egy vaníliarúd belseje
- 4 tojás
- 2 ek cukor

## Elkészítés

1. Keverje össze a lisztet, a cukrot és a csipet sót. Feldarabolva adja hozzá a vaját és 4 evőkanál hideg vizet. Keverje össze kézi mixerrel.
2. Kézzel gyúrja össze a tésztát simára, majd frissen tartó fóliába csomagolva pihentesse a tésztát kb. 30 percig a hűtőszekrényben.
3. Pihentetés után vegye ki a tésztát a hűtőből, majd belisztezett munkafelületen nyújtsa ki egy kicsit nagyobbra, mint a pite- vagy a tortaforma.
4. Zsírozza és lisztezze ki a formát.
5. Bélelje ki a formát a tésztával, a szélét nyomja kissé a formához.
6. Szurkálja meg a tésztát több helyen villával, fedje le sütőpapírral, majd nehezként helyezze rá a sütőbabot.

7. Süsse a tésztát előmelegített sütőben 180 °C-on 10-15 percig.
8. Távolítsa el a sütőbabot és a sütőpapírt.
9. Hagyja a tésztát teljesen kihűlni, mielőtt rátenné a tölteléket, így az stabil marad.
10. Mossa meg, tisztítsa meg, szemezze le és csepegtesse le a bogyós gyümölcsöket.
11. Keverje el a mandulát a fahéjjal, és szórja a tésztára.
12. Ossa el rajta a gyümölcsöt (egy pár szemet hagyjon meg a tálaláshoz).
13. A tojást, keményítőt, túrót, joghurtot és vanília belsejét keverje össze, majd ízesítse cukorral.
14. Öntse a krémet a gyümölcsre, és simítsa el.
15. Süsse előmelegített sütőben (200 °C-on; középen) kb. 30 percig, majd vegye ki, hagyja kihűlni, és díszítse ízlés szerint friss gyümölcsökkel.

# Megfelelőségi nyilatkozat

## EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

<b>TCHIBO-Artikelbezeichnung:</b> TCHIBO article description	Backbohnen, Keramik Baking beans, ceramic
<b>TCHIBO-Artikelnummer:</b> TCHIBO article number	615177

**Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten:**  
The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:

<input checked="" type="checkbox"/> <b>Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen</b> Regulation on materials and articles intended to come into contact with food <b>1935/2004/EC</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen.</b> Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. <b>84/500/EEC</b>
---	---

**Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV)**  
German Commodity Ordinance (BedGgStV)

**Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.**

<b>Ausstellungsdatum:</b> Date of issue:	<b>Inverkehrbringer:</b> Distributing company:
<b>28.08.2021</b>	<b>Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg</b>

**Stellung im Betrieb**

Team Lead Quality Hardgoods

Position

**Name in Druckbuchstaben**

Siegfried Brunnbauer

Name in capital letters

**Unterschrift / Stempel**

Signature / stamp

  
Tchibo GmbH  
Quality Hardgoods  
and Food  
Überseering 18  
22297 Hamburg

Made exclusively for:

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

**Cikkszám: 615 177**