



# Sütőforma

 Termékismertető és recept

## Kedves Vásárlónk!

Új sütőformájával elkészítheti a legfinomabb süteményeket. Majd a sütőformát zárja le a szállító fedéllel, így praktikusán tárolhatja a süteményt vagy egyszerűen magával viheti piknikre, iskolai ünnepségre vagy hasonló eseményre anélkül, hogy a sütemény összenyomódna vagy kiszóródna a morzsa.

A termékismertetőben egy receptet is talál, így új sütőformáját azonnal kipróbálhatja.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában!  
Jó étvágyat kívánunk!

## A Tchibo csapata



[www.tchibo.hu/utmutatok](http://www.tchibo.hu/utmutatok)

## Tapadásgátló bevonat

A sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta 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 formában.
- Amennyiben a tészta leragadna, a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

## Az első használat előtt

- ▷ Minden részt tisztítson meg meleg vízzel és kevés mosogatószerrel.  
Majd azonnal törölje szárazra a részeket, így nem lesznek foltosak.  
Sem a sütőforma, sem a fedél nem tisztítható mosogatógépben.

## Használat

- **A forró sütőformát óvatosan vegye ki a sütőből. Mindig használjon edényfogó ruhát!**  
A forró formát egy hőálló alátétre helyezze.
- ▷ Használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki. Sütőpapírt is használhat.
- ▷ Mielőtt kiveszi a süteményt a formából várja meg, hogy a tészta és a sütőforma egy kissé lehűljön (legalább 10 percet). 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 **puha sörtés** kefével tudja eltávolítani a mélyedésekből. A foltképződés elkerülése érdekében rögtön a mosogatás után törölje szárazra. A sütőformát száraz helyen tárolja.
- Sem a sütőforma, sem a fedél nem tisztítható mosogatógépben.

### **A szállító fedél**

- **Soha ne tegye a sütőformát a szállító fedéllel együtt a forró sütőbe!**
- ▷ Hagyja lehűlni a süteményt és a formát, mielőtt ráteszi a szállító fedelet.
- ▷ Mielőtt felemeli a sütőformát, ellenőrizze, hogy a szállító fedél megfelelően illeszkedik-e a formára. A fedélnek hallhatóan és érezhetően be kell kattannia.
- ▷ A fedél levételéhez húzza fel a fedelet először a fülénél fogva az egyik hosszú oldalán, majd vegye le a formáról.

---

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva

# Citromos sütemény

**Hozzávalók 1 sütőformához (kb. 18 szelet)**

**Elkészítés: 30 perc | Sütés: 60 perc**

**Darabonként kb. 255 kcal, 3 g fehérje, 13 g zsír, 30 g szénhidrát**

## A tésztához

250 g puha vaj  
5 tojás  
2 tk sütőpor  
250 g cukor  
250 g liszt  
1 tk bio citrom  
reszelt héja

## A mázhoz:

100 g porcukor  
100 ml frissen facsart  
citromlé

zsír a forma kikenéséhez

## Elkészítés

1. Zsírozza ki a formát.  
Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó/felső sütéssel) illetve 160 °C-ra (légkeveréssel).
2. A vaját és a cukrot keverje habosra. Alaposan keverje hozzá egymás után a tojásokat, és adja hozzá a citrom héját.
3. Keverje el a lisztet a sütőporral, és keverje hozzá a többi hozzávalóhoz.
4. Töltse a tésztát a sütőformába, és simítsa el. Süsse a süteményt (középen) kb. 60 percig, rövid ideig hagyja lehűlni.
5. Borítsa ki a süteményt a formából. Keverje össze a citromlevet és a porcukrot. Készítsen egy fapálcikával több lyukat a süteménybe, és kenje rá a citromlé keveréket.

---

**Cikkszám: HU 320 590**

---