

Kuglóf sütőforma „virágok”

 Termékismertető és recept

Kedves Vásárlónk!

A szilikon kuglóf sütőforma anyaga rendkívül rugalmas és tapadásmentes. Ez megkönnyíti a kész sütemény kivételét.

A szilikon sütőforma élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő, formatartó, szivárgásmentes anyagból készült, és mosogatógépben tisztítható.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók

-  ^{+200°C}
_{-20°C} A sütőforma -20 °C és +200 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható.

-  A sütőforma a sütőben és a fagyasztóban használható. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! Vegye figyelembe a sütője gyártójának ajánlásait is.
-  **A sütőforma nagyon felforrósodik, ha a sütőben használja!** Égési sérülések veszélye áll fenn. A forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy ehhez hasonlóval fogja meg.
-  Ne vágjon fel ételt a sütőformában, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. A sütőforma megsérülhet közben.
-   A formát ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra vagy a sütő aljára.
-  A sütőforma mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőforma minőségét vagy funkcióját.
- A szilikon forma anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20 %-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza.
Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában.

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a formát forró vízzel és kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyat.
 - Végül kenje ki semleges étolajjal a sütőforma belsejét.
-

Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőformát, mindig öblítse ki hideg vízzel.
- Szükség esetén kenje ki a sütőformát egy kevés semleges étolajjal. A forma kizsírozása csak ...
... az első használat előtt:
... mosogatógépben történő tisztítás után,
... zsírmentes (pl. piskótatészta), ill. nagyon sűrű vagy nagyon folyékony tészták feldolgozásakor szükséges.
- Vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a formát, mielőtt megtöltené. Így könnyebben helyezheti a sütőformát a sütőbe.
- Mielőtt kiveszi a süteményt a formából, hagyja a sütőformát kb. 10 percre hűlni a rácson. Ez idő alatt stabilizálódik a kész tészta, és levegőréteg képződik a sütemény és a forma között.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása.

Málnás-rózsavizes kuglóf

Elkészítési idő: kb. 20 perc
(+ kb. 45 - 50 perc sütési idő)

Hozzávalók

A kevert tésztához:

- 150 g málna, mélyhűtött
- 200 g cukor
- 200 g puha vaj
- 1 csipet só
- 4 tojás
- 300 g liszt
- 2 tk. sütőpor
- 100 ml tej
- 50 ml rózsavíz, esetleg tej

A díszítéshez:

- 60 g fehér csokoládé
- rózsaszín ételfesték gél
- esetleg rózsaszín csokoládé
(nem szükséges ételfesték)
- rózsaszirmok

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel. Öblítse ki a sütőformát hideg vízzel, és csepegtesse le. Majd kissé kenje ki semleges étolajjal.
2. **A kevert tésztához** keverje habosra a vaját, a cukrot és a sót kb. 5 percig, amíg világos színű lesz.

3. Egymás után keverje bele a tojásokat, mindegyiket kb. 1/2 percig verje.
4. Keverje el a lisztet a sütőporral.
5. A málnát keverje össze 1 evőkanál lisztkeverékkel, hogy a málna ne süllyedjen teljesen az aljára.
6. A maradék lisztkeveréket, a tejet és a rózsavizet keverje a vajás keverékhez.
7. Keverje hozzá a málnát. Töltse a tésztát a sütőformába és simítsa el.
8. Süsse a tésztát aranybarnára az előmelegített sütőben kb. 45 - 50 percig. Végezzen tűpróbát, hogy a sütemény teljesen megsült-e. Ha szükséges, hosszabbítsa meg a sütési időt néhány perccel.
9. Vegye ki a sütőből, majd hagyja sütőrácsra kb. 10 percig hűlni.
10. Végül óvatosan borítsa ki a formából a még meleg kuglófot, és hagyja egy sütőrácsra teljesen kihűlni.
11. **A díszítéshez** vágja fel apróra a csokoládét, és forró vízfürdő felett olvassza meg. Színezz rózsaszínre az ételfesték géllel, és körben öntse a kuglófra.
12. Díszítse a rózsaszirmokkal, és tálalja.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2025 EMF Verlag GmbH

Minden jog fenntartva

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.hu

Cikkszám: 695 691