



Tortakészítő készlet többemeletes torták sütéséhez



Termékismertető és receptek

Kedves Vásárlónk!

Új tortakészítő készlete 3 szilikonformából áll, amelyeket külön-külön is használhat. A helytakarékos tároláshoz a formákat egymásba helyezheti.

A szilikonból készült sütőformák nagyon rugalmasak és tapadásgátló hatásúak. Így az elkészült tortalapokat különösen könnyű kivenni belőlük – általában nincs szükség a formák kivajazására.

A szilikon formák élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készültek, a tészta nem fut ki belőlük, sütőlap nélkül is használhatók, és mosogatógépben tisztíthatók.









Ha új tortakészletét azonnal ki szeretné próbálni, az útmutatóban két receptötletet is talál. A tortalapokat azonban kedve szerint különböző krémekkel is megtöltheti. Engedje szabadjára a fantáziáját!

Sok sikert és jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata



Fontos tudnivalók

-  A szilikon formák -30 °C és +230 °C közötti hőmérséklet-tartományban használhatók.
-   A szilikon formák sütőben, mikrohullámú sütőben és fagyasztóban való használatra alkalmasak. Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra! Vegye figyelembe a sütő, illetve a mikrohullámú sütő gyártójának ajánlásait is.
-   A szilikon formákat ne helyezze nyílt lángba, a tűzhely lapjára, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágjon fel ételt a sütőformákban, és ne használjon bennük éles vagy hegyes tárgyakat. Ez megrongálhatja a formákat.
-  A forró szilikon formákat csak sütőkesztyűvel vagy ehhez hasonlóval fogja meg.
-  A szilikon formák mosogatógépben tisztíthatók. Azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Az elszíneződésnek nincs egészségkárosító hatása, illetve nem befolyásolja a termék minőségét vagy funkcióját.
- A szilikon formák 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

- ▷ Alaposan tisztítsa meg a szilikon formákat az első használat előtt forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket, hegyes eszközöket, nehogy megrongálódjon az anyag.
 - ▷ Ezt követően kenje ki a sütőformák belsejét semleges étolajjal.
-

Használat

- ▷ Mielőtt megtöltené a szilikon formákat, mindig öblítse ki őket hideg vízzel.
 - ▷ Szükség esetén kenje ki a sütőformák belsejét vajjal vagy semleges étolajjal.
A formák kizsírozása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való mosogatás után,
... zsiradékmentes (pl. piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges.
 - ▷ Mielőtt kiveszi a formákból a tortalapokat, hagyja a formákat kb. 5 percig hűlni egy rácson. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a tortalap és a szilikon forma között.
 - ▷ A kész tortalapok való kivételéhez a szilikon formákból húzza szét egy kissé a formákat a felső fogóperemnél. Ha a tortalapokat nem lehet kivenni a formából, akkor óvatosan húzzon végig egy tompa kés hátát vagy hasonlót körben a forma szélén.
 - ▷ Szükség esetén helyezze a szilikon formákat a megtöltéshez a sütő rácsára. Így könnyebben helyezheti a megtöltött formákat a sütőbe.
 - ▷ A szilikon formákat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tészta maradványok eltávolítása. Előtte azonban mindig hagyja a formákat kellőképpen lehűlni.
-

Túrókrémes mandulatorta sárgabarackkal

Hozzávalók (18 szelethez)

A tésztához:

6 tojás (M-es méret)
1 csipet só
140 g cukor
90 g olvasztott vaj
100 g darált mandula
100 g liszt
25 g étkezési keményítő

A krémhez:

5 lap fehér zselatin
200 g sovány, krémes túró
200 g tejföl
2 csomag vaníliás cukor
50 g cukor
200 g sárgabarack konzerv
200 ml tejszín
100 g sárgabaracklekvár

Ezenkívül:

vaj a forma kikenéséhez
nem mérgező és nem permetezett virágok a díszítéshez (pl. százszorszép és fajtái, levendula és körömvirág vagy kisebb rózsák)

Elkészítési idő: kb. 40 perc (+ kb. 25 perc sütési idő, 40 perc kihűlés, 15 perc lehűtés előtte és 4 óra hűtési idő)

Elkészítés

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel.
Vajazza ki a szilikon formákat.

Válassza szét a tojásokat, verje fel a fehérjét a sóval kemény habbá.
Adja hozzá a cukor felét és addig verje tovább, amíg a cukorkristályok elolvadtak, és a massa ismét teljesen kemény.

A maradék cukorral keverje habosra a tojássárgáját. Öntse hozzá a folyékony vaját. Szitálja rá a darált mandulát, a lisztet és az étkezési keményítőt (még ne keverje bele azonnal!) és adja hozzá a tojásbort. Most keverje össze az egészet. Ossa el a tésztát a 3 szilikon formában, és kb. 25 perc alatt süsse aranybarnára a sütőben. Vegye ki a szilikon formákat, és ha szükséges óvatosan húzza végig egy tompa kés hátát körben a forma szélén, hogy kivegye a tortalapokat. Majd borítsa ki a tortalapokat egy sütőrácsra, és hagyja őket teljesen kihűlni. Tisztítsa meg a használt szilikon formákat, mert a későbbiekben még egyszer szükség lesz rájuk.

A krémhez áztassa be a zselatint hideg vízbe a csomagoláson megadottak alapján. Keverje össze a túrót, a tejfölt, 1 csomag vaníliás cukrot és a cukrot. Csepegtesse le a konzerv sárgabarackot egy szűrőben (egy kevés levet tegyen félre), és kockázza fel őket.

Melegítsen meg 2 evőkanál sárgabarack levet egy edényben. Nyomja ki a zselatint és oldja fel a meleg lében. Keverjen egy 1 evőkanál túrókrémet a zselatinhoz. Keverje ezt a keveréket a maradék túrókrémhez, majd kb. 15 percre tegye a hidegre. Verje fel a tejszínt egy csomag vaníliás cukorral kemény habbá, és keverje a felét a zselésedő túrókrémhez. A tejszínhab másik felét szintén tegye a hidegre.

Vízszintesen vágja félbe a kihűlt tortalapokat. A felvágott tortalapok tetejét a vágott felükkel felfelé tegye vissza a megtisztított formákba. Forralja fel a sárgabarack lekvárt két evőkanál vízzel egy kis edényben. A még forró keveréket kenje rá a tortalapokra. Ossa el rajtuk a feldarabolt sárgabarackot, majd kenje rá a túrókrémet. Helyezze rá a tortalapok másik felét, majd tegye mind a 3 tortaemeletet legalább 4 órára a hidegre.

Vegye ki az egyes tortaemeleteket a formákból: Ehhez először húzza végig egy tompa kés hátát körben a szilikon forma szélén, majd borítsa ki és óvatosan nyomja ki a formából. Vékonyan kenje meg a maradék tejszínhabbal az egyes emeletek felső oldalát, majd helyezze egymásra az emeleteket. Díszítse a virágokkal, és már tálalhatja is.

Mandulatorta bogyós-krémsajtos krémmel

Hozzávalók (18 szelethez)

A tésztához:

6 tojás (M-es méret)
1 csipet só
140 g cukor
90 g olvasztott vaj
100 g darált mandula
100 g liszt
25 g étkezési keményítő

A krémhez:

300 g erdei bogyó
(mélyhűtött is lehet)
7 lap fehér zselatin
75 g befőzőcukor (2:1)
300 g natúr krémsajt
2 tk. kezeletlen citrom reszelt héja
2 ek. citromlé
80 g cukor
250 ml tejszín
1 csomag vaníliás cukor
200 g fehér csokoládébevonó

Ezenkívül:

vaj a forma kikenéséhez
friss bogyók a díszítéshez
porcukor a megszóráshoz

Elkészítési idő: kb. 40 perc (+ kb. 25 perc sütési idő, 40 perc kihűlés, 20 perc lehűtés és 5 óra hűtési idő)

Elkészítés

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel.

Vajazza ki a szilikon formákat.

Válassza szét a tojásokat, verje fel a fehérjét a sóval kemény habbá. Adja hozzá a cukor felét és addig verje tovább, amíg a cukorkristályok elolvadtak, és a massa ismét teljesen kemény.

A maradék cukorral keverje habosra a tojássárgáját. Öntse hozzá a folyékony vaját. Szitálja rá a darált mandulát, a lisztet és az étkezési keményítőt (még ne keverje bele azonnal!) és adja hozzá a tojásfehérjét. Most keverje össze az egészet. Ossza el a tésztát a 3 szilikon formában, és kb. 25 perc alatt süsse aranybarnára a sütőben. Vegye ki a szilikon formákat, és ha szükséges óvatosan húzza végig egy tompa kés hátát körben a forma szélén, hogy kivegye a tortalapokat. Majd borítsa ki a tortalapokat egy sütőrácsra, és hagyja őket teljesen kihűlni. Tisztítsa meg a használt szilikon formákat, mert a későbbiekben még egyszer szükség lesz rájuk.

A krémhez mossa meg és szárítsa meg az erdei bogyókat. A mélyhűtött bogyókat olvassza fel. Áztassa be a zselatinlapokat hideg vízbe a csomagoláson megadottak alapján. Pürésítse össze az erdei bogyókat, nyomja át egy szűrőn és mérjen ki belőlük 150 g-ot. Tegye a befőzőcukorral egy edénybe, forralja fel, majd vegye le a tűzről, és hagyja egy kissé kihűlni. Oldjon fel 1 zselatinlapot a meleg pürében, majd állandó keverés mellett - nehogy bőr képződjön rajta -, hagyja a pürét langyosra hűlni.

Keverje el a krémsajtot a citromhéjjal és citromlével, valamint a cukorral. A maradék zselatint még nedvesen tegye egy edénybe, majd állandó keverés mellett melegítse fel, amíg folyékonyra nem válik. Keverjen bele egy evőkanál krémsajt keveréket, majd keverje bele az egészet a maradék krémsajt masszába. Verjen fel 200 ml tejszínt egy vaníliás cukorral kemény habbá, majd keverje a krémsajtos keverékhez.

Vízszintesen vágja félbe a kihűlt tortalapokat. A felvágott tortalapok tetejét a vágott felükkel felfelé tegye vissza a megtisztított formákba. Kenje rá a krémsajtos krémet. Foltokban ossza el rajtuk az erdei bogyós pürét, és egy villával egy kissé keverje bele. Helyezze rá a tortalapok másik felét, majd tegye mind a 3 tortaemeletet legalább 4 órára a hidegre.

Vegye ki az egyes tortaemeleteket a formákból: Ehhez először húzza végig egy tompa kés hátát körben a szilikon forma szélén, majd borítsa ki és óvatosan nyomja ki a formából.

Aprítsa fel a fehér tortabevonót, és vízfürdő felett olvassza meg a maradék tejszínnel. Öntse a mázat az egyes tortaemeletekre, és egy kés hátával ossza el egy kissé a felületükön. Helyezze egymásra a tortaemeleteket, és díszítse a puha mázat friss bogyókkal. Letakarva tegye még egy órára a hidegre, majd porcukorral megszórva tálalja.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Minden jog fenntartva

Cikkszám: 373 815

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.hu
