

# Fonottkalács-sütőforma

 Termékismertető és recept

## Kedves Vásárlónk!

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

A szilikon sütőforma élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő, szivárgásmentes anyagból készült, és mosogatógépben tisztítható. Tepsivel vagy ráccsal használható.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában!

## A Tchibo csapatam

### Fontos tudnivalók

-   $+230^{\circ}\text{C}$  A sütőforma  $-15^{\circ}\text{C}$  és  $+230^{\circ}\text{C}$  közötti hőmérsékleten használható.
-  A sütőforma sütőben vagy 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 sütőforma 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**

- A formát tisztítsa meg forró vízzel és kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
  - 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), illetve nagyon sűrű vagy nagyon folyékony tészták esetén szükséges.
- Vegye ki a rácsot vagy a tepsit a sütőből, és a megtöltés előtt helyezze rá a sütőformát.
- Mielőtt kiveszi a kész süteményt a sütés után a formából, hagyja a sütőformát kb. 10 percig hűlni egy rácson. Ez idő alatt megszilárdul 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.

# Pisztáciás sütemény

## Hozzávalók a tésztához

190 g puha vaj, 25 g pisztáciakrém,  
215 g porcukor, 5 tojás (M-es méret),  
125 g pisztácia, 85 g fehér csokoládé darabok,  
85 g darált mandula,  
3 tk. sütőpor (kb. 3/4 csomag),  
210 g liszt, 1 csipet só,  
100 g görög joghurt

## Hozzávalók a mázhoz

150 g krémsajt , 50 g puha vaj,  
80 g porcukor, egy kevés citrom reszelt héja,  
felaprított pisztácia

## Elkészítés

1. Aprítsa fel finoman a pisztáciát egy aprítóban. Ezután keverje össze alaposan a liszttel, a mandulával és a sütőporral.
2. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel (légkeveréses: 160 °C) és kenje ki a sütőformát.
3. Keverje habosra a vajat, a pisztáciakrémet, a sót és a porcukrot, majd egyenként adja hozzá a tojásokat.
4. Most adja hozzá a joghurtot és a liszt-pisztácia keveréket, és alaposan keverje össze. Ezután keverje hozzá a fehér csokoládé darabkákat.
5. A kész tésztát tegye a sütőformába, és simítsa el.
6. Süsse a süteményt előmelegített sütőben kb. 50-60 percig. Fogpiszkálóval ellenőrizze, hogy a sütemény átsült-e.
7. Hagyja a süteményt a sütőformában kb. 30 percig hűlni egy rácson, majd borítsa ki a formából.
8. A mázhoz szitálja át a porcukrot.
9. Keverje habosra a vajat az átszitált porcukorral. Adja hozzá a krémsajtot és a citromhéjat, majd keverje addig, amíg egy sima krémet nem kap.
10. Kenje a kész mázat a kihűlt pisztáciás süteményre. Végül szórja rá az apróra vágott pisztáciát.

Made exclusively for:

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

---

**Cikkszám: 723 074**