



Meglepetéstorta sütőforma

Kedves Vásárlónk!

Az új sütőformával meglepetéssel töltött piñata tortákat varázsolhat az asztalra! Mi lehetne ennél nagyobb öröm pl. a gyermekek születésnapján?

Készítsen egyszerűen két fél tortát, középen egy üreggel, és töltse meg az üreget pl. csokidrazséval, krémmel, fagyival, gyümölcsökkel vagy hasonlóval, és amikor felvágja a tortát, láthatóvá válik a töltelék, akár egy piñata belseje.

A szilikon anyag tapadásmentes tulajdonságának köszönhetően a sütemény könnyedén elválik a formától. A sütőforma +230 °C-ig hőálló, és mosogatógépben tisztítható.

A sütőformát sima tortaformaként is használhatja.

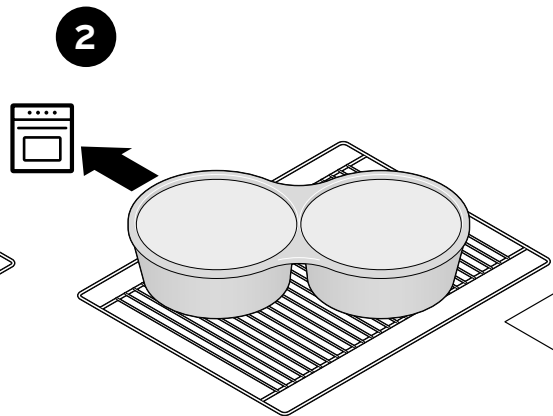
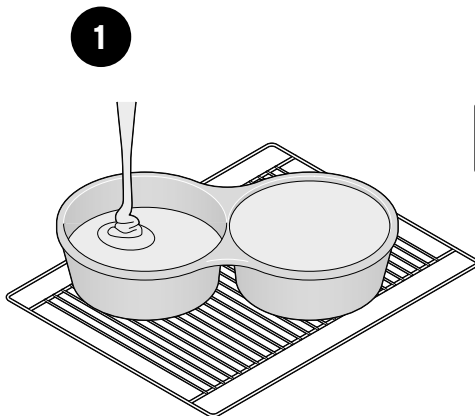
Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában!

A Tchibo csapata

Cikkszám: 605 971

Fontos tudnivalók

-  A sütőforma $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ és $+230\text{ }^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérséklet-tartományban használható.
-  A sütőforma használható a fagyasztóban is.
-  Ha a sütőformát a forró sütőben használja, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
-   Ne helyezze a sütőformát nyílt lángra, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágja fel az ételt a sütőforma mélyedéseiben, és ne használjon benne hegyes vagy éles tárgyakat. A sütőforma megsérülhet közben.
- A sütőformát az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa meg. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószerrel vagy súrolószivacsot.
-  A sütőforma mosogatógépben is tisztítható, azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a formák 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.

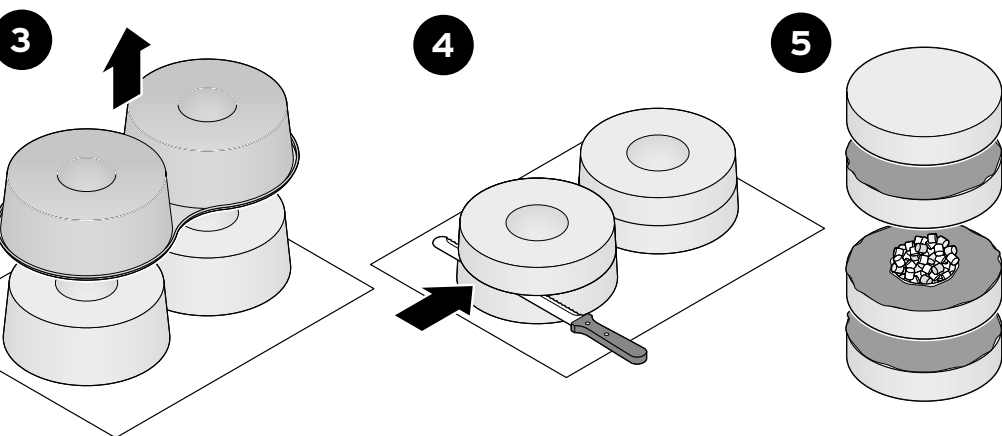


Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a sütőformát forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy hegyes tárgyakat. A sütőforma mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
 - ▷ Végül kenje ki semleges étolajjal a sütőforma mélyedéseit.
-

Használat

- ▷ Mielőtt megtöltené a sütőforma mélyedéseit, mindig öblítse ki azokat hideg vízzel.
 - ▷ Szükség esetén kenje ki egy kevés semleges étolajjal a sütőforma mélyedéseit. A forma kizsírozása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való mosogatás után,
... zsiradékmentes (pl. piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges.
 - ▷ Mielőtt megtölti a sütőformát, vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá. Így könnyebben helyezheti a sütőformát a sütőbe. A sütőformát mérete miatt valószínűleg csak átlósan tudja elhelyezni.
 - ▷ Mielőtt a kész süteményeket kiveszi a mélyedésekből, hagyja a sütőformát kb. 5 percig hűlni a sütőrácsra. Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a sütemény és a sütőforma között.
 - ▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása.
-



Citromos meglepetéstorta



Hozzávalók

A tésztához:

- 300 g puha vaj
- 300 g cukor
- 1 csipet só
- 1 tk. vanília paszta
- 8 tojás szétválasztva
- 500 g liszt
- 1 cs. sütőpor
- 1 tk. szóda bikarbóna
- 2 kezeletlen citrom leve és lereszelt héja
- 200 ml tej

A krémhez:

- 300 g mascarpone
- 200 g natúr krémsajt
- 2 cs. vaníliás cukor
- 2 ek. átszitált porcukor
- 2 tk. citromlé
- mentazöld ételfesték
- fekete ételfesték
- 1-2 tk. vodka, vízzel helyettesíthető

A töltelékhez és a dekorációhoz:

- kb. 150 g mini pillecukor
- ehető papír csíkok

Elkészítés

Tortalapok:

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel. Öblítse ki a szilikon formát hideg vízzel.
2. Verje habosra a vaját, a cukrot, a sót és a vanília pasztát. Egyesével adja hozzá a tojások sárgáját. Keverje bele a citrom lereszelt héját és levét.
3. Keverje el a lisztet, a szóda bikarbónát és a sütőport, majd a tejjel felváltva adagolva keverje a masszába.
4. A tojásfehérjét verje fel, és óvatosan vegyítse a tésztába.
5. Ossza el a tésztát a formákban, és süssze az előmelegített sütőben kb. 55-60 percig. Ne feledkezzen meg a tűpróbáról!
6. Végül vegye ki a sütőből, majd hagyja egy sütőrácsra a formában kihűlni.

Krém:

1. Keverje simára a mascarponét, a krémsajtot, a vaníliás cukrot, a porcukrot és a citrom levét. Színezzé a masszát mentazöldre.

Befejezés:

1. Fordítsa ki a tortalapokat a formából, ha szükséges, egyengesse ki egy kicsit. Vágja mindkettőt félbe.
2. Fektesse az alsó lapot a lyukkal felfelé egy tortatálra, kenje meg krémmel, de a közepét hagyja üresen a pillecukornak. Helyezze rá a második lapot, és ismételje meg a műveletet. A harmadik lapot lyukkal lefelé kell ráhelyezni. Töltse bele a pillecukrot, kenje meg a krémmel. Zárja le a süteményt az utolsó lappal.
3. Vonja be a tortát vékonyan a krémmel, hogy ne morzsalódjon. Hűtse be 30 percre, majd még egyszer kenje át az egészet.
4. Keverje el a fekete ételfestéket egy kevés vodkával, majd egy kis ecset segítségével fröcsköljön vele a tortára. Díszítse pillecukorral és ehető papír csíkokkal.

Csokoládés meglepetéstorta

Hozzávalók



A tésztához:

- 300 g puha vaj
- 450 g cukor
- 1 csipet só
- 1 tk. vaníliakivonat
- 7 tojás
- 525 g liszt
- 3 tk. sütőpor
- 3 tk. szódabikarbóna
- 70 g cukrozatlan kakaópor
- 200 g görög joghurt
- 400 ml tej

A töltelékhez és a bevonathoz:

- 300 g natúr krémsajt
- 300 gogyorókrém
- 200 g tejszín
- 2 cs. habfixáló
- 2 ek. cukrozatlan kakaópor

A díszítéshez és a töltelékhez:

- 200 g apró húsvéti tojásdraszté

Ezenkívül:

- meglepetés sütőforma
- habzsák
- csillag díszítőcső

Elkészítés

Tortapok:

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés).
2. Keverje habosra a vaját, a cukrot és a sót. Egyenként keverje hozzá a tojásokat, kb. 30 másodperces időközönként, majd keverje bele a vaníliakivonatot.
3. Keverje el a lisztet, a szódabikarbónát, a sütőport és a kakaóport, majd a tejjel és a joghurttal felváltva adagolva keverje a masszába. Gyors, határozott, minél kevesebb mozdulattal végezze a keverést.
4. Ossa el a tésztát a formákba, és süsse az előmelegített sütőben kb. 50-60 percig. Ne feledkezzen meg a tűpróbáról! Végül vegye ki a süteményt a sütőből, és hagyja a formában kihűlni. Vágja mindkettőt félbe.

Krém:

1. Keverje simára a krémsajtot, a kakaót és a mogyorókrémet. Verje fel a tejszínt habbá. Közben szórja bele a habfixálót. Keverje a tejszínt óvatosan a mogyorókrémes masszába.
2. Helyezze az első tortalapot (szükség esetén kicsit kiegyenesítve) tetejével lefelé egy tortatálra, helyezzen köré tortagyűrűt. Kenje meg egy kis krémmel. Helyezze rá a második lapot, és ismételje meg a műveletet. Tegye rá a harmadik lapot a nyílással lefelé. Töltse a nyílásba a csokitojásokat. A lap szélét kenje meg a krémmel. Tegye rá az utolsó lapot is. Takarja le a tortát frissentartó fóliával, és legalább 1 órára tegye a hűtőbe. Vegye ki és egyengesse ki, ha szükséges.
3. Vegye ki a tortát a formából, és kenje körbe az egészet a krémmel, de tegyen félre 3 evőkanálnyit. Ezt töltse habzsákba a csillag díszítőcsővel. Nyomjon kis krémcsúcsokat a tortára, és díszítse húsvéti csokitojásokkal.

Tippek

- Ha nagyon magas a torta, akkor a tortagyűrűt érdemes tortafóliával megmagasítani.
- A krémcsúcsokat legjobb tálalás előtt a tortára nyomni. A helyiség páratartalmától függően ezek hamar szétlapulhatnak.
- A tortalapok közé tehet apróra vágott epret, felezett málnát vagy áfonyát is.
- Nyáron ínycsiklandó díszítést készíthet friss bogyós gyümölcsökből.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2021 EMF Verlag GmbH

Minden jog fenntartva