

Sütőforma hordozófedéllel

Made exclusively for:

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

hu Termékismertető

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, a sütemény felvágásához, felosztásához vagy a tisztításhoz.
- Amennyiben a tészta leragadna a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a sütőformát és a hordozófedelet forró vízzel és egy kevés mosogatószerral. Majd azonnal törölje őket szárazra, így elkerüli a foltképződést. Sem a sütőforma, sem a hordozófedél nem tisztítható mosogatógépben.

Használat

- **A forró sütőforma sütőből való kivételénél óvatosan járjon el. Mindig használjon edényfogót!** A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- ▷ A használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki. Sütőpapírt is használhat.
- ▷ Mielőtt felvágja és kiveszi a süteményt a formából, várja meg, hogy a tészta és a sütőforma egy kissé lehűljön (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.

Tisztítás

- ▷ A tisztításhoz ne használjon súroló hatású tisztítószerkeket és éles vagy hegyes eszközöket, például drótszivacsot vagy -kefét, acéldörzsít, kerámiaszemcsés tisztítószivacsot stb.
- ▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása. A tisztítás előtt hagyja a formát kellőképpen lehűlni. A leragadt tésztamaradványokat egy puha szivaccsal vagy egy mosogatókefével könnyen el lehet távolítani.
- ▷ A sütőformát és a hordozófedelet a mosogatás után azonnal törölje szárazra és száraz helyen tárolja mindkettőt.
- Sem a sütőforma, sem a hordozófedél nem tisztítható mosogatógépben.

A hordozófedél

- **Soha ne tegye a sütőformát a hordozófedéllel együtt a forró sütőbe!**
- ▷ Hagyja lehűlni a süteményt és a formát, mielőtt ráteszi a hordozófedelet.
- ▷ Mielőtt felemelné a sütőformát a fogantyúkkal, ellenőrizze, hogy a hordozófedél megfelelően illeszkedik-e a formára. A tolózáraknak hallhatóan és érezhetően rá kell kattanniuk.

Hordozófedél levétele

- ▷ Húzza ki oldalt a záróüleket, és vegye le a hordozófedelet.

Hordozófedél felhelyezése

- ▷ Helyezze a hordozófedelet kihúzott zárrakkal a formára.
- ▷ Teljesen tolja helyükre a zárat. Hallhatóan és érezhetően be kell pattanniuk!

Mandulás-vajas kelt tészta (Butterkuchen)

Hozzávalók 1 sütőformához (20 szelet)

A tésztához:

500 g liszt
1 kocka élesztő (42 g)
250 ml langyos tej
50 g cukor
50 g puha vaj
1 tk. kezeletlen citrom reszelt héja
1 csipet só

A feltéthez:

250 g hideg vaj
200 g gyalult mandula
150 g cukor
1 tk. őrölt fahéj

Ezenkívül:

egy kevés liszt a kidolgozáshoz egy kevés vaj a sütőforma kikenéséhez

Elkészítés: 45 perc | Pihentetés: 1 óra 15 perc | Sütés: 25 perc
Szeletenként kb. 305 kcal, 5 g fehérje, 18 g zsír, 30 g szénhidrát

Elkészítés

- Tegye egy keverőtálba a tésztához szükséges lisztet, majd készítsen a közepébe egy mélyedést. Morzsolja bele az élesztőt, és keverje össze egy kevés tejjel, 1 teáskanál cukorral és egy kevés liszttel a széléről. Egy meleg helyen lefedve kelessze a kovászt még kb. 15 percig.
- A megmaradt tejet, cukrot, a feldarabolt vajat, citromhéjat és a sót adja a megkelt kovászhoz. Először a kézi mixer dagasztófejével dagassza sima tésztává, majd kézzel, amíg hólyagossá nem válik, és elválik a tál falától. Kelessze a tésztát meleg helyen kb. 45 perc alatt a kétszeresére.
- Erőteljesen gyúrja át a megkelt tésztát. Kenje ki a sütőformát vajjal. Nyújtsa ki a tésztát lisztetett felületen a sütőforma méretére, majd helyezze bele.

Tipp: Hagyja a tésztát a kinyújtás előtt 5 percig pihenni, hogy a formában már ne húzódjon össze.

Egy kissé húzza fel a széleit. Kelessze a tésztát még 10 percig. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés) vagy 180 °C-ra (légkeveréses).

- A feltéthez vágja fel a vajat apró darabokra. Két ujjával nyomjon kis mélyedéseket a tésztába, és helyezzen minden mélyedésbe egy darabka vajat. Egyenletesen ossza el a gyalult mandulát a tésztán. Keverje össze a cukrot és a fahéjat, majd szórja rá. Süsse a süteményt a sütőben (középen) kb. 20-25 percig.

Tejfölös-meggyes sütemény

Hozzávalók 1 sütőformához (16 szelet)

A tésztához:

300 g liszt
3 tk. sütőpor
150 g sovány, krémes túró
75 g cukor
1 csipet só
6 ek. tej
6 ek. olaj

A feltéthez:

750 g meggy
2 tojás
125 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
800 g tejföl
2 ek. citromlé
1 tk. kezeletlen citrom reszelt héja
4 ek. mandula pálcika a megszóráshoz

Ezenkívül:

kevés vaj a sütőforma kikenéséhez

Elkészítés: kb. 45 perc | Sütés: kb. 30 perc
Szeletenként kb. 325 kcal, 6 g fehérje, 19 g zsír, 33 g szénhidrát

Elkészítés

- Zsírozza ki a sütőformát. A tésztához keverje össze a lisztet és a sütőport egy tálban. Adja hozzá a túró, a cukrot, a sót, a tejet és az olajat, majd keverje össze a hozzávalókat a kézi mixer dagasztófejével, majd a sütőformán nyújtsa ki a tésztát.
- A feltéthez mossa meg a meggyet, csöpögtesse le és magozza ki. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés), illetve 180 °C-ra (légkeveréses).
- Keverje habosra a tojásokat a cukorral és a vaníliás cukorral, majd keverje hozzá a tejfölt, a citrom levét és héját. A tejfölös krémet kenje a tésztára, és ossza el rajta a meggyet. Szórja rá a mandula pálcikákat. Süsse a sütőben (középen) kb. 30 percig.

Jó tudni

Ha a túrós-olajos tészta kinyújtás közben nagyon hozzáragad a sodrófához, akkor viszonylag nedves túró, a cukrot, a sót, a tejet és az olajat, majd keverje össze a hozzávalókat a kézi mixer dagasztófejével, majd a sütőformán nyújtsa ki a tésztát.

A legjobb, ha sütés előtt egy szűrőbe teszi, és hagyja lecsöpögni. Amennyiben a túró felesleges tejsavót tartalmaz, az így eltávolítható.

Teljes értékű táplálkozásnak megfelelő változat

Teljes kiőrlésű búza- vagy tönkölybúzalisztet használjon a tésztához, helyettesítse a cukrot barna nádcukorral, és a vaníliás cukor helyett adjon 1 1/2 - 2 csipet őrölt Bourbon vaníliát (bioboltból vagy reformházból) a tejfölös krémhez.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Minden jog fenntartva