



3 szintes sütőforma



Termékismertető és receptek

Cikkszám: 389 233

Kedves Vásárlónk!

Új sütőformája különösen alkalmas kreatív, többretegű sütemények és desszertek elkészítéséhez. A levehető gyűrűk miatt a tortát nagyon egyszerűen ki lehet venni a formából, és megkönnyítik a tészta elvágását is.

A sütőforma élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő anyagból készült, és mosogatógépben tisztítható. A tálcába és a gyűrűkbe épített fém még nagyobb stabilitást kölcsönöz a formának, és tepsi nélkül is használható.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók

- A sütőforma -30 °C és $+230\text{ °C}$ közötti hőmérséklet-tartományban használható.
- A sütőforma csak a sütőben, a hűtőszekrényben és a fagyasztóban való használatra alkalmas. A termék a mikrohullámú sütőben nem helyezhető. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is.

- 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 forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy ehhez hasonlóval fogja meg.
- A sütőformát az első használat előtt és minden további használat után mosogassa el meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
A sütőforma mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé. A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása.
- 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 sütemény sütés közben megnő, és felnyomhatja a gyűrűket, ezért kivételes esetben - mint ahogy más sütőformáknál is - előfordulhat, hogy egy kevés tészta távozik a formából. Ezért minden használat előtt zsírozza ki belülről a sütőformát, ne töltsön bele túl folyékony tésztát, és helyezzen egy tepsit a forma alá, amikor betolja a sütőbe.
- Mielőtt leveszi a gyűrűket a süteményről, hagyja a sütőformát kb. 10 percig hűlni a rácson. Ez idő alatt megszilárdul a kész tészta, és levegőréteg képződik a sütemény és a forma között.
- Amennyiben a tészta egy kissé leragadna, a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.
- A gyűrűket és a tálcát külön-külön, nem összállítva, egy száraz helyen tárolja.

Réteges epres tiramisu torta

Kb. 8 szelethez

Elkészítés: kb. 45 perc (+ sütési és hűlési idő)

Hozzávalók

200 g cantuccini	50 ml hideg eszpresszó
100 g vaj	(pl. Tchibo Barista Caffè Cremá-ból)
1 csipet só	4 lap fehér zselatin
100 g tejszín	300 g eper
200 g mascarpone	1/2 citrom leve
120 g görög joghurt	Ezenkívül:
2 csomag Bourbon vaníliás cukor	vaj a formához
2 ek. narancslikőr	

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 170 °C-ra (alsó-felső sütés).
2. Helyezze a 3 szintes sütőforma tálcáját egy tepsire, és tegyen rá egy gyűrűt. Vajazza ki egy kissé a sütőforma belsejét.
3. A torta aljához töltsen a cantuccinit egy frissentartó zacskóba, gondosan zárja le, és egy húsklopfolóval vagy egy sodrófával törje szét finom morzsásra.
4. Olvassza meg a vajat egy kis edényben alacsony hőmérsékleten. Egy tálban keverje össze a folyékony vajat egy csipet sóval és az összetört kesszel.
5. Ezt követően töltsen a tésztát a sütőformába, egyenletesen simítsa le, és süsse a sütő középű sínén kb. 15 percig. Vegye ki, és egy sütőrácsra hagyja kihűlni.
6. Eközben a kézi mixerrel verje fel a tejszínt kemény habbá.

7. Egy másik tálban keverje össze a mascarponét a görög joghurttal, 1 csomag vaníliás cukorral és a narancslikőrrel. Óvatosan keverje hozzá a tejszínhabot is.
8. Csöpögtesse rá a hideg eszpresszót a megsült aljra, helyezze fel a második gyűrűt a formára, és töltse be a mascarpone krémet. Egy késsel simítsa el a krémet a gyűrű felső pereménél, és helyezze rá a harmadik gyűrűt.
9. Áztassa be a zselatint hideg vízbe a csomagoláson megadottak alapján.
10. Az epreket mossa meg, törölje szárazra, tisztítsa meg, és vágja fel nagyobb darabokra, majd pürésítse a második csomag vaníliás cukorral.
11. Melegítse meg kissé a citromlevet egy edényben, majd vegye le a tűzhelyről. Nyomja ki a zselatint, és oldja fel a citromlében. Ezután keverjen hozzá 2 evőkanál eperpürét, végül az egészet keverje bele a maradék epres masszába.
12. Kenje gyümölcspépet a mascarpone krémre, és tegye 1 órára a hűtőbe.
13. Óvatosan vegye ki a réteges süteményt a formából, szeletelje fel és tálalhatja is.

Réteges csokoládés sajtorta

Kb. 8 szelethez

Elkészítés: kb. 55 perc (+ sütési és hűlési idő)

Hozzávalók

A tésztához:

100 g bogyós gyümölcsök
4 tojás (M-es méret)
1 csipet só
150 g finom cukor
80 g búzaliszt (BL-55)
15 g étkezési keményítő
3 ek. cukrozatlan kakaópor
1 tk. sütőpor
100 g csokidarabok
4 ek. málnaszelé

A sajtkrém töltelékhez:

300 g tejszínes krémsajt
150 g crème fraîche
1/2 bio citrom reszelt héja és leve
1 csomag Bourbon vaníliás cukor
1 csomag agar-agar (15 g)
150 ml tejszín

Ezenkívül:

vaj a formához

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 170 °C-ra (alsó-felső sütés).
2. Helyezze a 3 szintes sütőforma tálcáját egy tepsire, és tegyen rá két gyűrűt. Vajazza ki egy kissé a sütőforma belsejét.
3. Válogassa át, mossa meg és szárítsa meg a bogyós gyümölcsöket.
4. Válassza szét a tojás sárgáját és fehérjét. A kézi mixerrel verje fel a tojásfehérjét a sóval kemény habbá, majd a felhasználásig tegye a hidegre.
5. Egy másik tálban keverje habosra a kézi mixerrel a tojássárgát és a curkrot, amíg világossárga masszát nem kap.
6. Szitálja rá a lisztet, az étkezési keményítőt és a sütőport, majd keverje bele.

7. Végül óvatosan keverje hozzá egy habverővel a tojásfehérje habot és a csokidarabokat, majd töltsse a tésztát a sütőformába.
8. Süsse a süteményt a középső sínen kb. 20-25 percig, majd egy sütőrácsra hagyja kihűlni.
9. Közben egy tálban keverje simára a töltelékhez a tejszínes krémsajtot a crème fraîche-sel, a reszelt citromhéjjal és a vaníliás cukorral.
10. Melegítse meg kissé a citromlevet egy edényben, majd vegye le a tűzhelyről és oldja fel benne az agar-agart. Ezután keverjen hozzá 2 evőkanálnyi krémsajtos masszából, majd az egészet keverje bele a krémsajtos krémbe. A kézi mixerrel verje fel a tejszínt habbá, és szintén keverje hozzá.
11. A piskótatésztát egyenesítse ki a felső gyűrű pereméhez igazítva egy hosszú kenyérvágó késsel. Vegye le a felső gyűrűt és vágja el vízszintesen a piskótatésztát az alsó gyűrű pereménél. Óvatosan emelje le a tészta felső részét, és tegye félre.
12. Kenje meg a formában maradt tésztaaljat 2 evőkanál málnazselével, és helyezze fel ismét a felső gyűrűt.
13. Ossa el a krémsajtos krém felét a tészta alján, egy késsel simítsa el a krémet a sütőforma gyűrűjének felső pereménél, és helyezze rá a harmadik gyűrűt.
14. Tegye rá a második tésztaalapot, és azt is kenje meg 2 evőkanál málnazselével. Lazán ossza el rajta a maradék krémsajtos krémet.
15. Díszítse bogysós gyümölcsökkel, és a tálalás előtt tegye egy órára a hidegre.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Minden jog fenntartva