

Habroló formázó

Cikkszám: 728 668

Tisztítás

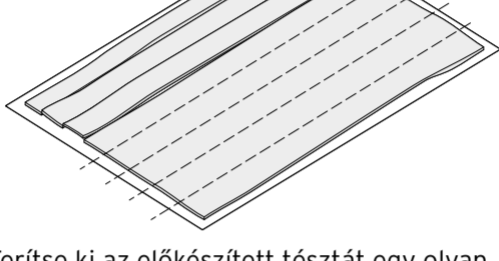
- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a habroló formázókat meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel, hogy a rátapadt tésztamaradványok könnyebben eltávolíthatók legyenek. Ezt követően azonnal törölje szárazra őket, hogy ne keletkezzenek rajtuk foltok.
- A habroló formázók mosogatógépben tisztíthatók.
- A tisztításhoz ne használjon súroló vagy maró hatású szereket, kemény keféket stb.
- Az edényekből, serpenyőkből vagy sérült mosogatógép kosarából származó apró rozsdarészecskék előszeretettel rakódnak le a fém részekre, és először rozsdafoltként láthatók. Ezeket a foltokat fémápoló szerrel távolítsa el, hogy megakadályozza további terjedésüket.

Használat

1. Melegítse elő a sütőt.



2. Kenje be a habroló formázókat vajjal vagy margarinnal.



3. Terítse ki az előkészített tésztát egy olyan alátéten, amelyen vágni lehet, és hosszában vágja fel csíkokra.

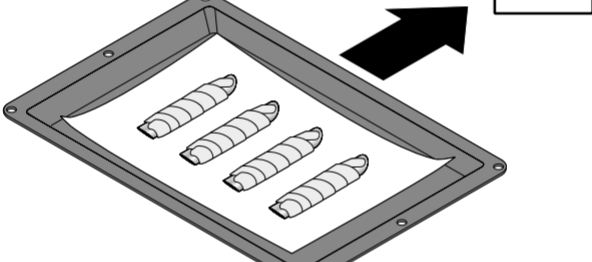


4. Csavarja rá a csíkokat a habroló formázóra kissé ferdén, átfedéssel **úgy**, hogy a nyílás mindkét oldalon látható legyen, és **a fém formát még meg lehessen fogni**.

i A csíkok hosszától függően csavarja kissé szorosabban vagy egy kissé nagyobb átfedéssel a fém forma köré.



5. Szükség esetén kenje meg tojássárgával.



6. A körbe tekert habroló formázókat tegye egy sütőpapírral kibélelt tepsire, és a recept alapján süsse meg.

! FIGYELEM - égési sérülések veszélye! Viseljen edényfogó kesztyűt vagy hasonlót.

7. Vegye ki a formázókat a rátekert tésztával a sütőből, várja meg, hogy a habrolók **teljesen lehűljenek**, majd óvatosan húzza ki a habroló formázókat.



8. Töltse meg a habrolókat a recept szerint.

Epres-mascarponeés habroló recept

Hozzávalók kb. 8 darab epres-mascarponeés habrolóhoz

- 1 csomag (kész) leveles tészta
- 1 tojássárga
- 250 g eper
- 35 g cukor (esetleg egy kicsit több, attól függ milyen édesek az eprek)
- 1 csomag vaníliás cukor
- 150 ml tejszín
- 1 csomag habfixáló
- 200 g mascarpone
- esetleg egy kevés porcukor

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt a leveles tészta csomagolásán található utasítások szerint.
2. Béleljen ki egy tepsit sütőpapírral, és tegye félre.
3. Kenje meg a habroló formát vajjal vagy margarinnal.
4. Terítse ki az előkészített tésztát egy olyan alátéten, amelyen vágni lehet, és hosszában vágja fel csíkokra.
5. Csavarja rá a csíkokat a habroló formázóra kissé ferdén, átfedéssel **úgy**, hogy a nyílás mindkét oldalon látható legyen és **a fém formát még meg lehessen fogni**.

i A csíkok hosszától függően csavarja kissé szorosabban vagy egy kissé nagyobb átfedéssel a fém forma köré.

6. Tegye a feltekert habroló formázókat a tepsire, és kenje meg tojássárgával.

7. Süsse a leveles tésztát a csomagoláson szereplő utasítások szerint.

! VIGYÁZAT - égési sérülések veszélye! Viseljen edényfogó kesztyűt vagy hasonlót.

8. Vegye ki a formázókat a rátekert tésztával a sütőből, várja meg, hogy a habrolók **teljesen lehűljenek**, majd óvatosan húzza ki a habroló formázókat.

9. Mossa meg, szárítsa meg és tisztítsa meg az epreket. Pürésítsen 150 g-ot a botmixerrel, a másik 100 g-ot pedig egy késsel vágja fel apró darabokra. Ízesítse a pürét a cukorral és a vaníliás cukorral.

10. Verje fel keményre a tejszínt a habfixálással. Keverje gyorsan simára az eperpürét és a mascarpone-t, majd óvatosan keverje hozzá a tejszínt és az eperdarabokat. Szükség esetén tegye hűtőbe.

11. A töltelék egy habzsák segítségével nyomja a kihűlt leveles tésztába.

A tálaláshoz megszórhatja a habrolókat egy kevés porcukorral.

Jó étvágyat kívánunk!