



Mini piteformák

 Termékismertető és recept

Made exclusively for:

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

Cikkszám: 728 679

Kedves Vásárlónk!

A szilikonból készült mini piteformák nagyon rugalmasak és tapadásmentes felületűek. Így a kész süteményeket különösen könnyen ki lehet venni belőlük – általában nincs szükség a formák kivajazására.

A szilikon mini piteformák élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készültek, a tészta nem fut ki belőlük, tepsi nélkül is használhatók és mosogatógépben tisztíthatók.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók

- A sütőformák -20°C és $+200^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérséklet-tartományban használhatók.
- A sütőformák sütőben vagy fagyasztóban használhatók.
Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! Vegye figyelembe a sütője gyártójának ajánlásait is.
- A sütőformák nagyon felforrósodnak, ha a sütőben használja őket! Égési sérülések veszélye áll fenn. A forró sütőformákat csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
- Ne vágjon fel ételt a sütőformákban, és ne használjon bennük éles vagy hegyes tárgyakat.
Ez megrongálhatja a sütőformákat.
- A formákat ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- A sütőformák mosogatógépben tisztíthatók. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőformák felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőforma minőségét vagy funkcióját.
- A sütőformák 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 formákat tisztítsa meg forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
 - Végül kenje ki semleges étolajjal a sütőformák belsejét.
-

Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőformát, mindig öblítse ki őket hideg vízzel.
- A forma kizsírítása csak ...
... az első használat előtt:
... mosogatógépben történő tisztítás után,
... zsírmentes (pl. piskótatészta), illetve nagyon sűrű tészták feldolgozásakor szükséges.
- Vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a formákat, mielőtt megtöltené őket. Így könnyebben helyezheti a sütőformát a sütőbe.
- Mielőtt kiveszi a formákból a süteményeket, hagyja a formákat kb. 5 percig hűlni a rácson. Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a sütemény és a forma között.
- A sütőformákat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.

Pudingkrémes omlós sütemény bogyós gyümölcsökkel

6 mini piteformához

Hozzávalók az omlós tésztához:

200 g búzaliszt (BL 55)

100 g margarin vagy puha vaj

40 g cukor

1 teáskanál vaníliás cukor

1 tojás (M-es méret)

1 csipet só

Hozzávalók a krémtöltelékhez:

500 ml tej

1 cs. vaníliás pudingpor főzéshez

3 evőkanál cukor

1 bio citrom (leve + 2 teáskanál reszelt héja)

Díszítéshez:

250 g friss bogyós gyümölcs (pl. földieper, áfonya, ribizli, málna)

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés).
2. Gyors mozdulatokkal gyúrja az omlós tészta összes hozzávalóját sima tésztává. Hűtse a tésztát hűtőszekrényben lefedve, 1 órán át.
3. Nyújtsa ki az omlós tésztát egy belisztezett felületen. Az egyik mini piteforma segítségével vágjon ki 6 kört, és helyezze őket a formákba. Szúrja meg a tésztát néhányszor egy villával, majd süsse kb. 20 percig. Végül hagyja teljesen kihűlni a kész süteményeket.

4. A krémes töltelékhez mérjen ki 50 ml tejet, majd keverje el benne a pudingport. Forralja fel a maradék tejet. Keverje bele a pudingport, és egyszer forralja fel. Hagyja teljesen kihűlni a pudingot.
5. Adja hozzá a pudinghoz a cukrot, a citromlevet és a citromhéjat, majd keverje össze.
6. Ossa el a citromos pudingkrémet a lehűlt süteményeken. Díszítse ízlés szerint a bogyós gyümölcsökkel, majd tálalja.