



Tepsi



Termékismertető és receptek

Kedves Vásárlónk!

Új tepsijében a legfinomabb süteményeket készítheti el. Ha a tepsit a szállító fedéllel lezárja, a süteményt praktikusán tárolhatja, vagy magával viheti piknikre, iskolai ünnepségre vagy hasonló eseményre anélkül, hogy a sütemény összenyomódna vagy a morzsa kiszóródna.

A termékismertetőben két finom receptet is talál, hogy új tepsijét azonnal kipróbálhassa.

Kívánjuk legyen öröme a termék használatában!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.hu

Cikkszám: 374 510

Tapadásgátló bevonat

A tepsi tapadásgátló bevonattal rendelkezik.

- A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez, a sütemény felszeleteléséhez vagy a tisztításhoz.

Az első használat előtt

- ▷ A tepsit és a fedelet az első használat előtt tisztítsa meg meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. Közvetlenül a mosogatás után törölje szárazra, így nem lesz foltos.
A tepsit és a szállító fedél nem tisztítható mosogatógépben!

Használat

- **A forró tepsit óvatosan vegye ki a sütőből.**
Mindig használjon edényfogó ruhát!
Helyezze a forró tepsit egy hőálló alátétre.
- ▷ Használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Igény szerint szórjon rá még lisztet, vagy használjon sütőpapírt.
- ▷ A tepsit és a szállító fedelet lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A tepsit és a fedelet közvetlenül a mosogatás után törölje szárazra, és száraz helyen tárolja őket.
- A tepsit és a szállító fedél nem tisztítható mosogatógépben!

A szállító fedél

- **A tepsit soha ne helyezze a szállító fedéllel együtt a forró sütőbe!**
- ▷ Hagyja kihűlni a süteményt mielőtt kiveszi a tepsiből, vagy mielőtt felhelyezi a fedelet.

A szállító fedél levétele

- ▷ Húzza ki oldalt a zárófüleket, és vegye le a fedelet.

A szállító fedél felhelyezése

- ▷ Ügyeljen arra, hogy a zárófülek ki legyenek húzva a fedélből.
- ▷ Helyezze a fedelet a tepsire.
- ▷ Teljesen tolja be a zárófüleket. A füleknek hallhatóan és érezhetően be kell kattanniuk!

Szállítás

- ▷ Mielőtt megemeli a tepsit a fogantyúknál fogva ellenőrizze, hogy szorosan illeszkedik-e a fedél a tepsire.
- ▷ Hajtsa fel a fedél fogantyúit, és már indulhat is!

Vajas sütemény

Hozzávalók 1 tepsizhez (20 szelet)

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

Tészta:

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

kevés liszt az összedolgozáshoz
kevés vaj a tepszi kikenéséhez

Teteje:

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

Elkészítés

- 1 A tésztához öntse a lisztet egy táliba, és alakítsa ki a közepén egy mélyedést. Morzsolja bele az élesztőt, és keverje össze egy kevés tejjel, 1 tk cukorral és egy kevés liszttel a széléről. Egy meleg helyen lefedve kelessze kb. 15 percig.
- 2 A megmaradt tejet, a cukrot, a vajat kis darabokban, a citromhéjat és a sót adja a megkelt kovászhoz. Először a kézi mixer dagasztóhorgaival, majd kézzel dagasszuk az egészet sima tésztává. Addig dagassza a tésztát, amíg hólyagok nem képződnek, és az a keverőtől szélétől el nem válik. Kelessze a tésztát egy meleg helyen kb. 45 perc alatt a kétszeresére.
- 3 Erőteljesen gyúrja át a megkelt tésztát. Kenje ki a tepsit vajjal. Nyújtsa ki a tésztát belisztezett felületen a tepszi méretének megfelelőre, és helyezze bele.

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

Húzza fel a széleit egy kissé, majd kelessze a tésztát további 10 percig. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó/felső sütéssel) vagy 180 °C-ra (légkeveréssel).

- 4 A tetejéhez vágja a vajat kis darabokra. Két ujjával nyomjon kis mélyedéseket a tésztába, és tegyen minden mélyedésbe egy darab vajat. Egyenletesen ossza el a gyalult mandulát a tésztán. Keverje össze a cukrot és a fahéját, majd szórja rá. Süsse a süteményt a sütőben (középen) 20-25 percig.

Tejfölös meggyes sütemény

Hozzávalók 1 tepsizhez (16 szelet)

Elkészítés: 45 perc | Sütés: 30 perc

Szeletenként kb. 325 kcal, 6 g fehérje, 19 g zsír, 33 g szénhidrát

Tészta:

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

kevés vaj a tepszi kikenéséhez

Teteje:

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

Elkészítés

- 1 Zsírozza ki a tepsit. A tésztához keverje össze egy tálban a lisztet és a sütőport. Adja hozzá a túrót, a cukrot, a sót, a tejet és az olajt, majd a kézi mixer dagasztóhorgaival dolgozza össze az összes hozzávalót. Nyújtsa ki a tésztát a tepsiben.
- 2 A tetejéhez mossa meg a meggyet, csöpögtesse le, és magozza ki. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó/felső sütéssel) vagy 180 °C-ra (légkeveréssel).
- 3 Verje fel 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 mandulastifteket. Süsse a süteményt a sütőben (középen) kb. 30 percig. Tálalás előtt hagyja kihűlni.

Jó tudni

Ha a túrós, olajos tészta kinyújtás közben nagyon hozzáragad a nyújtófához, akkor viszonylag nedves túrót használt: A kereskedelmi forgalomban kapható túró nedvessége gyártótól függően valóban különböző lehet. Ezért a feldolgozás előtt szűrő segítségével hagyja lecsöpögni. Így eltávolítható a felesleges tejsavó.

Teljes értékű variáció

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