



Előételes/desszertes poharak fedéllel

Kedves Vásárlónk!

Az új előételes/desszertes poharakkal a legínycsiklandozóbban tálalhatja például a réteges salátákat és desszerteket.

A poharak kiváló minőségű boroszilikát üvegből készültek, és 230 °C-ig a sütőben is használhatók. Alkalmasak például crème brulée karamellizálására is.

Az elkészített desszerteket az üvegfedelekkkel dekoratívan le lehet fedni.

Figyelmesen olvassa el az összeállított tudnivalókat.

Ezen a lapon talál egy receptet, így azonnal ki is próbálhatja az előételes/desszertes poharakat

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Cikkszám: 714 939

 **Termékismertető és recept**

Fontos tudnivalók

- Az előételes/desszertes poharak a sütőben való használatra alkalmasak.
A fedeleket azonban mindig óvatosan használja a sütőben.
A mikrohullámú sütőben a poharakat csak fedél nélkül szabad használni.
- A poharak és a fedelek +230 °C-ig hőállóak.
- Ne tegye a poharakat vagy a fedeleket nyílt lángba, forró főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásokra.
- A poharakban található ételek melegítésekor vagy sütésekor a poharakat és adott esetben a fedeleket csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg. Égési sérülések veszélye!
- Amikor kiveszi a poharakat és/vagy a fedeleket a sütőből, biztosan tartsa meg a poharakat és a fedeleket, hogy ne csússzanak ki a kezéből.
- Kerülje el, hogy a poharak vagy a fedelek erősen odaütődjenek valamihez.
- A forró poharakat és fedeleket nem szabad nagyon hirtelen lehűteni, mert az üveg eltörhet.
Sérülésveszély áll fenn!
Soha ne helyezze a forró poharakat vagy forró fedeleket például hideg, nedves vagy érzékeny felületre.
- A forró poharakat és fedeleket is mindig csak megfelelő, hőálló felületre helyezze.
- A poharaknak és a fedeleknek azonos hőmérsékletűnek kell lenniük, amikor a fedeleket a poharakra helyezi.

- Csak akkor tegyen fagyasztott élelmiszert a poharakba, ha az már teljesen kiolvadt.
- Ha a poháron sérülés jelei, például repedések vagy lepattogzott részek láthatók, a terméket nem szabad tovább használni, mert különben teljesen széttörhet.
- Tisztítsa meg a poharakat és a fedeleket az első használat előtt és minden további használat után forró vízzel és egy kevés kímélő mosogatószerrel.
Ne használjon maró tisztítószereket, kemény keféket, éles tárgyakat vagy súrolószivacsokat. Végül törölje szárazra őket.
- A poharak és a fedelek mosogatógépben is tisztíthatók.
- Ha a poharakban folyadékot melegít, akkor vegye figyelembe a következőket: A folyadékok mikrohullámmal történő felmelegítése késleltetett forráshoz (forráspont eltolódás) vezethet. A folyadék eléri a forráspontot anélkül, hogy kívülről láthatóan forrna. A folyadék a kivétel során rázkódás hatására robbanásszerűen kifuthat.
Tegyen egy mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas kanalat vagy hasonlót a folyadékba, és a melegítési idő felénél keverje meg. Melegítés után várjon rövid ideig, óvatosan érintse meg a kanalat és keverje meg a folyadékot, mielőtt kivenné a mikrohullámú sütőből.
Kérjük, vegye figyelembe a mikrohullámú sütő útmutatójában található utasításokat is

Recept

Téli crumble (morzsás sütemény) vaníliás túróval

Hozzávalók a crumble-hoz	100 g zabpehely (finomszemű)
200 g szilva	90 g barna cukor
200 g savanykás alma	75 g liszt
30 g cukor	90 g puha vaj
1 lapos tk. fahéj + 1/2 tk. fahéj a morzsához	Hozzávalók a feltéthez
1 kezeletlen citrom	300 g tejszínes krémtúró
1 púpozott tk. étkezési keményítő	1 cs. vaníliás cukor
	1 tk. barna cukor

Elkészítés

1. Melegítse elő 180 °C-ra a sütőt légkeveréssel.
2. Mossa meg, magozza ki és vágja félbe a szilvákat. Mossa meg az almákat (esetleg hámozza meg), távolítsa el a magházat, és vágja fel kis darabokra. Reszeljen le egy keveset a citrom héjából, és tegye félre. Nyomja ki a citrom levét.
3. Keverje össze a gyümölcsöt a cukorral, 1 tk. fahéjjal, 2 ek. citromlével és az étkezési keményítővel, majd ossza el a 4 pohárban.
4. Kézzel vagy a kézi mixer dagasztóvilláival gyúrja össze a vajat, a zabpelyhet, a 1/2 tk. fahéjat, a barna cukrot és a lisztet, amíg morzsás állagú nem lesz, és ossza el a poharakban.
5. Süsse a crumble-t a sütő középső sínén kb. 40 perc alatt aranybarnára.
6. A feltéthez keverje össze a túrókat a cukorral és a vaníliás cukorral, és közvetlenül a tálalás előtt tegyen egy kanálnyit a még forró crumble-ra és szórja meg a citromhéjjal.