

Sütőforma

 Termékismertető és recept

Kedves Vásárlónk!

A szilikon sütőforma nagyon rugalmas és tapadásmentes felülettel rendelkezik. Így a sütemény különösen könnyen kivehető belőle – általában nincs szükség a forma kizsírozására.

A sütőforma élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő, formatartó és szivárgásmentes anyagból készült, és mosogatógépben tisztítható.

Az összehajtható mélyedésnek köszönhetően a sütőforma helytakarékosan tárolható.

Az útmutatóban egy receptet is talál, hogy új sütőformáját azonnal kipróbálhassa.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Made exclusively for:

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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 145752FV05X02XV · 2025-02

Fontos tudnivalók

- A sütőforma $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ és $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérséklet-tartományban használható.
- A sütőforma csak a sütőben és a fagyasztoóban használható. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! Vegye figyelembe a sütő gyártójának ajánlásait is.
- Ne vágjon fel ételt a sütőformában, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. Ezáltal a sütőforma megrongálódhat.
- A formát ne helyezze nyílt lángra, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- Ha a sütőformát kiveszi a forró sütőből, akkor csak edényfogó kesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
- A sütőforma mosogatógépben tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Az elszíneződésnek nincs egészségkárosító hatása, illetve nem befolyásolják a termék minőségét vagy funkcióját.
- A sütőforma 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 sütőformát tisztítsa meg forró vízzel és kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
 - Végül kenje ki a forma belsejét semleges étolajjal.
-

Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőformát, mindig öblítse ki a belsejét hideg vízzel.
- A sütőforma kizsírítása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való tisztítás után,
... zsiradékmentes (pl. piskótatészta) vagy
... nagyon sűrű tészták sütésekor szükséges.
- Mielőtt a süteményt kiborítja a sütőformából, hagyja kb. 5 percig hűlni a sütőrácsra. Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a sütemény és a sütőforma között.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.

Meggyes sütemény mandulával

Hozzávalók

- 200 g puha vaj
- 200 g cukor
- 4 tojás (M-es méret)
- 1 cs. vaníliás cukor
- 1 csipet só
- 1 tk. reszelt citromhéj
- 200 g liszt (BL-51)
- 1 tk. sütőpor
- 3 ek. tej (szükség szerint)
- 350 g meggybefőtt (lecsöpögtetett súly)
- 2 ek. mandulapálcika
- porcukor a megszóráshoz

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel.
2. Az optimális sütési eredmény eléréséhez zsírozza és lisztezze ki a formát.
3. Csöpögtesse le a meggyet egy szűrőben.
4. Verje fel a vajat a cukorral néhány percig krémesre. Válassza szét a tojásokat, és a tojássárgáját keverés közben egymás után adja a vajas-cukros krémhez. Verje fel a tojásfehérjét kemény habbá.
5. Most keverje bele a vaníliás cukrot, a sót és a citromhéjat. Keverje össze a lisztet a sütőporral, és fokozatosan adja a masszához.

6. Óvatosan keverje bele a tojáshabot.
7. Szükség esetén adjon 1-3 ek. tejet a tésztához.
8. Öntse a tésztát a formába, és ossza el rajta a lecsöpögtetett meggyet. Végül szórja meg a tésztát a mandulapálcikákkal.
9. Süsse a süteményt kb. 50 percre, aranybarnára.
10. Hagyja a süteményt kb. 5 percre hűlni, mielőtt kivesszi a formából.
11. Ezután hagyja kihűlni egy rácson.
12. A kihűlt süteményt ízlés szerint szórja meg porcukorral.

Cikkszám: 701 464