


Húsvéti nyuszi sütőforma

 Termékismertető és recept

Kedves Vásárlónk!





A szilikon húsvéti nyuszi sütőforma rendkívül rugalmas és tapadásmentes. Ez megkönnyíti a kész húsvéti nyuszi kivételét.

A szilikon sütőforma élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő, szivárgásmentes anyagból készült, és mosogatógépben tisztítható. Tepsivel vagy ráccsal használható.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók

-  $+200^{\circ}\text{C}$ A sütőforma -20°C és $+200^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérsékleten használható.
-  A sütőforma használható a fagyasztóban is. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! Vegye figyelembe a sütője gyártójának ajánlásait is.
-  **A sütőforma nagyon felforrósodik, ha a sütőben használja!** Égési sérülések veszélye áll fenn. A forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy ehhez hasonlóval fogja meg.
-  Ne vágjon fel ételt a sütőformában, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. A sütőforma megsérülhet közben.
-   A formát ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra vagy a sütő aljára.
-  A sütőforma mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.

- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőforma 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.

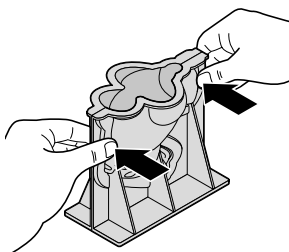
Az első használat előtt

- A formát tisztítsa meg forró vízzel és kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyat.
- Végül kenje ki semleges étolajjal a sütőforma felek belsejét.

Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőforma feleket, mindig öblítse ki hideg vízzel.
- Szükség esetén kenje ki a sütőformát egy kevés semleges étolajjal. A forma kizsírozása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben történő tisztítás után,
... zsírmentes (pl. piskótatészta), illetve nagyon sűrű vagy nagyon folyékony tészták esetén szükséges.

1.

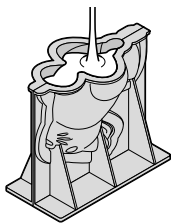


Egymásba helyezés:

Helyezze egymásba a sütőforma két felét a szilikonszegély segítségével. Ekkor szorosan

nyomja össze körben a szilikonszegélyt. Végül futtassa végig ujjait a szilikonszegély mentén mindkét oldalról, hogy valóban mindenhol szorosan le van-e zárva.

2.



Vegye ki a rácsot vagy a tepsit a sütőből, és helyezze rá a sütőformát, és a megtöltéshez fordítva állítsa rá. Így könnyebben helyezheti a sütőformát a sütőbe. Helyezzen a termék alá egy sütőpapírt vagy egy tartós sütőlapot.

Így tiszta marad a sütő, ha esetleg szivárogná a tészta.

Tészta betöltése: Töltse be a tésztát a sütőformába (pl. evőkanállal). Ügyeljen arra, hogy a tészta egészen az aljáig érjen, és töltsen ki a teljes formát. **Soha ne ütögesse a sütőformát a munkalaphoz, és ne nyomja le egy kanál nyelével vagy hasonlóval, mert a sütőforma felek szétválhatnak!** Ha szükséges, a töltés után várjon rövid ideig, amíg a tészta magától lesüllyed az aljára, mielőtt a sütőbe helyezi a formát.

3. Süsse meg a húsvéti nyuszt a recept szerint.
 4. Mielőtt kiveszi a kész süteményt a sütés után a formából, hagyja a sütőformát kb. 10 percig hűlni egy rácson. Ez idő alatt megszilárdul a kész tészta, és levegőréteg képződik a sütemény és a forma között.
 5. Ezután óvatosan húzza szét a sütőforma feleket, hogy kivegye a húsvéti nyuszt. Szükség esetén óvatosan távolítsa el a felesleges tésztát egy késsel.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása.

Recept

Elkészítési idő: kb. 20 perc + kb. 25 perc sütési idő
180 °C-on alsó-felső sütéssel
(légkeveréses sütőben: 160 °C)

Hozzávalók 1 húsvéti nyuszihoz

- 90 g puha vaj
- 75 g cukor
- kis csipet só
- 2 tojás (M-es méret)
- 100 g liszt
- 1 tk. sütőpor
- egy kevés vaj vagy margarin a forma kikenéséhez

A tészta finomításához:

- csokoládé, gyümölcs, diófélék stb. tetszés szerint

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel (légkeveréses: 160 °C).
2. Keverje habosra a puha vajat a cukorral és a sóval egy nagy tálban.
3. Adja hozzá a tojásokat egyenként a vaj-cukor keverékhez, és ismét verje habosra.
4. Keverje össze a lisztet a sütőporral, és keverje a tésztába.
5. A tésztához tetszés szerint adhat csokoládét, gyümölcsöt vagy dióféléket.
6. Zsírozza ki a sütőforma feleket, szorosan nyomja össze őket a szilikonszegélynél, majd öntse bele a tésztát a „Használat” részben leírtak szerint.
7. Helyezze a sütőformát az előmelegített sütőbe, és süsse kb. 25 percig.
8. Ezután hagyja a sütőformát egy rácson kb. 10 percig hűlni.
9. Óvatosan vegye ki a még meleg húsvéti nyuszt a sütőforma feléből a „Használat” részben leírtak szerint, és késsel távolítsa el a felesleges tésztát. Hagyja egy sütőrácson teljesen kihűlni.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.hu

Cikkszám: 723 068