



hu Termékismertető és recept

Szív alakú szilikon sütőforma

Kedves Vásárlónk!

Ebben a szilikon sütőformában egyszerre akár négy, különböző, szív alakú süteményt süthet, vagy elosztja egy recept tésztáját a négy süteményre, amelyeket végül egyenként díszíthet.

A szilikon sütőforma élelmiszeripari minőségű, gyümölcssavakkal szemben ellenálló, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készült, a tészta nem fut ki belőle és mosogatógépben tisztítható.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában!

A Tchibo csapata

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

Cikkszám: 384 961



www.tchibo.hu/utmutatok

Fontos tudnivalók

-  A sütőforma -30 °C és +230 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható.
- A sütőforma használható a fagyasztóban is.
-  Ha a formát a forró sütőben vagy a mikrohullámú sütőben használja, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
-   A sütőformát ne helyezze nyílt lángba, a tűzhely lapjára, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágja fel az ételt a sütőforma mélyedésében, és ne használjon benne hegyes vagy éles tárgyakat. A sütőforma megsérülhet közben.
- A sütőformát az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa meg. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy súrolószivacsot.
-  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

- ▷ Tisztítsa meg a sütőformát forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószerkeket vagy hegyes tárgyakat. A sütőforma mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
 - ▷ Végül kenje ki semleges étolajjal a sütőforma mélyedéseit.
-

Használat

- ▷ Mielőtt megtöltené a sütőforma mélyedéseit, mindig öblítse ki azokat hideg vízzel.
- ▷ Szükség esetén kenje ki egy kevés semleges étolajjal a sütőforma mélyedéseit. A forma kizsírozása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való mosogatás után,
... zsiradékmentes (pl. piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges.
- ▷ Mielőtt megtölti a sütőformát, vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá. Így könnyebben helyezheti a sütőformát a sütőbe.
- ▷ Mielőtt a kész süteményeket kiveszi a mélyedésekből, hagyja a sütőformát kb. 5 percre hűlni a sütőrácsra. Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a sütemény és a sütőforma között.
- ▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tészta maradék eltávolítása.

Gateau au chocolat

Összetevők 4 kicsi, szív alakú süteményhez különböző feltétekkel

A tésztához:

240 g tortabevonó
120 g puha vaj
140 g cukor
4 tojás
1 ek. tej
6 púpos ek. liszt
zsír a forma kikenéséhez

Feltét variációk:

porcukor, gyümölcsök, pl.
ribizli, cseresznye, málna
kakaópor, almakompót,
gránátalma magok
egy kevés tortabevonó,
narancsszeletek
apróra vágott dió vagy
gyalult mandula

Elkészítés

1. Lassan olvassza meg a csokoládét vízfürdőben.
2. Válassza szét a tojásokat, a tojásfehérjét verje fel habbá, majd tegye a hidegre.
3. Keverje össze a tojássárgáját, a vajat, a tejet, a lisztet és a cukrot.
4. Röviden keverje meg az olvasztott csokoládét, amíg egyenletes lesz az állaga. Ezután keverje a tojássárgáját a masszához, majd végül adja hozzá a tojásfehérje habot.
5. Egy kissé zsírozza ki a sütőforma mélyedéseit.
6. Öntse bele a tésztát és süsse 175 °C-on kb. 40 percig alsó-felső sütéssel. Hagyja kihűlni, és vegye ki a süteményeket a mélyedésekből.
7. Díszítse a süteményeket kívánság szerint.
 - Szórja meg porcukorral és díszítse gyümölcsökkel
 - Szórja meg kakaóporral és díszítse befőttel és gránátalma magokkal
 - Olvasszon meg csokoládét, öntse a süteményre és díszítse narancs-szeletekkel
 - Díszítse apróra vágott dióval vagy gyalult mandulával