

Tortaforma hordozófedéllel

Made exclusively for:

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

hu Termékismertető

Tapadásgátló bevonat

A sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen kivethető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

- A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne szeletelje fel a süteményt a formában.
- Amennyiben a tészta leragadna a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a sütőformát és a hordozófedelet forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Majd azonnal törölje őket szárazra, így elkerüli a foltképződést. Sem a sütőforma, sem a hordozófedél nem tisztítható mosogatógépben.

Használat

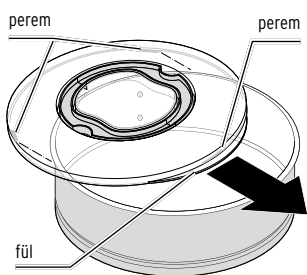
- **A forró sütőforma sütőből való kivételénél óvatosan járjon el. Mindig használjon edényfogót!** A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- ▷ A használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki. Sütőpapírt is használhat.
- ▷ Mielőtt kiveszi a süteményt a formából, várja meg, hogy a tészta és a sütőforma egy kissé lehűljön (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.

Tisztítás

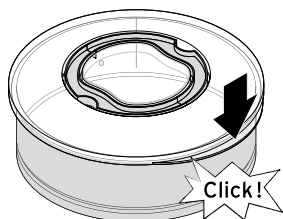
- ▷ A tisztításhoz ne használjon súroló hatású tisztítószerkeket és éles vagy hegyes eszközöket, például drótszivacsot vagy -kefét, acéldörzsít, kerámiaszemcsés tisztítószivacsot stb.
- ▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása. A tisztítás előtt hagyja a formát kellőképpen lehűlni. A leragadt tésztamaradványokat egy puha szivaccsal vagy egy mosogatókefével könnyen el lehet távolítani.
- ▷ A sütőformát és a hordozófedelet a mosogatás után azonnal törölje szárazra és mindkettőt száraz helyen tárolja.
- Sem a sütőforma, sem a hordozófedél nem tisztítható mosogatógépben.

A hordozófedél

- **Soha ne tegye a sütőformát a hordozófedéllel együtt a forró sütőbe!**
- ▷ Hagyja lehűlni a süteményt és a formát, mielőtt ráteszi a hordozófedelet.



- ▷ Helyezze a fedelet a sütőformára úgy, hogy az egyik oldalon található két perem a forma széle alá akadjon.



- ▷ Ezután nyomja le a másik oldalon található fület erősen, hogy az első perem hallhatóan és érezhetően bepattanjon a forma széle alá.
- ▷ Mielőtt megemelné a sütőformát a fogantyúkkal, ellenőrizze, hogy a hordozófedél megfelelően illeszkedik-e a formára. A fedélnek hallhatóan és érezhetően rá kell pattannia.

- ▷ A fedél levételéhez húzza fel a fedelet először az első fülénél fogva az egyik hosszú oldalán, és utána húzza le a formáról.

Áfonyás sütemény vaníliás tojáshabbal

Hozzávalók

A linzertésztaához:

100 g liszt
1 tk. sütőpor
3 tojássárgája
100 g cukor
100 g vaj
1 csipet só

A töltelékhez:

400 ml tej
1 csomag vaníliás pudingpor
140 g cukor
300 g áfonya
A tojáshabhoz:
3 tojásfehérje
1 csipet só
1/2 tk. vaníliakivonat

Ezenkívül:

vaj a kikenéshez, liszt a munkafelület beszórásához

Elkészítési idő: kb. 40 perc (+ kb. 30 perc hűtés és 30 perc sütés)

Elkészítés

A linzertésztaához keverje össze a lisztet a sütőporral. A tészta többi hozzávalójával együtt gyúrja össze sima tésztává. Fóliába csomagolva tegye kb. 30 percre a hidegre.

A töltelékhez forraljon fel 300 ml tejet. A pudingport keverje el a maradék hideg tejjel és 40 g cukorral. Öntse a forró tejhez, forralja fel, majd húzza le a tűzről, és állandó keverés mellett hűtse langyosra. Az áfonyát tegye egy szűrőbe, öblítse le, csepegtesse le, majd itassa fel a vizet.

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel. Vajazza ki a sütőformát. Nyújtsa ki a tésztát egy enyhén lisztes munkafelületen, bélelje ki vele a tortaformát, formázzon neki peremet. Szurkálja meg a tésztaalapot többször egy villával, öntse rá a vaníliás pudingot, majd simítsa el. Ossza el rajta az áfonyát, majd süsse a sütőben körülbelül 20 percig.

Verje fel a tojásfehérjét a sóval kemény habbá. Adja hozzá a maradék cukrot, és verje tovább addig, amíg a cukorkristályok feloldódnak, a massa kemény csúcsokat képez, és selymesen matt csillogású lesz. Keverje hozzá a vaníliakivonatot.

Vegye ki rövid időre a süteményt a sütőből, és kenje az áfonyára a tojáshabot egy evőkanállal, hullám mintázattal. Tolja vissza a sütőbe, majd süsse további 10 percig, amíg a hab csúcsai aranybarnára sülnek. Vegye ki a süteményt a sütőből, és hagyja egy kicsit pihenni a sütőformában. Végül nyissa szét a kapcsos formát, és hagyja a süteményt teljesen kihűlni.

Cseresznyetorta

Hozzávalók

400 g cseresznye (esetleg meggybefőtt)	5 szobahőmérsékletű tojás (M-es méret)
200 g puha vaj	300 g liszt
250 g cukor	1/2 csomag sütőpor
1 késhegynyi só	200 g darált mandula
1 tk. vaníliakivonat	150 g joghurt

Ezenkívül:

puha vaj és liszt a forma kikenéséhez, porcukor a megszóráshoz

Elkészítési idő: kb. 40 perc (+ kb. 50 perc sütés)

Elkészítés

Vajazza és lisztezze ki a sütőformát. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel.

Mossa meg a cseresznyét, az esetleges szárazakat távolítsa el, törölje a gyümölcsöt szárazra, majd magozza ki. Ha befőttet használ tegye szűrőbe és csepegtesse le.

A tésztaához tegye egy magas keverőtálba a vajat, a cukrot, a sőt és a vaníliakivonatot. A kézi mixer habverőivel keverje habosra. Egymás után keverje hozzá a tojásokat. Keverje össze egy tálban a lisztet a sütőporral és a mandulával, majd szitálja a vajas-tojásos masszára. Adja hozzá a joghurtot, majd gyors mozdulatokkal keverje össze az egészet egy fakanállal. Végül keverje bele a cseresznyét is.

Töltse a tésztát a sütőformába és simítsa el. Süsse a süteményt a középső sínen kb. 50 percig. A sütési idő vége felé szükség esetén fedje le lazán alufóliával.

Vegye ki a süteményt a sütőből, és hagyja kb. 10 percig a formában pihenni. Végül nyissa szét óvatosan a kapcsos formát, és sütőrácsra hagyja a süteményt teljesen kihűlni.

A tálalás előtt szórja meg porcukorral.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2026 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Minden jog fenntartva