



Sütőforma

 Termékismertető és recept

Kedves Vásárlónk!

Új sütőformájában a legfinomabb süteményeket sütheti meg. Végül zárja le a sütőformát a hordozófedéllel, így praktikusan tárolhatja a süteményt vagy egyszerűen magával viheti piknikre, iskolai ünnepekre vagy hasonló eseményre anélkül, hogy a sütemény összenyomódna vagy kiszóródna a morzsa.

A termékismertetőben egy receptet is talál, így új sütőformáját azonnal kipróbálhatja.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában és jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva

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

Cikkszám: 605 979

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

- ▷ Minden részt tisztítson meg meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. Majd azonnal törölje szárazra a részeket, így nem lesznek foltosak. Sem a sütőforma, sem a fedél nem tisztítható mosogatógépben.

Használat

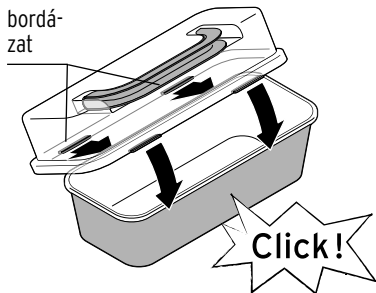
- **A forró sütőformát óvatosan vegye ki a sütőből. Mindig használjon edényfogó ruhát!**
A forró formát egy hőálló alátétre helyezze.
- ▷ Használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki. Sütőpapírt is használhat.
- ▷ Mielőtt kiveszi a süteményt a formából várja meg, hogy a sütemény és a sütőforma egy kissé lehűljön (legalább 10 percet). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.

- ▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A leragadt tésztamaradványokat **puha sörtés** kefével tudja eltávolítani a mélyedésekből. Rögtön a mosogatás után törölje szárazra a sütőformát és a hordozófedelet, és mindkét részt száraz helyen tárolja.
- Sem a sütőforma, sem a fedél nem tisztítható a 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.



- ▷ Úgy helyezze fel a fedelet a sütőformára, hogy az egyik oldalon található két bordázat beakadjon a forma pereme alá. Azután szorosan nyomja rá a másik oldalt úgy, hogy az ezen az oldalon található bordázatok szintén beakadjanak a perem alá.

- ▷ Mielőtt felemeli a sütőformát a fűlnél fogva, ellenőrizze, hogy a hordozófedél szorosan illeszkedik-e a formára. A fedélnek hallhatóan és érezhetően rá kell pattannia.
- ▷ A fedél levételéhez húzza fel a fedelet először a két fűlnél fogva az egyik hosszú oldalán, majd vegye le a formáról.

Citromos sütemény

Hozzávalók 1 sütőformához (kb. 18 szelet)

Elkészítés: 30 perc | Sütés: 60 perc

Szeletenként kb. 255 kcal, 3 g fehérje, 13 g zsír, 30 g szénhidrát

A tésztához:

- 250 g puha vaj
 - 5 tojás
 - 2 tk. sütőpor
 - 250 g cukor
 - 250 g liszt
 - 1 tk. kezeletlen citrom
reszelt héja
- zsír a forma kikenéséhez

A süteményre csöpögtetett keverékhez:

- 100 g porcukor
- 100 ml frissen facsart
citromlé

Elkészítés

1. Zsírozza ki a formát.
Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés), illetve 160 °C-ra (légkeverés).
2. Keverje habosra a vajat és a cukrot. Egymás után alaposan keverje bele a tojásokat, és adja hozzá a citrom héját.
3. Keverje el a lisztet a sütőporral, és keverje hozzá a többi hozzávalóhoz.
4. Töltse a tésztát a sütőformába, és simítsa el. Süsse a süteményt (középen) kb. 60 percig, rövid ideig hagyja lehűlni.
5. Borítsa ki a süteményt a formából. Keverje össze a citromlevet és a porcukrot. Készítsen egy fapálcikával több lyukat a süteménybe, és csöpögtesse rá a citromlé keveréket.