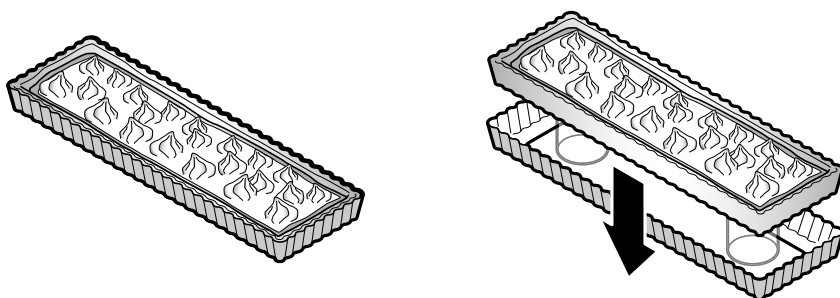


Tarteform Tart tin Moule à tarte Forma na tarte



de Produktinformation

Wichtige Hinweise zum Gebrauch

Der Artikel ist nur für Tarteteig geeignet, **nicht für flüssige Teige**. Es besteht Auslaufgefahr!
Die Tarteform ist nur für den Gebrauch im Backofen bis +230 °C geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht!
Gehen Sie mit der heißen Backform vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**

Die Antihafbeschichtung

Form und Boden sind mit einer Antihafbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.
▷ Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen und schneiden Sie keine Speisen in der Tarteform. Sollte das Backgut etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch / Reinigen

▷ Reinigen Sie Form und Boden mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie beide Teile danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Form und Boden sind **nicht spülmaschinengeeignet**.

Gebrauch

- ▷ Fetten Sie Form und Boden vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- ▷ Legen Sie den Boden über das Loch in der Form. Achten Sie beim Einfüllen des Teiges darauf, dass der Boden nicht verrutscht.
- ▷ Bevor Sie die Tarte aus der Form herausnehmen, lassen Sie Tarte und Backform abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Tarte und Backform entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Stellen Sie die Form zum Herausnehmen der Tarte auf hitzebeständige Gegenstände, die etwas kleiner als das Loch im Boden sind, z.B. 2 Schnaps-gläser.
- ▷ Lösen Sie die Tarte am Rand ggf. mit einem Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. und ziehen Sie den Rand der Form vorsichtig nach unten ab.
- ▷ Hebeln Sie die Tarte anschließend mit einem Teigschaber vorsichtig vom Boden.
- ▷ Reinigen Sie Form und Boden möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Trocknen Sie Form und Boden gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie beide Teile trocken.

en Product information

Important information for use

The product is only suitable for tart dough, **not for liquid batter**. There is a risk of leakage!
The tart tin is only suitable for use in the oven at temperatures up to +230 °C. Only use it for its intended purpose!
Take care when handling the hot tart tin. Always use oven gloves. **There is a risk of burns!**

Non-stick coating

The tin and base have a non-stick coating that enables you to easily remove the tart. You will also notice how easy they are to clean.
▷ To protect the coating, do not use sharp or pointed utensils for baking or cleaning and do not cut food in the tart tin. If your finished tart should nevertheless stick, use a rubber spatula or similar utensil to loosen it.

Prior to first use / Cleaning

▷ Clean the tin and base with hot water and a little washing-up liquid. Dry both parts immediately after washing to prevent stains. The tin and base are **not dishwasher-safe**.

Use

- ▷ Grease the tin and base with a little butter or margarine before using them. If necessary, also dust them with flour.
- ▷ Place the base over the hole in the tin. Take care that the base does not slip as you fill the tin with dough.
- ▷ Allow the tart and tin to cool before removing the tart from the tin. During this time the baked dough will stabilise and a layer of air will develop between the tin and the tart.
- ▷ To remove the tart, place the tin on heat-resistant objects that are slightly smaller than the hole in the base, e.g. two shot glasses.
- ▷ Loosen the tart at the edge using a rubber spatula or similar utensil if required, and carefully ease the edges of the tin downwards.
- ▷ Finally, carefully lever the tart off the base using a spatula.
- ▷ Clean the tin and base as soon as possible after use while any remaining dough is easier to remove. Dry the tin and base immediately after washing and store them in a dry place.

fr Fiche produit

Conseils d'utilisation importants

Cet article convient uniquement pour la pâte à tarte, **pas pour les pâtes liquides**. Il y a risque de fuite!
Ce moule à tarte est conçu pour une cuisson au four à des températures ne dépassant pas +230 °C. Ne l'utilisez pas pour un autre usage!
Manipulez le moule avec précaution lorsqu'il est chaud. Utilisez toujours des maniques. **Il y a risque de brûlure!**

Le revêtement anti-adhésif

Le moule et le fond sont dotés d'un revêtement anti-adhésif pour vous permettre de retirer facilement votre préparation après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus facile.
▷ Afin de ne pas endommager le revêtement, n'utilisez aucun objet coupant ou pointu lors de la cuisson ou du nettoyage, et ne coupez aucun aliment à même le moule. S'il arrive que la préparation attache au moule, aidez-vous d'une spatule à pâte en caoutchouc ou d'un objet similaire pour la détacher.

Avant la première utilisation / Nettoyage

▷ Nettoyez le moule et le fond à l'eau chaude en utilisant un peu de produit vaisselle. Essayez immédiatement les deux pièces pour éviter les taches. Le moule et le fond **ne vont pas au lave-vaisselle**.

Utilisation

- ▷ Avant d'utiliser l'article, graissez le moule et le fond avec un peu de beurre ou de margarine. Le cas échéant, saupoudrez-les également de farine.
- ▷ Placez le fond dans le moule de sorte qu'il recouvre entièrement le trou qui se trouve au centre du moule. Veillez à ce que le fond reste bien en place lorsque vous y verserez la pâte.
- ▷ Laissez refroidir la tarte et le moule avant de démouler la tarte. La pâte cuite peut ainsi se stabiliser et une couche d'air, se former entre la tarte et le moule.
- ▷ Pour démouler la tarte, placez le moule sur des objets résistants à la chaleur dont le diamètre est légèrement inférieur au trou qui se trouve dans le fond, p. ex. 2 verres à eau de vie.
- ▷ Dégagez les bords de la tarte à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou d'un objet similaire et tirez délicatement le bord du moule vers le bas.
- ▷ Pour finir, soulevez délicatement la tarte du fond du moule à l'aide d'une spatule.
- ▷ Nettoyez le moule et le fond de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi. Essayez le moule et le fond immédiatement après les avoir lavés et rangez-les dans un endroit sec.

CS Informace o výrobku

Důležité pokyny k používání

Výrobek je vhodný pouze na těsto na tarte, **není vhodný na tekutá těsta**. Hrozí nebezpečí vytečení!
Forma na tarte je vhodná pouze k používání v pečici troubě do +230 °C. Nepoužívejte ji k jinému účelu!
S horkou formou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky. **Hrozí nebezpečí popálení!**

Nepřílnavá vrstva

Forma a dno jsou opatřeny nepřilnavou vrstvou, aby šlo pečivo lépe vyklopit. Další předností je snazší čištění.
▷ Abyste nepřilnavou vrstvu ochránili před poškrábáním, nepoužívejte při pečení ani čištění ostré ani špičaté předměty a žádné pokrmy nekrájejte přímo ve formě na tarte. Pokud by se tarte nedal lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem apod.

Před prvním použitím / Čištění

▷ Formu a dno umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom obě části hned utřete, aby se na povrchu nevytvářely skvrny. Forma a dno **nejsou vhodné do myčky**.

Použití

- ▷ Formu a dno před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak je ještě případně vysypte moukou.
- ▷ Dno položte na otvor ve formě. Při plnění těsta do formy dávejte pozor, aby se dno neposunulo.
- ▷ Než tarte začnete vyjmát z formy, nechte tarte i formu na pečení vychladnout. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi tarte a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Formu k vyjmutí tarte položte na žáruvzdorné předměty, které jsou menší nežli otvor na dně, např. dvě štamprle.
- ▷ Tarte uvolněte na okraji případně pomocí stěrky na těsto s gumovým okrajem apod., a okraj formy opatrně stáhněte dolů.
- ▷ Potom tarte opatrně oddělte ode dna formy pomocí stěrky.
- ▷ Formu a dno umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta nejlépe uvolní. Formu a dno hned po umytí utřete a uložte obě části na suché místo.

Rhabarber-Baiser-Tarte

Für den Mürbeteig:

130 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
30 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
90 g kalte Butter

Für die Füllung:

750 g Rhabarber
125 ml Apfelsaft
50 ml Rhabarbersirup (oder Grenadinesirup)
1 EL Zucker
30 g Speisestärke

Für das Baiser:

2 Eiweiße
1 Prise Salz
100 g Zucker

Zubereitung:

- Für den Mürbeteig alle Zutaten zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend den Teig in eine Folie oder ein Bienenwachstuch gewickelt mindestens 1 Stunde kaltstellen. Nach der Kühlzeit den Teig ausrollen und die eingefettete und mit Mehl bestäubte Tarteform bis zum Rand damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel ein paar Mal einstechen. Anschließend den Teig mit Backpapier abdecken, mit Keramik-Backbohnen* oder getrockneten Hülsenfrüchten befüllen und im vorgeheizten Ofen (Ober/Unterhitze 180 °C) für ca. 10 Minuten blind backen.
- In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dafür den Rhabarber putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Apfelsaft, Rhabarbersirup, Zucker und die Rhabarberstücke in einen Topf geben und ca. 10 Minuten zu einem Kompott einkochen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, zum Kompott geben und aufkochen lassen. Das Kompott anschließend etwas abkühlen lassen.
- Das Kompott gleichmäßig auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen und die Tarte für weitere 30 bis 35 Minuten backen.
- Für das Baiser die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und den Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Die Masse so lange schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist und die Masse glänzt.
- Den Eischnee in eine Spritztülle füllen und in gleichmäßigen Tupfen auf die Tarte spritzen. Anschließend im Ofen kurz backen (ca. 5 Minuten), bis die Baiser-Spitzen goldbraun sind.

* Backbohnen aus Keramik sind zum Blindbacken, d.h. zum Beschweren des Teigs während des Backvorgangs, vorgesehen. Sie verhindern Blasenbildung und Schrumpfen des Teigbodens und sorgen für eine optimale Wärmeverteilung.

Rhubarb meringue tart

For the tart base:

130 g flour
50 g ground almonds
30 g sugar
1 pinch of salt
1 egg yolk
90 g cold butter

For the filling:

750 g rhubarb
125 ml apple juice
50 ml rhubarb syrup (or grenadine)
1 tbsp. sugar
30 g cornstarch

For the meringue:

2 egg whites
1 pinch of salt
100 g sugar

Preparation:

- For the tart base, knead all of the ingredients together until they combine to form a smooth dough. Then wrap the dough in cling film or a beeswax cloth and store it in the refrigerator for at least 1 hour. Once the dough is chilled, roll it out before pressing it into the greased and lightly floured tart form. Prick the base a few times with a fork before covering the dough with baking paper and filling the tin with ceramic baking beads* or dry pulses. Blind bake the base in a preheated oven (upper/lower heat 180°C) for approx. 10 minutes.
- In the meantime, prepare the filling. To do so, clean and peel the rhubarb and cut it into small pieces. Place the pieces of rhubarb into a pot with the apple juice, rhubarb syrup and sugar and let the mixture stew for approx. 10 minutes until it forms a compote. Add a little water to the cornstarch and combine them until smooth before adding this to the compote and letting the mixture simmer. Then leave the finished compote to cool down.
- Pour the compote over the baked tart base and then bake the tart for a further 30 to 35 minutes.
- To make the meringue, beat the egg whites and the salt until they form a firm mixture while gradually adding the sugar. Continue beating until all of the sugar is incorporated and the mixture becomes glossy.
- Transfer the meringue mixture into a piping bag with a fluted nozzle and evenly pipe meringue swirls onto the top of the tart. Then bake the tart again briefly (for approx. 5 minutes) until the peaks of the meringue are golden brown.

* Ceramic baking beads are used for blind-baking, i.e. for weighing down the dough as it bakes. They prevent the base of the tart from forming bubbles or shrinking and ensure optimal heat distribution during the baking process.

Tarte meringuée à la rhubarbe

Pour la pâte brisée:

130 g de farine
50 g d'amandes en poudre
30 g de sucre
1 pincée de sel
1 jaune d'œuf
90 g de beurre froid

Pour la garniture:

750 g de rhubarbe
125 ml de jus de pomme
50 ml de sirop de rhubarbe (ou de sirop de grenadine)
1 c.s. de sucre
30 g d'amidon alimentaire

Pour la meringue:

2 blancs d'œufs
1 pincée de sel
100 g de sucre

Préparation:

- Pour la pâte brisée, pétrissez rapidement tous ces ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. Enroulez ensuite la pâte dans un film ou un torchon en cire d'abeille et mettez-la au réfrigérateur au moins une heure. Une fois le temps de refroidissement écoulé, déroulez la pâte et foncez le moule à tarte, bord compris, graissé et saupoudré de farine au préalable. Piquez le fond de tarte plusieurs fois avec une fourchette. Ensuite, couvrez la pâte d'une feuille de papier sulfurisé, ajoutez des haricots de cuisson en céramique* ou des légumineuses séchées, puis faites cuire à blanc 10 minutes environ dans un four préchauffé (chaleur supérieure/inférieure) à 180 °C.
- Pendant ce temps, préparez la garniture. Lavez la rhubarbe, épluchez-la et coupez-la en petits morceaux. Versez le jus de pomme, le sirop de rhubarbe, le sucre et les morceaux de rhubarbe dans une marmite et faire réduire 10 minutes environ pour obtenir une compote. Mélangez l'amidon avec un peu d'eau jusqu'à obtention d'un mélange lisse, ajoutez ce mélange à la compote et portez le tout à ébullition. Ensuite, laissez un peu refroidir la compote.
- Répartissez uniformément la compote sur le fond de tarte précuit et enfournez la tarte à nouveau pour 30 à 35 minutes de cuisson supplémentaires.
- Pour la meringue, battez les blancs en neige en ajoutant le sel en arrosant progressivement de sucre. Battez cette masse jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous et que la masse soit bien brillante.
- Versez les blancs en neige dans une douille et réalisez des petits tas réguliers sur la tarte. Ensuite, remettez brièvement la tarte au four (5 minutes environ) jusqu'à ce que les pointes de meringues prennent une couleur brun doré.

* Les haricots de cuisson en céramique sont destinés à la cuisson à blanc, c'est-à-dire à alourdir la pâte pendant la cuisson. Ils empêchent la formation de bulles ou le rétrécissement du fond de pâte, et assurent une répartition optimale de la chaleur.

Rebarborový tarte s bezé

Na křehké těsto:

130 g mouky
50 g mletých mandlí
30 g cukru
špetka soli
1 žloutek
90 g studeného másla

Na náplň:

750 g rebarbory
125 ml jablečné šťávy
50 ml rebarborového sirupu (nebo grenadiny)
1 lžice cukru
30 g jedlého škrobu

Na bezé:

2 bílky
špetka soli
100 g cukru

Příprava:

- Na křehké těsto rychle smíchejte všechny přísady. Poté nechte těsto zabalené ve fólii nebo voskovém plátně s včelím voskem minimálně jednu hodinu vychladit. Po vychlazení těsto vyválejte a vyložte jím až po okraj vymazanou a moukou vysypanou formu. Těsto na dně propíchejte na několika místech vidličkou. Poté těsto přikryjte pečicím papírem, naplňte jej keramickými fazolemi na pečení* nebo sušenými luštěninami a v předeřháté troubě (horní/spodní ohřev 180 °C) pečte cca 10 minut.
- Mezitím připravte náplň. Očistěte a oloupejte rebarboru a nakrájejte ji na drobné kousky. Jablečnou šťávu, rebarborový sirup, cukr a kousky rebarbory vložte do hrnce a cca 10 minut vařte, až vznikne kompot. Jedlý škrob promíchejte s trochou vody dohladka, přidejte ke kompotu a nechte převařit. Následně nechte kompot trochu vychladnout.
- Kompot rovnoměrně rozmístěte na předpečený korpus a dejte tarte péci na dalších 30 až 35 minut.
- Na bezé ušlehejte bílky se solí a pomalu přisypáváním přidávejte cukr. Hmotu šlehejte tak dlouho, až se cukr zcela rozpustí a hmota se bude lesknout.
- Sníž z bílků naplňte do zdobícího sáčku a na tarte v pravidelných rozestupech nastříkejte drobné hromádky. Poté krátce (cca 5 minut) pečte v troubě, až bezé hromádky získají zlatohnědou barvu.

* Keramické fazole na pečení jsou určeny ke slepému pečení, tzn. k zatížení těsta během pečení. Zabráňují tvorbě bublin a smršťování korpusu a zajišťují optimální rozložení tepla.