

Mini sütőformák

 Termékismertető és receptek

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

Cikkszám: 722 941

Tapadásgátló bevonat

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

Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a formákat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Ezt követően azonnal törölje szárazra őket, így nem lesznek foltosak.
A formák mosogatógépben nem tisztíthatók.

Használat

- ▷ **A forró sütőformákat csak sütőkesztyűvel vagy ehhez hasonlóval fogja meg.** A forró formákat mindig egy hőálló alátétre helyezze.
- ▷ Használat előtt kenje ki a formákat némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki őket. A mini tortaformához sütőpapírt is használhat.
- ▷ Szükség esetén helyezzen a tortaforma alá sütőpapírt, amikor a mini tortaformát egy rácson vagy egy tepsin a sütőbe tolja. Így tiszta marad a sütő, ha mégis kifolyna a tészta.
- ▷ 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 tisztítószeret és éles vagy hegyes eszközöket, például drótszivacsot vagy -kefét, acéldörzsit, kerámiaszemcsés tisztítószivacsot stb.
- ▷ A sütőformákat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A leragadt tésztamaradékot egy puhasörtés kefével tudja eltávolítani a mélyedésekből.
- ▷ A foltképződés elkerülése érdekében rögtön a mosogatás után törölje szárazra a részeket. A sütőformákat száraz helyen tárolja.
 - A formák mosogatógépben nem tisztíthatók.

Recept a csatos tortaformához: Gateau au chocolat

Hozzávalók

- 60 g étcsokoládé
- 1 tojás
- 30 g puha vaj
- 1 korty tej
- 35 g cukor
- 2 lapos evőkanál liszt

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel.
2. Vízfürdő felett lassan olvassza meg a csokoládét.
3. Válassza szét a tojást, verje fel a tojásfehérjét kemény habbá, és tegye a hűtőszekrénybe.
4. Keverje össze a tojássárgát, a vajat, a tejet, a lisztet és a cukrot.
5. Keverje meg az olvasztott csokoládét, hogy egyenletes állagú legyen, majd adja a tojássárga masszához, és végül óvatosan keverje bele a tojáshabot.
6. Forró vízzel öblítse ki a csatos sütőformát, és egy kissé zsírozza ki.
7. Öntse a tésztát a formába, és süsse kb. 40 percig 180 °C-on alsó-felső sütéssel. Majd hagyja kihűlni.

Recept a kuglófformához: Márványkuglóf csokoládémázzal

Hozzávalók

- 50 g puha vaj
- 40 g cukor
- 1 tk. vaníliás cukor
- 1 kis csipet só
- 1 tojás
- 50 g liszt
- 1/2 tk. sütőpor
- 3 evőkanál tej
- 1 1/2 tk. cukrozatlan kakaópor + 1 tk. cukor
- A mázhoz: 30 g étcsokoládé bevonó

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel. Kissé kenje ki a kuglófformát.
2. Keverje habosra a puha vaját a cukorral, a vaníliás cukorral és a sóval. Ezután adja hozzá a tojást.
3. Keverje össze a lisztet a sütőporral, és adjon hozzá 2 evőkanál tejet. Adja hozzá a vajas-cukros keverékhez, és keverje össze.
4. A tészta felét öntse át egy másik tálba. Keverje össze a cukrozatlan kakaóport 1 teáskanál cukorral és 1 evőkanál tejjel, majd keverje hozzá a tészta egyik feléhez.
5. A világos tészta felét öntse a sütőformába, és simítsa el.
6. Ezután öntse rá a sötét tészta felét, és azt is simítsa el.
7. Ismételje meg a műveletet, majd egy villával rajzoljon köröket, hogy márványos mintázat keletkezzen. Végül simítsa el a felületet.
8. Süsse a süteményt alsó-felső sütéssel 180 °C-on kb. 30 percig. Ezután hagyja kihűlni, majd óvatosan borítsa ki a formából.
9. Aprítsa fel nagyobb darabokra a mázhoz a torta-bevonót, és lassan olvassza meg vízfürdő felett.
10. Öntse a tortabevonót a kuglófira, és egyenletesen ossza el. Kb. 30 percig hagyja megkeményedni.