



Obstkuchenform

Fruit tart mould

Moule à génoise

Forma na ovocný koláč

Forma do pieczenia ciasta z owocami

Forma na ovocný koláč

Gyümölcstorta forma

Meyveli turta kalıbı

(de) Produktinformation und Rezept

(en) Product information and recipe

(fr) Fiche produit et recette

(cs) Informace o výrobku a recept

(pl) Informacja o produkcie i przepis

(sk) Informácia o výrobku a recept

(hu) Termékismertető és recept

(tr) Ürün bilgisi ve tarif

Wichtige Hinweise zum Gebrauch



Die Obstkuchenform 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 Antihftbeschichtung

Die Backform ist mit einer Antihftbeschichtung 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 Backform. Sollte das Backgut etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backform mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die Backform ist **nicht spülmaschinengeeignet**.

Gebrauch

- ▷ Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- ▷ Bevor Sie den fertig gebackenen Tortenboden aus der Form herauslösen, lassen Sie Tortenboden und Backform mindestens 10 Minuten abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Tortenboden und Backform entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Lösen Sie den Tortenboden am Rand ggf. mit einem Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. und stürzen Sie ihn auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter.
- ▷ Lösen Sie anschließend den Tortenboden vorsichtig von der Backform. Verwenden Sie ggf. eine Palette o.Ä.
- ▷ Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Trocknen Sie die Backform gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie sie trocken.

Für den Rührteig:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- ca. 2 EL Milch

Für den Belag:

- ca. 500 g Obst oder/und Beeren
- 1 Päckchen Tortenguss

Zubereitung:

1. Die Obstkuchenform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
Den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen.
Eier nach und nach einzeln (jeweils ca. 30 Sekunden) auf höchster Stufe unterrühren.
Gesiebtes Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
3. Anschließend den Teig in die Obstkuchenform geben und glattstreichen.
4. Die Obstkuchenform auf einem Rost im unteren Drittel des Backofens ca. 20-25 Minuten backen.
5. Den fertigen Tortenboden ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen.
6. Sobald der Tortenboden vollständig ausgekühlt ist, nach Belieben mit Obst und/oder Beeren belegen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, gleichmäßig über dem Obst verteilen und fest werden lassen.



Important information for use

en

The fruit tart mould is only suitable for use in the oven at temperatures of up to +230°C. Only use it for its intended purpose!

Take care when handling the hot tart mould. Always use oven gloves.

There is a risk of burns!

Non-stick coating

The tart mould has a non-stick coating that enables you to easily remove the tart. You will also notice how easy it is 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 mould. If your finished tart base should still be stuck to the mould, use a rubber spatula or similar utensil to loosen it.

Prior to first use

- ▷ Clean the tart mould with hot water and a little washing-up liquid.
Dry it immediately after washing to prevent stains.
The tart mould is **not dishwasher-safe**.

Use

- ▷ Grease the tart mould with a little butter or margarine before using it.
If necessary, also dust it with flour.
- ▷ Allow the base of the tart and the tart mould to cool for at least 10 minutes before removing the baked base from the mould. During this time the baked mixture will stabilise and a layer of air will develop between the base of the tart and the mould.
- ▷ Loosen the base of the tart at the edge using a rubber spatula or similar utensil if required, and turn it out onto a cooling rack covered with baking paper.
- ▷ Then carefully lever the base of the tart out of the tart mould;
use a spatula or something similar, if required.
- ▷ Clean the tart mould as soon as possible after use while any remaining batter is easier to remove. Dry the tart mould immediately after washing and store it in a dry place.

Fruit tart

For the batter:

- 100 g softened butter
- 100 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar (or a dash of vanilla extract)
- 1 pinch of salt
- 3 eggs (medium)
- 200 g flour
- 2 tsp. baking powder
- approx. 2 tbsp. milk

For the topping:

- approx. 500 g fruit and/or berries
- 1 packet of cake glaze

Preparation:

1. Grease the fruit tart mould and dust it with a little flour.
Preheat the oven to 175 °C upper/lower heat.
2. Beat the softened butter with sugar, vanilla sugar (or extract) and salt until light and airy.
One by one, add the eggs to this mixture (beating it for approx. 30 seconds per egg) on the highest setting until combined.
Sieve and combine the flour and baking powder before alternately adding this and milk to the wet ingredients.
3. Then pour the batter into the fruit tart mould and level it out.
4. Bake the fruit tart on a rack in the lower section of the oven for approx. 20-25 minutes.
5. Leave the baked base of the tart to cool in the mould for approx. 10 minutes and then turn it out onto a cooling rack covered with baking paper.
6. As soon as the base of the tart is completely cool, top it with fruit or berries of your choosing. Prepare the glaze according to the instructions provided and pour it over the top before allowing it to solidify.



Ce moule à génoise est conçu uniquement 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

Ce moule est doté 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

- ▷ Nettoyez le moule à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. Essuyez-le immédiatement pour éviter les taches.
Le moule **ne va pas au lave-vaisselle**.

Utilisation

- ▷ Avant d'utiliser le moule, graissez-le avec un peu de beurre ou de margarine. Le cas échéant, saupoudrez-le également de farine.
- ▷ Avant de démouler la génoise après cuisson, laissez refroidir le moule et la génoise au moins 10 minutes. La pâte cuite peut ainsi se stabiliser et une couche d'air, se former entre la génoise et le moule.
- ▷ Dégagez les bords de la génoise à l'aide d'une spatule à pâte en caoutchouc ou d'un objet similaire, puis renversez la génoise sur une grille pâtissière recouverte de papier sulfurisé.
- ▷ Ensuite, démoulez soigneusement la génoise. Utilisez une spatule ou similaire, si nécessaire.
- ▷ Nettoyez le moule de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte seront plus faciles à détacher. Essuyez le moule immédiatement après l'avoir lavé et rangez-le dans un endroit sec.

Génoise aux fruits

Pour la pâte:

- 100 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 3 œufs (taille M)
- 200 g de farine blanche
- 2 c.c. de poudre à lever
- env. 2 c.s. de lait

Pour la garniture:

- env. 500 g de fruits et/ou fruits rouges
- 1 sachet de glaçage

Préparation:

1. Graissez le moule à génoise et saupoudrez-le d'un peu de farine. Préchauffez le four à 175 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Battez le beurre ramolli avec le sucre, le sucre vanillé et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez les œufs un à un en battant à puissance maximum (env. 30 secondes par œuf). Mélangez la farine et la poudre à lever puis incorporez-les à la mixture, en alternant avec le lait.
3. Ensuite, versez la pâte dans le moule et lissez la surface.
4. Enfournez le moule à génoise sur une grille placée dans le tiers inférieur du four et faites cuire 20 à 25 minutes environ.
5. Une fois cuite, laissez refroidir la génoise dans le moule 10 minutes environ. Renversez-le ensuite sur une grille pâtissière recouverte de papier sulfurisé.
6. Une fois la génoise entièrement refroidie, ajoutez les fruits et/ou fruits rouges à votre convenance. Préparez le glaçage en suivant les instructions figurant sur le sachet, répartissez-le uniformément sur les fruits et laissez-le se solidifier.



Forma na ovocný koláč je vhodná pouze k používání v pečicí troubě do +230 °C.
Nepoužívejte ji k jinému účelu!

S horkou formou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky.

Nebezpečí popálení!

Nepřilnavá vrstva

Forma na pečení je opatřena nepřilnavou vrstvou, aby se hotové pečivo dalo lehce vyjmout. Další předností je snazší čištění.

- K ochraně povrstvení nepoužívejte při pečení a čištění ostré nebo špičaté předměty a pečivo nekrájejte přímo ve formě. Pokud by se koláč někdy nedal lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem apod.

Před prvním použitím

- ▷ Formu na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom ji hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny.
Forma na pečení **není vhodná k mytí v myčce**.

Použití

- ▷ Před použitím vymažte formu trochou másla nebo margarínu. Pak ji ještě případně vysypte moukou.
- ▷ Než upečený dortový korpus uvolníte z formy, nechte jej i s formou minimálně 10 minut vychladnout. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi dortovým korpusem a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Dortový korpus uvolněte na okraji příp. stěrkou nebo podobným předmětem a vyklopte ho na kuchyňskou mřížku vyloženou pečicím papírem.
- ▷ Poté opatrně uvolněte dortový korpus z pečicí formy. Příp. použijte paletu nebo podobné.
- ▷ Pečicí formu pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Pečicí formu ihned po umytí vysušte a uložte v suchu.

Na šlehané těsto:

- 100 g měkkého másla
- 100 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- špetka soli
- 3 vajíčka (velikost M)
- 200 g pšeničné mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva
- cca 2 lžíce mléka

Na náplň:

- cca 500 g ovoce nebo lesních plodů (bobulí)
- 1 balíček dortové polevy

Příprava:

1. Formu na ovocný koláč vymažte a vysypte trochou mouky. Troubu předehřejte na 175 °C (horní a spodní ohřev).
2. Měkké máslo s cukrem, vanilkovým cukrem a solí vyšlehejte do pěny. Poté postupně zašlehejte vejce (přidávejte každých cca 30 sekund) na nejvyšší stupeň. Prosetou mouku smíchejte s práškem do pečiva a přimíchejte střídavě s mlékem.
3. Poté přelijte těsto do formy a uhlad'te.
4. Formu umístěte na rošt ve spodní třetině pečicí trouby a pečte cca 20-25 minut.
5. Hotový dortový korpus nechte ve formě cca 10 minut vychladnout a poté ji vyklopte na kuchyňskou mřížku vyloženou pečicím papírem.
6. Jakmile dortový korpus zcela vychladne, můžete jej ozdobit dle chuti ovocem a/nebo lesními plody. Dortovou polevu připravte podle návodu na obalu, rovnoměrně jí přelijte ovoce a nechte ztuhnout.



Istotne wskazówki dotyczące użytkowania



Forma do pieczenia ciasta z owocami przeznaczona jest do użytku w piekarniku w temperaturze do +230°C. Należy używać produktu wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!

Z gorącą formą do pieczenia należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łapek do garnków. **Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!**

Powłoka antyadhezyjna

Forma do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze. Forma jest łatwa w czyszczeniu, co stanowi dodatkową korzyść.

- Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub czyszczenia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów i nie kroić w formie żadnych potraw. Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie od razu osuszyć ją, aby uniknąć plam. Forma **nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń**.

Użytkowanie

- ▷ Przed użyciem należy wysmarować formę do pieczenia niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką.
- ▷ Przed wyjęciem upieczonego spodu ciasta z formy należy odczekać, aż spód ciasta oraz forma ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między spodem ciasta a formą do pieczenia tworzy się warstwa powietrza.
- ▷ Ewentualnie można poluzować spód ciasta na brzegach za pomocą skrobaka do ciasta z gumową końcówką lub podobnego przyboru, a następnie przewrócić na kratkę do studzenia ciast wyłożoną papierem do pieczenia.
- ▷ Następnie ostrożnie wyjąć spód ciasta z formy do pieczenia. W razie potrzeby użyć łopatki cukierniczej itp.
- ▷ W miarę możliwości należy umyć formę bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Zaraz po umyciu wytrzeć formę do sucha i przechowywać w suchym miejscu.

Na ciasto ucierane:

- 100 g miękkiego masła
- 100 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 szczypta soli
- 3 jajka (wielkość M)
- 200 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ok. 2 łyżek mleka

Warstwa owocowa:

- ok. 500 g owoców lub/i owoców jagodowych
- 1 opakowanie glazury do zalewania owoców

Przyrządzenie:

1. Natłuścić formę do ciasta i oprószyć odrobiną mąki.
Piekarnik nagrzać do temperatury 175°C (grzanie z góry i dołu).
2. Utrzeć miękkie masło z cukrem, cukrem waniliowym i solą na puszystą masę.
Dodać jajka jedno po drugim i miksować (około 30 sekund każde) na wysokich obrotach.
Przesianą mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodawać do ucieranego ciasta na zmianę z mlekiem.
3. Następnie przełożyć ciasto do formy i wygładzić jego wierzch.
4. Umieścić formę z ciastem na ruszcie w dolnej (jednej trzeciej) części piekarnika i piec przez ok. 20-25 minut.
5. Upieczony spód ciasta pozostawić w formie do ostygnięcia przez ok. 10 minut, a następnie przewrócić na kratkę do studzenia ciast wyłożoną papierem do pieczenia.
6. Gdy spód ciasta całkowicie ostygnie, ułożyć na nim owoce i/lub owoce jagodowe według uznania. Przygotować glazurę do zalewania owoców zgodnie z instrukcją na opakowaniu, równomiernie rozprowadzić na owocach i pozostawić do stężenia.



Dôležité upozornenia o používaní

sk

Forma na ovocný koláč je vhodná na používanie v rúre na pečenie do +230 °C. Nepoužívajte ju na iné účely!

S horúcim upečeným koláčom manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky. **Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**

Nepriľnavá vrstva

Forma je vybavná nepriľnavou vrstvou, aby sa upečený koláč z nej dal ľahko vybrať. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

- Na ochranu nepriľnavej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení ostré ani špicaté predmety a vo forme nekrájajte pokrmy. Ak by sa koláč predsa len trochu prilpil k forme, uvoľníte ho pomocou stierky s gumovým okrajom alebo pod.

Pred prvým použitím

- ▷ Formu umyte horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Následne ju hneď osušte, aby sa nevytvorili fláky. Forma **nie je vhodná do umývačky riadu**.

Používanie

- ▷ Formu pred použitím trochu vymastite maslom alebo margarínom. Príp. ju dodatočne posypte múkou.
- ▷ Pred uvoľnením upečeného korpusu koláča z formy nechajte korpus a formu minimálne 10 minút vychladnúť. Za tento čas sa hotové cesto stabilizuje a medzi korpusom a formou vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Korpus koláča uvoľníte po okraji formy príp. stierkou s gumovým okrajom a pod. a vyklopte ho na kuchynskú mriežku vystlanú papierom na pečenie.
- ▷ Následne korpus cesta opatrne uvoľníte z formy. Príp. použite cukrársku stierku a pod.
- ▷ Formu podľa možnosti čo najskôr po použití umyte, vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Formu po umytí hneď osušte a uschovajte na suchom mieste.

na trené cesto:

- 100 g mäkkého masla
- 100 g cukru
- 1 bal. vanilkového cukru
- 1 štipka soli
- 3 vajcia (veľkosť M)
- 200 g pšeničnej múky
- 2 ČL kypriaceho prášku
- cca 2 PL mlieka

na obloženie:

- cca 500 g ovocia alebo/a lesných plodov (bobuľové ovocie)
- 1 balíček polevy na tortu

Príprava:

1. Formu na ovocný koláč vymastite a posypte trochou múky. Rúru na pečenie predhrejte na 175 °C horný/dolný ohrev.
2. Mäkké maslo s cukrom, vanilkovým cukrom a soľou vyšľahajte do penista. Postupne po jednom primiešajte vajcia (s odstupom cca 30 sekúnd) na najvyššom stupni mixéra. Preosiadu múku zmiešajte s kypriacim práškom a primiešajte striedavo s mliekom do cesta.
3. Následne cesto dajte do formy na pečenie a vyhladíte.
4. Koláč pečte vo forme na rošte v spodnej tretine rúry cca 20 - 25 minút.
5. Hotový korpus cesta nechajte vo forme cca 10 minút vychladnúť a potom ho vyklopte na kuchynskú mriežku vystlanú papierom na pečenie.
6. Keď korpus koláča vychladne, podľa želania ho obložte ovocím alebo/a bobuľovým ovocím. Polevu na tortu pripravte podľa návodu na balení, rovnomerne porozdeľujte na ovocie a nechajte stuhnúť.



A gyümölcstorta forma kizárólag sütőben használható +230 °C-ig.
Ne használja rendeltetésétől eltérő célra.

A forró sütőformával óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogó ruhát.

Égési sérülések veszélye!

Tapadásgátló bevonat

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

- A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy tisztításhoz, továbbá ne vágja fel a süteményt a sütőformában. Amennyiben a tészta leragadna, az eltávolításához gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- ▷ A formát tisztítsa meg forró vízzel és kevés mosogatószerrel.
Majd azonnal törölje szárazra, így nem lesz foltos.
A sütőforma **nem tisztítható a mosogatógépben.**

Használat

- ▷ Használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal.
Szükség esetén lisztezze is ki.
- ▷ Mielőtt kiveszi a készresült tésztát a sütőformából, hagyja a tésztát kb 10 percig a formában kihűlni. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a forma között.
- ▷ Szükség esetén egy gumis éllel ellátott spatulával vagy hasonlóval válassza el a tésztát a forma oldalától, és borítsa egy sütőpapírral leterített tortarácsra.
- ▷ Végül óvatosan emelje le a tésztát a sütőformáról.
Szükség esetén használjon ehhez egy spaulát vagy hasonlót.
- ▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A sütőforma elmosogatása után törölje azonnal szárazra és tárolja száraz helyen.

A kevert tésztához:

- 100 g puha vaj
- 100 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 csipet só
- 3 tojás (M-es méret)
- 200 g búzaliszt
- 2 tk. sütőpor
- kb. 2 ek. tej

A töltelékhez:

- kb. 500 g gyümölcs és/
vagy bogyós gyümölcs
- 1 csomag zselatin

Elkészítés:

1. Kenje ki a gyümölcstorta formát vajjal, vagy margarinnal és szórja meg egy kevés liszttel. Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra (alsó-felső sütés).
2. A puha vajat keverje habosra a cukorral, a vaníliás cukorral és a sóval. Keverje a tojásokat egymás után, egyenként (kb. 30 másodpercig) a legnagyobb fokozaton a tésztához. Adja a sütőporral elkevert szitált lisztet a váltakozva a tejjel a tésztához.
3. Végül a tésztát öntse a gyümölcstorta formába és egyenletesen simítsa el.
4. A gyümölcstorta formát helyezze a sütő alsó harmadán lévő rácsra és süsse kb. 20-25 percig.
5. Hagyja a kész tésztát kb. 10 percig a formában kihűlni, majd borítsa egy sütőpapírral lefedett tortarácsra.
6. Milyet a tészta teljesen kihűlt, szórja meg tetszés szerint gyümölcsökkel vagy bogyós gyümölcsökkel. Készítse el a zselatint csomagoláson leírtaknak megfelelően, majd ossza el egyenletesen a gyümölcsökön és hagyja megszilárdulni.



Meyveli turta kalıbı +230 °C sıcaklığa kadar fırında kullanıma uygundur.
Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!

Sıcak olan fırın kalıbını kullanırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın. **Aksi takdirde yanma tehlikesi vardır!**

Yapışmaz kaplama

Fırında pişirdiğiniz ürünün kalıptan kolayca çıkarılabilmesi için fırın kalıbı yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

- Kapslamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın ve kalıbın içerisinde yiyecekleri kesmeyin. Yiyeceklerin yapışması durumunda, lastik kenarlı bir hamur spatulası kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi

- ▷ Fırın kalıbını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin.
Leke oluşmaması için ardından hemen kurulayın.
Kalıp **bulaşık makinesi için uygun değildir**.

Kullanım

- ▷ Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın.
Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
- ▷ Pişmiş kek tabanını kalıptan çıkarmadan önce kek tabanını ve pişirme kalıbını en az 10 dakika soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek tabanı ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- ▷ Gerekirse, kenardaki kek tabanını gevşetin, kauçuk dudaklı bir hamur spatulası vb. ile ve fırın kağıdıyla kaplı bir pasta ızgarasına yerleştirin.
- ▷ Ardından kek tabanını pişirme kalıbından dikkatlice çıkarın.
Gerekirse bir spatula vb. kullanın.
- ▷ Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Kek kalıbını yıkadıktan sonra hemen kurula-
yın ve kuru bir yerde saklayın.

Hamur için:

- 100 gr yumuşak tereyağı
- 100 gr şeker
- 1 paket vanilya şekeri
- 1 tutam tuz
- 3 yumurta (ebat M)
- 200 gr buğday unu
- 2 TK kabartma tozu
- yakl. 2 YK süt

Kaplaması için:

- yakl. 500 g meyve veya/ve orman meyveleri
- 1 paket kek kreması

Hazırlanışı:

1. Meyveli turta kalıbını yağlayın ve biraz un serpin.
Fırını önceden 175 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın.
2. Yumuşak tereyağını şeker, vanilya şekeri ve tuz ile kremamsı kıvama gelene kadar karıştırın.
Yumurtaları yavaş yavaş ve ayrı (her biri yakl. 30 saniye) en yüksek seviyede karıştırın.
Elenen unu kabartma tozu ile karıştırın ve sırayla sütle karıştırın.
3. Ardından hamuru meyveli turta kalıbına koyun ve düzeltin.
4. Fırının alt üçte birinde bir ızgarada meyveli turta kalıbını yaklaşık 20-25 dakika pişirin.
5. Pişmiş turta tabanını kalıpta yakl. 10 dakika soğumaya bırakın ve daha sonra fırın kağıdıyla kaplı bir tel rafa çıkarın.
6. Kek tabanı tamamen soğutulur soğutulmaz, meyve ve/veya orman meyvelerini istediğiniz gibi dizin. Kek kremasını paket talimatlarına göre hazırlayın, meyvenin üzerine eşit olarak yayın ve katılaşmasına izin verin.



www.tchibo.de/anleitungen

www.tchibo.de/instructions

www.fr.tchibo.ch/notices

www.tchibo.cz/navody

www.tchibo.pl/instrukcje

www.tchibo.sk/navody

www.tchibo.hu/utmutatok

www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası : 611 007

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl

www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr