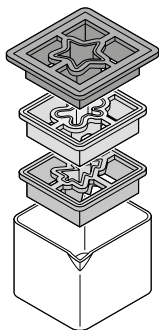


Használati útmutató és recept

- A praktikus pohárral a kekszek pontosan és mellőöntés nélkül tölthetők meg olvasztott csokoládéval, lekvárral, karamellel stb.
- A pohár kizárólag töltelék adagolására szolgál, töltelék melegítésére vagy a csokoládé megolvasztására nem alkalmas! Ne használja a poharat a mikrohullámú sütőben.
- A kiszúrók használaton kívül a képen látható módon egymásba helyezve, a pohárban tárolhatók.
- A kekszek a kívánt tölteléktől függően sütés előtt vagy után is megtölthetők.
- Ne nyújtsa túl vékonyra a tésztát, és ne nyomja le túl erősen a kiszúrókat a kiszúrás során. Így elkerülhető a tészta kilyukadása, a kekszekben lévő lyukak pedig tökéletesek lesznek a töltéshez.



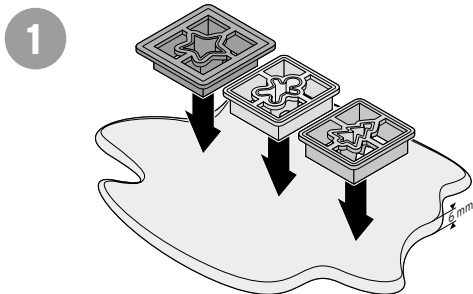
- A legjobb, ha a tésztát közvetlenül a hűtőszekrényből kivéve dolgozza fel. Ha a tészta felmelegszik, nehezebb kivenni a kiszűrőből. Helyezze vissza inkább a hűtőbe, és használjon, egy másik, hűtött adagot.
Ha a tészta még mindig nehezen vehető ki a kiszűrőből, akkor kiszúrás előtt szórja be liszttel.
- Óvatosan helyezze a kivágott kekszeket a tepsire egy lapát, lapos kés vagy hasonló segítségével, hogy az ne torzítsa el a motívumon lévő mélyedéseket. Esetleg közvetlenül sütőpapíron is kiszúrhatja a kekszeket, és egyszerűen eltávolíthatja a tészta szélét.

Tisztítás

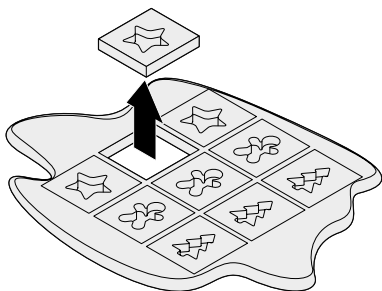
- Az első használat előtt és minden további használat után azonnal tisztítsa meg a kiszűrőket és a poharat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel.

Az összes rész mosogatógépben tisztítható, azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.

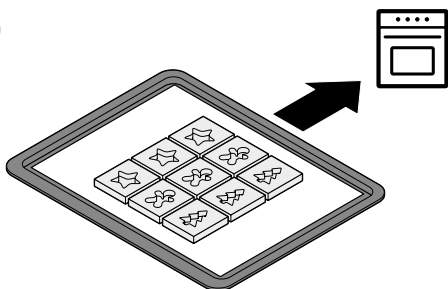
Használat



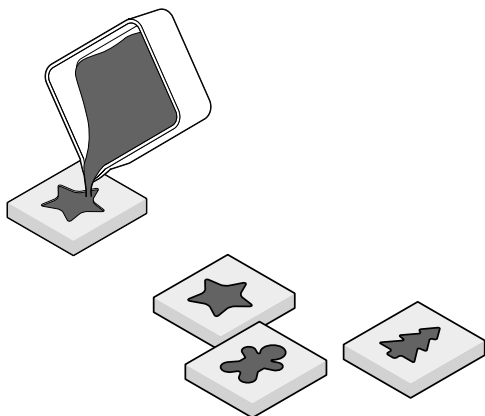
2



3



4



Recept: Töltött keksz

Kb. 40 darabhoz

Elkészítési idő: kb. 1 óra

Hűtési idő: kb. 30 perc

Sütési idő: kb. 10 perc

Hozzávalók

A tésztához:

100 g puha vaj, 75 g cukor,
1 tojás, 200 g liszt, 1 csipet só

A töltelékhez igény szerint:

kb. 100 g csokoládé / kb. 150 g lekvár /
kb. 150 gogyoróvaj vagy hasonló

Elkészítés

1. Keverje fel habosra a vaját, adja hozzá a cukrot, majd keverje össze. Ezután adja hozzá a tojást, és ismét keverje össze.
2. Adja hozzá a lisztet és a sót, és gyúrja simára a kézi mixer dagasztókampójával vagy kézzel. Ezután formázzon golyókat a tésztából, csomagolja fóliába, és tegye hűtőbe legalább 30 percre.
3. A hűtési idő leteltét követően vegye ki a tésztát a hűtőből, és melegítse elő a sütőt 180 °C-ra légkeveréssel. Nyújtsa ki a tésztát egy enyhén lisztezett munkafelületen kb. 6 mm vastagságúra. Váltakozva szúrja ki a különböző motívumokat, hogy kis kekszeket kapjon mélyedésekkel. Ne nyomja a kiszúró túl erősen, hogy ne legyenek lyukak a tésztán!

4. Tegye a kiszúrt kekszeket egy sütőpapírral bélelt tepsire, és süssse kb. 10 percig, amíg a szélei enyhén meg nem barnulnak. Hagyja teljesen lehűlni. Amíg sül, készítse el a kívánt tölteléket: olvassza fel a csokoládét, és kissé melegítse fel a mogyoróvaját vagy a lekvárt.
5. Öntse a kiválasztott tölteléket a pohárba, és a kiöntő segítségével óvatosan töltse a kekszek különböző motívumainak mélyedéseibe.
6. Hagyja kihűlni a töltött kekszeket és már élvezheti is.

Cikkszám: 711 189

Made exclusively for:

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