



Tartós sütőlap piskótatekercshez

 Termékismertető és receptek

Kedves Vásárlónk!

Még sosem volt ennyire egyszerű elkészíteni a tökéletes piskótatekercsset:

A tésztát egyszerűen süsse meg a sütőlapon, amelyből nem folyik ki a tészta, majd kenje meg a kívánt töltelékkel, tekerje fel és már kész is!

A piskótalapot a feltekeréshez ráboríthatja a szokott módon egy cukorral megszórt konyharuhára is. Ezt főleg tejszínes töltelékek esetében javasoljuk, amelyek megolvadnának és folyóssá válnának a még meleg piskótatésztán.

A szilikon anyag tapadásmentes anyagnak köszönhetően a piskóta könnyedén leválik a lapról. Általában nincs szükség a forma kilisztezésére.

A sütőlap +230 °C-ig hőálló és mosogatógépben tisztítható.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók

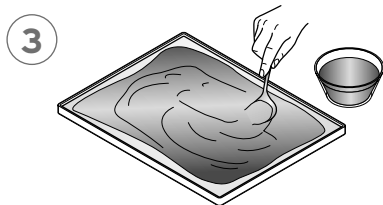
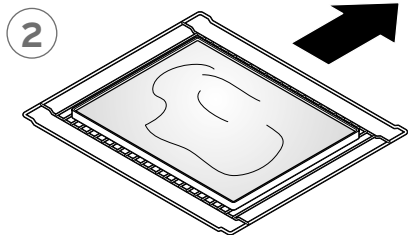
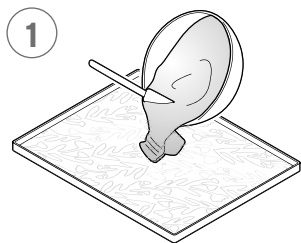
-  $+230^{\circ}\text{C}$ -30°C A sütőlap -30°C és $+230^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérsékleten használható.
-  Ha a sütőlapot a forró sütőben használja, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
-   Ne helyezze a sütőlapot nyílt lángra, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágja fel az ételt a sütőlapon, és ne használjon hegyes vagy éles tárgyat. A sütőlap ezáltal megsérülhet.
- A sütőlapot az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa meg. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószeret vagy súrolószivacsot.
-  A sütőlap mosogatógépben is tisztítható, azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
-   A sütőlap a mikrohullámú sütőben és a fagyasztóban is használható. Csak rendeltetésének megfelelően használja a terméket!
- A zsiradékkal való érintkezés miatt a sütőlap felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a termék minőségét vagy funkcióját.

Az első használat előtt

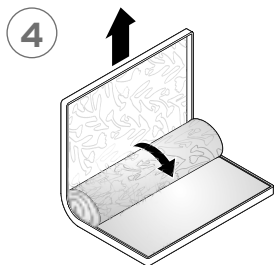
- Tisztítsa meg a sütőlapot forró vízzel és kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat. A sütőlap mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
 - Ezután kenje át a sütőlapot semleges étolajjal.
-

Tippek a használatához

- Mielőtt a tésztát a sütőlapra tölti, öblítse ki a lapot hideg vízzel.
- Mielőtt betölti a tésztát, vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a sütőlapot. Így könnyebben behelyezheti a sütőformát a sütőbe.
- Ha a piskótát fel szeretné tekerni tekerccsé, akkor csak nagyon rövid ideig hagyja hűlni a sütőrácscon. Ha a piskótatészta túlságosan kihűl, akkor a feltekerés közben könnyen megtörik.
- A sütőlapot lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása.



Ha piskótatésztát meg szeretné tölteni, pl. lekvárral, akkor a töltelékét azonnal rákenheti a piskótára, és feltekerheti.



Feldolgozhatja a piskótalapot a **3.** és **4.** lépéstől eltérően a hagyományos módon (pl. tejszínes töltelék esetében):

1. Borítsa ki a piskótát egy tiszta, cukorral megszórt konyharuhára.
2. Tekerje fel, és hagyja kihűlni.
3. Megint tekerje ki, fordítsa meg, majd kenje meg a töltelékkel.
4. Tekerje fel újra a konyharuha segítségével.

Made exclusively for:

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

Répás húsvéti piskótatekercs



Hozzávalók (12 szelethez)

A répás piskótához:

- 120 g finomra reszelt sárgarépa (kb. 160 g tisztítás előtt)
- 4 tojás
- 1 csipet só
- 120 g cukor
- 100 g liszt
- 30 g étkezési keményítő
- 1 csipet fahéj
- 1 csapott tk. sütőpor

A töltelékhez:

- 175 g natúr krémsajt
- 200 g tejszín
- 35 g porcukor átszitálva
- 1 cs. habfixáló

- 1 tk. vanília paszta
- 1 tk. citromlé

A díszítéshez:

- 70 g habtejszín
- 1 cs. vaníliás cukor
- 12 db marcipánrépa
- színes tortadara

Ezenkívül:

- 1 tartós sütőlap piskótatekercshez
(helyettesíthető tiszta konyharuhával)
- csillag díszítőcső
- habzsák

Előkészítés: kb. 10 perc

Elkészítési idő: kb. 30 perc

(+ kb. 12 perc sütési idő)

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 190 °C-ra alsó-felső sütéssel.
2. **A piskótához** verje a tojásokat a cukorral és a sóval legmagasabb fokozaton kb. 8 percen keresztül sűrű masszává.
3. Keverje össze a lisztet, a fahéjat és a sütőport. Szitálja a keveréket a tojásos masszára, és óvatosan forgassa bele. Keverje bele a reszelt répát.
4. Öblítse ki a tartós sütőlapot hideg vízzel, csepegtesse le és zsírozza ki. Töltse bele a tésztát és simítsa el.

5. Kb. 12 perc alatt süsse aranybarnára. Végezzen tűpróbát, hogy a piskóta teljesen átsült-e. Ha szükséges, süsse még egy pár percet.

Vegye ki a piskótát a sütőből, válassza le róla a sütőlap szélét, és borítsa azonnal egy cukorral megszórt konyharuhára. Tekerje fel úgy, hogy a konyharuha és a mintázott fele befelé legyen, és hagyja kihűlni.

6. Tekerje ki újra a piskótát, fordítsa meg, így a mintázott oldala alulra kerül.

7. **A töltelékhez** keverje simára a krémsajtot, a porcukrot, a vanília pasztát és a citromlevet. Verje fel a tejszínt habbá, közben szórja bele a habfixálót. Keverje a tejszínt is a krémsajtos masszához.

8. Kenje meg a piskótát a krémmel. Tekerje fel, majd frissentartó fóliába göngyölve helyezze legalább 4 órára a hűtőszekrénybe, hogy megdermedjen.

9. Tálalás előtt verje fel a tejszínt habbá. Közben szórja bele a vaníliás cukrot.

10. Töltse a habot egy habzsákba csillag díszítőcsővel. Vegye ki a piskótateker-cset a fóliából, és helyezze egy tálcára. Nyomjon rá 12 tejszíncsúcsot. Díszítse marcipánrépákkal és színes tortadarával.

Tipp: A terített asztalon jobban mutat két kisebb piskótatekercs. Ehhez egyszerűen felezze meg a tekercset, és helyezze két tálcára.

Stracciatella piskótatekercs



Hozzávalók (10 szelethez)

A piskótatésztához:

- 3 tojás
- 1 tojássárgája
- 3 ek. langyos víz
- 1 csipet só
- 100 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 100 g liszt
- 20 g cukrozatlan kakaópor

A töltelékhez:

- 250 g krémes túró (20 %-os)
- 40 g porcukor átszitálva

- 1 cs. vaníliás cukor
- 200 g tejszín
- 1 cs. habfixáló
- 60 g csokireszelék vagy csokilencse

Ezenkívül:

- 1 tartós sütőlap piskótatekercshez (helyettesíthető tiszta konyharuhával)
- 1 tésztakaparó

Előkészítés: kb. 15 perc

Elkészítési idő: kb. 30 perc

(+ kb. 10 perc sütési idő)

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel. Öblítse ki a tartós sütőlapot hideg vízzel, csepegtesse le és zsírozza ki.
2. Verje fel a tojásokat és a tojássárgáját (kb. 1 percre). Szórja bele a cukrot és a vaníliás cukrot. Verje további 4 percre. Adja hozzá a sót. Verje tovább az egészet, amíg sűrűn folyóssá válik.
3. Szitálja a lisztet a tojásos masszára, óvatosan forgassa bele.
4. Vegyen ki belőle 120 grammot. Ebbe vegyítse bele a kakaót óvatosan. Simítsa a csokoládés tésztát a tartós sütőlap barázdáiba. A felesleges tésztát húzza le róla egy tésztakaparóval. Csokis massa csak a barázdákban legyen.
5. Öntse a világos piskótatésztát a tartós sütőlapra, és óvatosan simítsa el.

6. Kb. 10 perc alatt süsse aranybarnára. Végezzon tűpróbát, hogy a piskóta teljesen átsült-e. Ha szükséges, süsse még pár percig.
7. Vegye ki a piskótát a sütőből, válassza le a sütiről a sütőlap szélét, és borítsa rá azonnal egy cukorral megszórt konyharuhára. Tekerje fel úgy, hogy a konyharuha és a mintázott fele befelé legyen, és hagyja kihűlni.
8. **A töltelékhez** keverje el a túró a porcukorral és a vaníliás cukorral. Verje fel a tejszínt habbá. Közben szórja bele a habfixálót. Keverje a tejszínt is a túrókrémhez. Keverje bele a csokireszeléket.
9. Tekerje ki a piskótát, fordítsa meg, így a mintázott oldala alulra kerül.
10. Kenje meg a krémmel. Tekerje fel, majd frissentartó fóliába göngyölve helyezze legalább 3 órára a hűtőszekrénybe, hogy megdermedjen.
11. Tálalás előtt vegye ki a piskótatekercset a fóliából, és helyezze egy tortatálra.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2021 EMF Verlag GmbH

Minden jog fenntartva

Cikkszám: 605 980
