

Fahéjas csillag sütőlap

Kedves Vásárlónk!

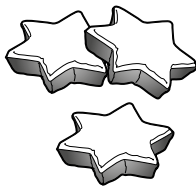
Még sosem volt ennyire egyszerű a tökéletes formájú fahéjas csillagok sütése: A szilikon sütőlap nagyon rugalmas és tapadásmentes felülettel rendelkezik. Így a fahéjas csillagok nagyon könnyen kivehetők a formából.

A sütőlap élelmiszeripari minőségű anyagból készült, +200 °C-ig hőálló és mosogatógépben tisztítható.

A használati útmutatóban egy receptet is talál, így új sütőlapját azonnal kipróbálhatja.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában!

A Tchibo csapata



Cikkszám: 711 287

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.hu

Fontos tudnivalók

-  +200°C A sütőlap -20 °C és +200 °C közötti hőmérséklet tartományban használható.
-20°C
- Ha a sütőlapot a forró sütőben használja, akkor csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg.
-   Ne helyezze a sütőlapot nyílt lángra, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágjon fel ételt a sütőlapon, illetve a mélyedéseiben, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. A sütőlap megsérülhet.
- Tisztítsa meg a sütőlapot és a sablont az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószeret vagy súrolószivacsot.
-  A sütőlap és a sablon mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
-  A sütőlap a fagyasztóban is használható. Csak rendeltetésének megfelelően használja a terméket!
- A zsiradékokkal 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 és a sablont forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat. Mindkét lap mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- ▷ Végül kenje ki semleges étolajjal a sütőlap mélyedéseit.

Használat

- ▷ Mielőtt megtöltené a sütőlap csillag mélyedéseit, mindig öblítse ki azokat hideg vízzel.
- ▷ Szükség esetén kenje ki egy kevés semleges étolajjal a sütőlap mélyedéseit.
- ▷ Mielőtt megtölti a sütőlapot, vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a sütőlapot. Így könnyebben helyezheti a sütőlapot a sütőbe.
- ▷ Egy kanál segítségével nyomja a tésztát a csillag alakú mélyedések hegyeibe, így a fahéjas csillagok a sütés után egyenletesek lesznek.
- ▷ A sablont csak a tojáshab massa felviteléhez használja. Vegye le a sablont, mielőtt a sütőlapot a sütőbe tenné.
- ▷ Hagyja a sütőlapot a sütőrácsra lehűlni, csak ezután vegye ki a csillagokat a mélyedésekből. Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a fahéjas csillag és a sütőlap között.
- ▷ A sütőlapot és a sablont lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása.

Hasznos tippek

A sütési eredmény a sütő típusától függően változhat. Esetleg állítson be egy kicsit magasabb hőfokot, és ellenőrizze a sült tésztát közben.

A tojáshéjra masszát a feltételhez olyan sokáig verje, amíg az szép sűrű nem lesz. Így a sütés után tetszetős eredményt érhet el.

A fahéjas csillagok sütése még a már tapasztalt fahéjas csillag készítőknél is kihívást jelenthet. Legyen egy kis türelme - minden sütéssel egyre tökéletesebb fahéjas csillagokat fog sütni. Gyakorlat teszi a mestert!

Fahéjas csillag recept

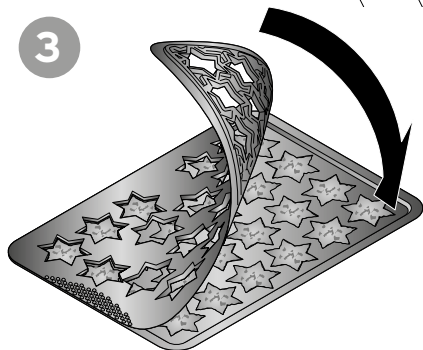
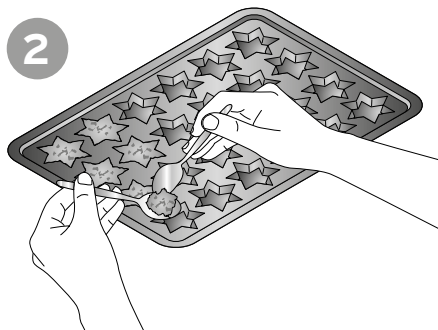
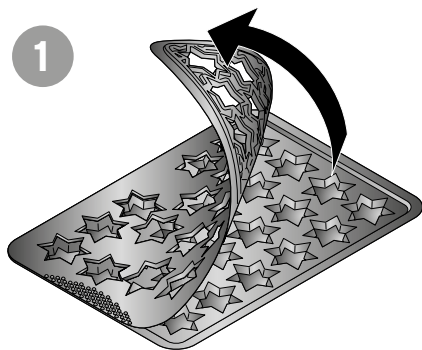
Kb. 24 darabhoz | 1 óra elkészítés | 15 perc sütés | 80 kcal darabonként
Szükséges: szilikon sütőlap és sablon 24 fahéjas csillaghoz

Hozzávalók

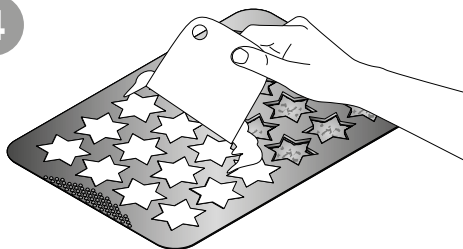
2 tojásfehérje	200 g darált mandula (fele héjjal,
1 csipet só	fele blansírozva)
150 g porcukor	1 csapott tk. őrölt fahéj
1/2 tk. frissen facsart citromlé	1 csipet őrölt szegfűszeg

Elkészítés

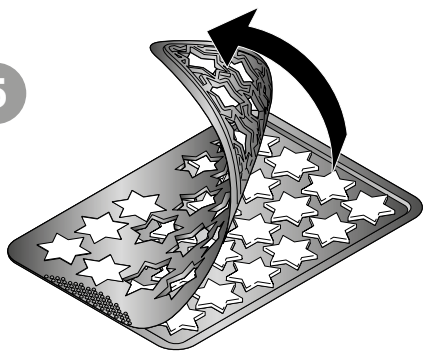
1. Verje fel a tojásfehérjét és sóval kemény habbá a kézi mixer habverőjével. Folyamatos keverés mellett lassan szórja hozzá a porcukrot. Adja hozzá a citromlevet és keverje tovább, amíg egy **sűrű masszát** nem kap. Majd vegyen ki 3-4 evőkanálnyit a tojáshabból és tegye félre a mázhoz.
2. Keverje össze a mandulát az őrölt fahéjjal és szegfűszeggel. Óvatosan keverje a mandulás keveréket a tojáshabhoz és dolgozza össze a masszát jól formálható tésztává.
3. Melegítse elő a sütőt 150 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses sütő: 130 °C). Kenje ki olajjal bőven a sütőlap csillag alakú mélyedéseit. Egy benedvesített teáskanállal ossza el a tésztát a csillag alakú mélyedésekben, és simítsa le. Ügyeljen arra, hogy a tésztából a csillag alakú mélyedések csúcsaiba is jusson.
4. Helyezze rá a sablont, és a félretett tojáshabot egy kés, spatula vagy hasonló segítségével egyenletesen **vékonyan** és pontosan ossza el a tésztacsillagokon. Végül a sütés **előtt** vegye le a sablont.
5. Süsse a fahéjas csillagokat a sütőben középső sínjén kb. 15 percig. A csillagok színe egész világos maradjon. Végül vegye ki a sütőlapot a sütőből, és hagyja a fahéjas csillagokat a sütőlapon teljesen kihűlni. A kihűlt fahéjas csillagokat óvatosan vegye ki a mélyedésekből.



4



5



6

