



Sütőforma üvegaljjal

 Termékismertető

Kedves Vásárlónk!

A szilikonból készült, kerek sütőforma különösen rugalmas, és a sütés után könnyen leválik a tésztáról. Az üvegalj és a sütőforma fala - még folyékony tészták esetén is - cseppmentesen záródnak, ennek ellenére ne töltsön bele csak folyadékot.

Az üvegalj és a sütőforma optimálisan használható fagyalt- és hűtőszekrényben elkészítendő torták számára is.

Kívánjuk legyen öröme a termék használatában!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

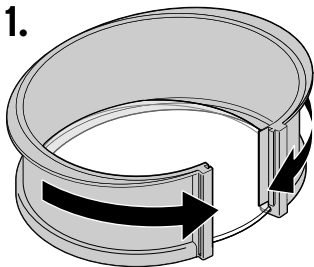
Fontos tudnivalók

- A használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki. Esetleg sütőpapírral is kibélelheti a formát.
- Mielőtt kiveszi a süteményt a formából, várja meg, hogy a tészta és a sütőforma egy kissé lehűljenek (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.
-   A sütőformát és az üvegaljat ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.

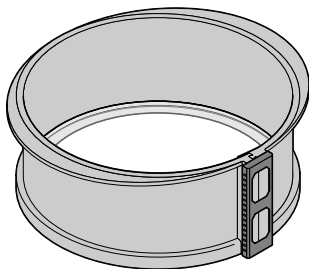
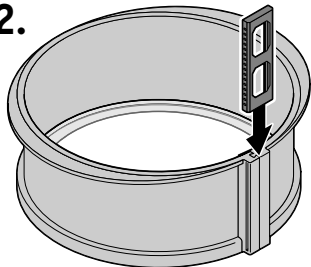
-  A forma -30 °C és +210 °C közötti hőmérséklet-tartományban való használatra alkalmas.
A forma használható a fagyasztóban is.
- Ügyeljen arra, hogy az üvegalj ne ütődjön erősen kemény tárgyakhoz.
- Az üvegaljat nem szabad hirtelen lehűteni, mivel ennek hatására az üveg megrepedhet. Sérülésveszély áll fenn!
- A forró üvegaljat soha ne állítsa hideg, nedves vagy érzékeny felületre.
-  Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor a sütőformát kiveszi a sütőből. A sütőforma szilikon fala és az üvegalj nagyon felforrósodnak.
Égési/forrázási sérülések veszélye áll fenn!
-  A szilikonon ne vágjon fel élelmiszert, és ne használjon rajta éles tárgyakat. A szilikon anyag ezáltal megsérül!
- Az intenzív színű élelmiszerek elszínezhetik a szilikont. Ezen elszíneződések azonnali tisztítással nagyrészt eltávolíthatók. A zsírtól a sütőforma fala egy idő után elszíneződhet. Az elszíneződéseknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a termék minőségét vagy funkcióját.
- Tisztítsa meg a sütőforma falát és az üvegaljat az első használat előtt és minden használat után forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószer, kemény kefét vagy súrolószivacsot. Végül alaposan törölje szárazra a részeket.
-  A sütőforma fala és az üvegalj is tisztítható a mosogatógépben, azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.

Használat

1.



2.



Recept: Almatorta

Hozzávalók

75 g	margarin	1 csipet	só
	vagy vaj	4	tojás
75 g	almapüré	1 tk.	sütőpor
250	liszt	4 - 6	kis alma
120 g	cukor	1 ek.	citromlé
1 csomag	vaníliás cukor	1 csipet	fahéj

Elkészítés

1. Hámozza meg az almákat, vágja ki a magházat és szeletelje fel őket hosszúkás darabokra.

Tipp: Az almaszeleteket tegye egy vízzel és egy evőkanál citomlével megtöltött tálba, nehogy megbarnuljanak.

2. Zsírozza ki a formát, és melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C).
3. Tegye a margarint vagy a vaját egy keverőtálba, és keverje habosra. Adja hozzá az almapürét, a lisztet, a sütőport, 100 g cukrot, a vaníliás cukrot, a sót és a tojásokat, amíg egy habos masszát nem kap.
4. Tegye a tésztát az előkészített formába, és annyira nyomja bele az almaszeleteket a tésztába, hogy félig elmerüljenek.
5. Szórja meg a süteményt a maradék cukorral és a fahéjjal.
6. Süsse a süteményt a középső sínen kb. 45 percig. Hagyja a süteményt a formában lehűlni.