

Keksztészta adagoló

Cikkszám: 690 504

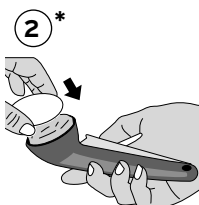
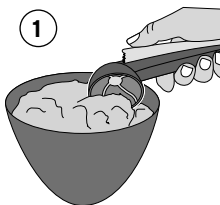
Fontos tudnivalók a tisztításhoz

- Az első használat előtt és minden használat után alaposan tisztítsa meg a terméket forró folyó víz alatt, puha mosogatókefével és egy kevés mosogatószerrel. Szükség esetén többször is működtesse az adagoló mechanizmust.
- A terméket mindig közvetlenül használat után tisztítsa meg, hogy a tésztaamaradék ne száradjon rá. A rászáradt tésztaamaradékot később nagyon nehéz eltávolítani. A tisztításhoz ne használjon hegyes vagy éles eszközöket.
- Ne áztassa a terméket a mosogatóvízben, különben víz hatolhat bele.
- A termék mosogatógépben nem tisztítható.
- Hagyja teljesen megszáradni a terméket, mielőtt elrakja.

Használat



Tipp: Közvetlenül a használat előtt röviden merítse vízbe az adagolót. Így a tészta könnyebben válik le az adagoló mechanizmusról, és egyszerűbb a tepsire helyezni.



* A tésztát - ostya nélkül - közvetlenül a sütőpapírral bélelt tepsire is teheti.

Gyártó:

Zenker Backformen GmbH & Co.KG

Fritz-Mayer-Str. 7, 86551 Aichach, Németország

Recept

Hozzávalók kb. 32 habcsókhoz

3 tojásfehérje

1 csipet só

1/2 tk. citromlé

1 vaníliarúd (vagy 1 tk. vaníliakivonat)

160 g porcukor

300 g darált mandula (helyettesíthető mogyoróval vagy kókuszreszeléssel is)

sütőostya (5 cm átmérőjű)

Elkészítési idő: 35 perc | Sütési idő: 20 perc

Teljes időtartam: kb. 1 óra

Elkészítés

- Melegítse elő a sütőt:** Melegítse elő a sütőt 150 °C-ra (alsó-felső sütés).
- Tészta elkészítése:** Vágja fel hosszában a vaníliarudat, és kaparja ki a belsejét. Válassza szét a tojásokat, és a vaníliával, a sóval és a citromlével együtt verje kemény habbá. Ellenőrizze a felvert tojásfehérje keménységét.
- Ezután szitálja bele a porcukrot, és keverje kb. 5 percre, amíg a hab fehér és fényes nem lesz.
- Óvatosan és gyorsan keverje bele a darált mandulát.
- Habcsók formázása:** Töltse meg a keksztészta adagolót, és húzza le a felesleget a tál szélén, hogy egyenlő mennyiségű adagokat vegyen fel egyszerre. Helyezze az ostyákat az adagolóra, és tegye a habcsókokat egymástól kisebb távolságra egy sütőpapírral bélelt tepsire.
- Habcsók sütése:** Helyezze a tepsit az előmelegített sütőbe, és süsse 20 percre a középső sínen 150 °C-on alsó-felső sütéssel.
- A sütési idő végén vegye ki a habcsókokat a sütőből, és hagyja alaposan kihűlni. A legjobb, ha a habcsókokat kekszes dobozban tárolja.