

Kedves Vásárlónk!

Új, háromszorosan zománcozott tarte formájában édes vagy sós ételeket, például pitét, quiche-t és más sütőben sült fogásokat készíthet, és a praktikus műanyag fedélnek köszönhetően tárolhatja is benne. Annak érdekében, hogy a formát azonnal kipróbálhassa, két receptet is talál az útmutatóban.

Olvassa el és tartsa be mindenképp a következő használati, tisztítási és ápolási tanácsokat, hogy hosszú ideig örömet lelje a zománcozott termék használatában.

Kívánjuk, hogy használja örömmel és sikerrel a terméket!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Fontos tudnivalók a használathoz

- Az első használat előtt: meleg vízzel távolítsa el a címkét és az esetleges ragasztómaradványokat.
- A tarte sütőforma (a fedél nélkül) a sütőben való használatra alkalmas. A forma +400 °C-ig használható a sütőben. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! A termék a mikrohullámú sütőben és a tűzhelyen nem használható!
- A műanyag fedél nem használható a sütőben.
- Használat előtt kenje ki a sütőformát egy kevés vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki.
- A forró sütőformával óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogó ruhát! **Égési sérülések veszélye áll fenn!**
- A forró tarte formát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- A zománcbevonat ugyan védett a vágásoktól és karcolásoktól, azonban az étel-készítés vagy a tisztítás során éles vagy hegyes eszközök (pl. kések) intenzív használata esetén veszíthet csillogásából és kedvezőtlen esetben karcolás keletkezhet rajta.
- Mielőtt kivenné a kész süteményt a tarte formából, hagyja kissé kihűlni a megsült tésztát és a formát. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.
- Ha a kész ételt a sütőformában szeretné tárolni, akkor először várja meg, amíg a tartalma lehűl, csak ezután helyezze rá a műanyag fedelet.
- A termék a fedéllel nem zár szivárgásmentesen. Mindig állítva szállítsa.
- Kerülje a tarte forma túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni.
- Ne tegye ki a formát hirtelen nagy hőmérséklet-változásnak. Soha ne helyezze a forró formát pl. hideg vagy nedves felületre. Ellenkező esetben megsérülhet a zománcbevonat.

Tisztítás és ápolás

- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a sütőformát és a műanyag fedelet forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A forma mosogatógépben tisztítható, de mi a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. Így megőrzi a tipikus zománcos csillogását.
- A műanyag fedél mosogatógépben is tisztítható, azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket, éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsít, drótkefét, kerámiaszemcsés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek megkarcolhatják a tarte formát és a fedelet, így a zománc- mint ahogyan az üveg is - veszít fényességéből.
- A zománccfelszínen keletkező karcok csökkentik ugyan az edény fényét, de a sütő-forma funkcióját nem befolyásolják. Továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tészta maradék eltávolítása. A tisztítás előtt hagyja a tarte formát kellőképpen lehűlni.
- A makacs vagy odaégett ételmaradékokat a tisztítás előtt áztassa be. Ezután ezek könnyedén eltávolíthatóak egy puha szivacs vagy egy puha, rugalmas sörtéjű mosogatókefe segítségével.

- Mosogatás után azonnal törölje szárazra a sütőformát, így nem lesz foltos a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A tarte formát száraz helyen tárolja.
- Fémekkel történő súrlódás (pl. rozsdamentes acél evőeszköz) következtében fekete foltok keletkezhetnek a világos zománccfelületen. Ezek a foltok speciális zománctisztítóval eltávolíthatók.

Mandulás-sárgabarack tarte

26 cm átmérőjű tarte formához (12 szelet)

Elkészítés: 35 perc | Hűtési idő: 30 perc | Sütési idő: kb. 45-50 perc
Szeletenként: kb. 330 kcal

Hozzávalók

A tésztához

220 g liszt
1 csipet só
125 g hideg vaj
60 g cukor
1 tojás (M-es méret)
2-3 ek. fehérbor (vízzel helyettesíthető)

A töltelékhez

1 kg sárgabarack
2 ek. darált mandula
4 ek. cukor
2 tojás (M-es méret)
200 ml tejszín
2 ek. amaretto (ízlés szerint)
5 ek. mandulaforgács

Ezenkívül: liszt a kinyújtáshoz,
vaj a kikenéshez, hüvelyesek a vakon
sütéshez

Elkészítés

A tésztához keverje össze a lisztet és a sőt egy tálban. Kis darabokban adja hozzá a vajat, szórja rá a cukrot és adja hozzá a tojást és a bort. Az egészet a tálban vagdossa szét egy késsel, majd kézzel gyorsan morzsolja el, végül gyúrja össze sima tésztává. A tésztából készítsen egy gombócot, csomagolja frissen tartó fóliába, és pihentesse legalább 30 percig a hűtőszekrényben.

Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 180 °C). Vajazza ki a tarte formát. Nyújtsa ki a tésztát egy lisztes munkafelületen, bélelje ki vele a tarte formát, közben formázzon neki peremet. A tésztát szurkálja meg több helyen villával, fedje le sütőpapírral, majd ossza el rajta a hüvelyeseket. Tolja be a sütőformát a sütő alsó részébe, és süsse elő a tésztát kb. 15 percig.

A töltelékhez mossa meg a sárgabarackokat, felezze el őket és vegye ki a magokat. Vegye ki az elősütött tésztát, és csökkentse le a hőmérsékletet 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C). Vegye ki a sütőpapírt a hüvelyesekkel.

Szórja meg a tésztát a darált mandulával, szorosan egymás mellé helyezze rá a sárgabarackokat a vágott felükkel felfelé, és szórja meg 2 evőkanál cukorral. Tegye vissza a tarte-ot további 10 percre a sütőbe (most középre!).

Keverje össze a tojásokat a tejszínnel, a maradék 2 evőkanál cukorral és ízlés szerint az amarettóval (lehetőleg a kézi mixer habverőivel). Öntse rá a barackokra, szórja a tetejére a mandulaforgácsot és 20 - 25 perc alatt süsse meg a süteményt. Még langyosan és esetleg egy gombóc vanília fagyival, vagy hidegen is tálalhatja.

Variációk - más gyümölccsel

Ez a tarte nem csak sárgabarackkal nagyon finom. A barack helyett használhat kb. 800 g cseresznyét vagy áfonyát (lehetőleg valódi erdei gyümölcsöt, ne tenyésztett áfonyát). Ha esetleg egy korai nyári almafaja van a kertjében: egyszerűen pucoljon meg 1 kg almát (pl. nemes alma), negyedelje el, vágja ki a magházat, és vágja fel nem túl vékony szeletekre, majd ossza el az elősütött tésztán.

Az öntetet amaretto nélkül készítheti, helyette keverjen bele egy 1/2 vanília rúd belét. Ha cseresznyét, bogyós gyümölcsöt vagy almát használ, akkor nem kell a tarte-ot 10 percig csak a gyümölccsel sütni! Aki édesebben szereti, még 1 - 2 evőkanál cukrot keverhet az öntetbe.

Burgonyás-spenótos quiche tojásfészkekkel

26 cm átmérőjű tarte formához (8 szelet)
Elkészítés: 50 perc | Pihentetés: 30 perc | Sütési idő: 35 perc
Szeletenként: kb. 315 kcal, 11 g fehérje, 26 g zsír, 11 g szénhidrát

A tésztához	Töltelék
600 g héjában főtt burgonya (az előző napról)	500 g friss spenótlevél
50 g vaj	1 hagyma
1 tojás	1 ek. vaj
só, bors	250 g crème fraîche (magas zsírtartalmú tejföl)
frissen őrölt szerecsendió	7 tojás
	só, bors
	frissen őrölt szerecsendió

Elkészítés

Tészta: Hámozza meg a burgonyákat, és reszelje le a reszelő nagyobb lyukán. Olvassza meg a vajat. Kenje ki a tarte formát egy kevés olvasztott vajjal. A maradék vajat adja a burgonyához. Keverje össze a tojást a sóval, a borssal és a szerecsendióval, és lazán keverje a reszelt burgonyához. Tegye a tésztát a tarte formába és az alján jól nyomkodja le, közben formázzon egy 3 cm magas peremet. A tarte formát tegye 30 percre a hidegre.

Töltelék: Közben válogassa át a spenótot, és távolítsa el az erősebb szárazakat. Tépkedje szét a leveleket, mossa meg és egy szűrőben csöpögtesse le. Tisztítsa meg a hagymát, és vágja fel apró darabokra. Melegítse elő a sütőt 200 °C -ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 180 °C). Olvassza meg a vajat egy nagy edényben, és közepes vagy nagy lángon dinsztelje benne a hagymát kb. 2 percig. Adja hozzá a spenótot, tegye rá a fedőt és párolja a spenótleveleket 3 - 4 percig, amíg azok összeesnek. Tegye a spenótot a szűrőbe, és nyomja ki erősen egy merőkanál segítségével.

Elkészítés: Keverje össze a crème fraîche-t 3 tojással, a sóval, a borssal és a szerecsendióval. Ossa el a spenótot a burgonyás tésztán, és öntse rá az öntetet. Készítsen négy mélyedést a egy kanállal, és mindegyikbe üssön bele 1 tojást. Sózza és borsozza meg a tojásokat. Majd süsse a quiche-t a forró sütőben (alul) kb. 35 percig, amíg a ráütött tojások megfőttek, és a burgonyás szél aranybarnára nem sül.

Jó tudni

A quiche-eket a sütés után még 15 percig pihentetni kell, így jobban érvényesülnek az aromák, és megszilárdul az öntet. Tehát vegye ki a quiche-t a sütőből, és mielőtt tálalná, kínálja meg a vendégeit egy aperitiffel.

Receptek:
Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München
Minden jog fenntartva

