

Használati útmutató és recept

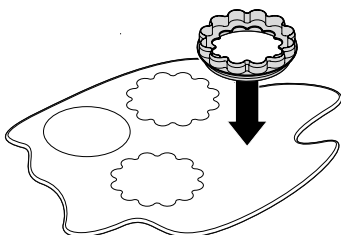
- A kétoldalas kiszúróval köröket és virágokat is kiszúrhat. Ezután a pecsétet benyomhatja a süteményeket egy hagyományos muffin sütőformába, hogy dekoratív tésztakosárcákat kapjon.
- A legjobb, ha közvetlenül a hűtőből kivett tésztával dolgozik. Ha a tészta megmelegszik, nehezebben válik le a kiszúróról. A maradék tésztát inkább tegye vissza a hűtőszekrénybe, és egy másik adag, hűtött tésztával dolgozzon tovább. Ha a tészta ennek ellenére is nehezen válik le a kiszúróról, szórja meg liszttel még a kiszúrás előtt.
- Helyezze a kiszúrt tésztalapot egy spatulával, egy lapos késsel vagy hasonlóval a muffinforma mélyedése fölé vagy a mélyedésbe, majd óvatosan nyomja be a pecsétet.
- Süsse elő a tésztaformákat vakon a későbbi megtöltéshez (pl. kerámia sütőbabbal vagy hasonlóval).
- A tésztaformákat a recepttől függően sütés előtt is megtöltheti megfelelő édes vagy sós töltelékkel.

Tisztítás

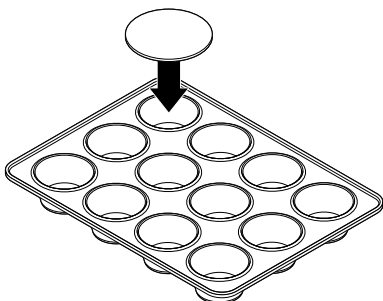
- Tisztítsa meg a kiszúró és a pecsétet az első használat előtt és minden használat után forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Mindkét rész mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.

Használat

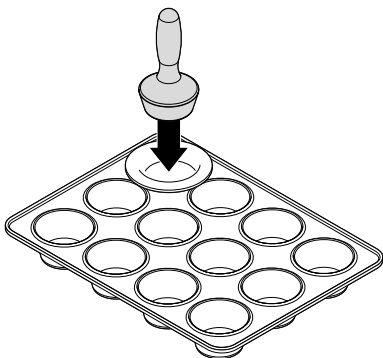
1



2



3



Cikkszám: 723 576

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.hu

Omlós kosárka epres túróval

Kb. 12 darabhoz

Hozzávalók az omlós tésztához:

250 g búzaliszt (BL 55)

120 g hideg vaj

50 g cukor

1 teáskanál vaníliás cukor

1 tojás (M-es méret)

Hozzávalók a töltelékhez:

200 g eper

200 g sovány túró

400 ml habtejszín

120 g cukor

1 csomag vaníliás cukor

egy citrom reszelt héja

2 evőkanál citromlé

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel.
2. Gyors mozdulatokkal gyúrja össze az omlós tészta összes hozzávalóját sima tésztává. Hűtse a tésztát hűtőszekrényben lefedve, 1 órán át.
3. Nyújtsa ki az omlós tésztát egy belisztezett felületen, és szúrjon ki virágokat vagy köröket a kiszúróval.
4. Helyezze a kiszúrt tésztát a muffinformák mélyedései fölé vagy a mélyedésekbe, majd óvatosan nyomja be a tésztát a pecséttel.
5. A sütés előtt villával szurkálja meg a tésztát, vagy vakon süsse elő.
6. Süsse a sütőformák tartalmát előmelegített sütőben kb. 20 percre, majd hagyja lehűlni.
7. A töltelékhez mossza meg az epret, vágjon félbe 6 darabot, és tegye félre, a többit pürésítse. Keverje össze az eperpürét a túróval, a citromlével és a reszelt citromhéjjal.

8. Verje fel a habtejszint a cukorral és a vaníliás cukorral kemény habbá, majd óvatosan keverje az epres túrókrémhez, és kb. 2 órára tegye a hűtőszekrénybe.
9. Töltse az epres túrókrémet a lehűtött tészta-kosárcákba, és díszítse egy-egy fél eperrel.