

Sütőforma hordozófedéllel

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.hu

hu Termékismertető

Tapadásgátló bevonat

A sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen kivethető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

- A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne szeletelje fel a süteményt a formában.
- Amennyiben a tészta leragadna a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a sütőformát és a hordozófedelet forró vízzel és egy kevés mosogatószerezrel. Majd azonnal törölje őket szárazra, így elkerüli a foltképződést. Sem a sütőforma, sem a hordozófedél nem tisztítható mosogatógépben.

Használat

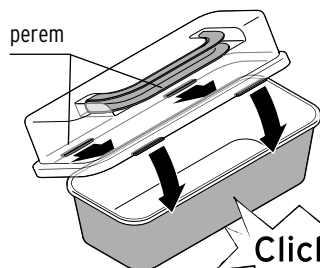
- **A forró sütőforma sütőből való kivételénél óvatosan járjon el. Mindig használjon edényfogót!** A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- ▷ A használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki. Sütőpapírt is használhat.
- ▷ Mielőtt kiveszi a süteményt a formából, várja meg, hogy a tészta és a sütőforma egy kissé lehűljön (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőreteg képződik a tészta és a sütőforma között.

Tisztítás

- ▷ A tisztításhoz ne használjon súroló hatású tisztítószerkeket és éles vagy hegyes eszközöket, például drótszivacsot vagy -kefét, acéldörzsít, kerámiaszemcsés tisztítószivacsot stb.
- ▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása. A tisztítás előtt hagyja a formát kellőképpen lehűlni. A leragadt tésztamaradványokat egy puha szivaccsal vagy egy mosogatókefével könnyen el lehet távolítani.
- ▷ A sütőformát és a hordozófedelet a mosogatás után azonnal törölje szárazra és mindkettőt száraz helyen tárolja.
- Sem a sütőforma, sem a hordozófedél nem tisztítható mosogatógépben.

A hordozófedél

- **Soha ne tegye a sütőformát a hordozófedéllel együtt a forró sütőbe!**
- ▷ Hagyja lehűlni a süteményt és a formát, mielőtt ráteszi a hordozófedelet.



- ▷ Helyezze a fedelet a sütőformára úgy, hogy az egyik oldalon található két perem a forma szélé alá akadjon. Ezután nyomja le a másik oldalt erősen, hogy a két perem ezen az oldalon is a szél alatt rápattanjon.
- ▷ Mielőtt megemelné a sütőformát a fogantyúval, ellenőrizze, hogy a hordozófedél megfelelően illeszkedik-e a formára. A fedélnek hallhatóan és érezhetően rá kell pattannia.
- ▷ A fedél levételéhez húzza fel a fedelet először mindkét fülénél fogva az egyik hosszú oldalán, és utána húzza le a formáról.

Citromos sütemény

Hozzávalók 1 süítőformához (kb. 18 szelet)

A tésztához:

250 g puha vaj
5 tojás
2 tk. sütőpor
250 g cukor
250 g liszt
1 tk. kezeletlen citrom reszelt héja

A mázhoz:

100 g porcukor
100 ml frissen facsart citromlé

Ezenkívül:

zsír a formához

Elkészítés: 30 perc | Sütés: 60 perc

Darabonként kb. 255 kcal, 3 g fehérje, 13 g zsír, 30 g szénhidrát

Elkészítés

- Zsírozza ki a formát. A sütit melegítse elő 180 °C-ra (alsó-felső sütés) vagy 160 °C-ra (légkeverés).
- A vajat és a cukrot keverje habosra. Alaposan keverje hozzá egymás után a tojásokat, és adja hozzá a citrom héját.
- Keverje el a lisztet a sütőporral, és keverje hozzá a többi hozzávalóhoz.
- Töltse a tésztát a süítőformába és simítsa el.
Süsse a süteményt (a sütő közepén) kb. 60 percig, majd rövid ideig hagyja hűlni.
- Borítsa ki a süteményt a formából. Keverje össze a citromlevet és a porcukrot.
Szurkálja meg fogpiszkálóval a süteményt, és csöpögtesse rá a citromlékeveréket.

Csőben sült tojasos tészta

Hozzávalók 1 süítőformához (kb. 4 adag)

300 g farfalle tészta
só
250 g kukkini
2 húsos paradicsom
125 g tejszín
1/8 l tej

3 tojás (M-es méret)
bors
2 tk. szárított oregánó
1 konzerv kukorica (340 g), lecsöpögtetve
100 g reszelt sajt

Ezenkívül:

zsír és zsemlemorzsa a formához

Elkészítés: 20 perc | Sütési idő: kb. 20 perc

675 kcal adagonként

Elkészítés

- Főzze meg a tésztát bő, sós vízben a csomagolás alapján al dente (harapáskeményre).
Eközben mossa meg a kukkinit, pucolja meg és vágja fel vékony csíkokra.
Mossa meg a paradicsomot, és a zöld rész kivágása után vágja fel vékony szeletekre.
- Melegítse elő a sütit 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeverés: 160 °C).
Zsírozza ki a formát, és szórja meg zsemlemorzsaival..
- Habverővel keverje össze a tejszínt, a tejet és a tojásokat, fűszerezze sóval, borssal és oregánóval.
Keverje össze a tésztát a kukoricával és a tojasos masszával, és öntse a formába.
Ossza el rajta a kukkinit és a paradicsomot.
Szórja meg a sajttal, és süsse kb. 20 percig a sütő középső rácsán.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva