

Tortaforma üveg aljjal

 Termékismertető és recept

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

Cikkszám: 730 203

Fontos tudnivalók

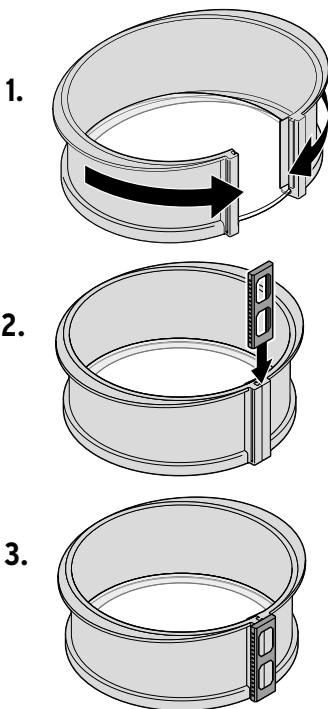
-  $+210^{\circ}\text{C}$
 -18°C A termék -18°C és $+210^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérsékleten használható.
-  A termék fagyasztóban is használható, ezért optimálisan használható fagyalttortákhoz és hűtött tortákhoz.
- A sütőforma szilikon pereme nagyon rugalmas, így sütés után könnyű eltávolítani a süteményről.
Ne használjon kést vagy hegyes segédeszközöket, nehogy megsértse az anyagot.
-  Ne vágjon, illetve ne szeljen ételeket a szilikonon, és ne használjon hegyes segédeszközöket, nehogy megsértse az anyagot.
- Az üvegalj - még folyékony tésztáknál is - szivárgásmentesen záródik a szilikon peremmel, azonban ne töltsön bele folyadékot.
- Szállításhoz ne csak a szilikon peremnél emelje fel a sütőformát, hanem mindig az üvegaljnál is, különben a szilikon perem leválhat az aljról.
-   Ne helyezze a sütőformát nyílt lángra, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- Kerülje el, hogy az üvegalj erősen odaütödjön valamihez.
- Az üvegaljat nem szabad hirtelen lehűteni, mivel ennek hatására az üveg eltörhet. Sérülésveszély áll fenn!
- A forró üvegaljat soha ne helyezze hideg, nedves vagy érzékeny felületre.
-  Mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi a sütőformát a sütőből. A szilikon perem és az üvegalj nagyon felforrósodik. Égési sérülések veszélye!
- A zsiradékkal való érintkezés következtében egy idő után elszíneződések jelenhetnek meg a szilikon peremen. Az elszíneződésnek nincs egészségkárosító hatása, illetve nem befolyásolja a termék minőségét vagy funkcióját.
-  A sütőforma és az üvegalj mosogatógépben is tisztítható, azonban ne helyezze a szilikon peremet közvetlenül a fűtőszálak fölé.

Tisztítás

- ▷ A szilikon peremet és az üveg alját az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa meg. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy hegyes segédeszközöket. Végül alaposan törölje szárazra a részeket.

Használat

- ▷ Helyezze rá a szilikon peremet az üvegaljra (lásd alább). A megtöltés előtt kenje ki a sütőformát egy kevés vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki az üveg alját. Ehelyett sütőpapírral is kibélelheti.
- ▷ Mielőtt eltávolítja a szilikon peremet, hogy kivegye a kész süteményt a formából, várja meg, hogy a tészta és a sütőforma legalább 10 percig hűljön. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.
- ▷ A kész süteményt felszeletelheti közvetlenül az üvegaljon, és tálalhatja is.



Almatorta

Hozzávalók

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

Elkészítés

1. Hámozza meg az almát, távolítsa el a magházat, majd vágja fel cikkekre.

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

2. A szilikon peremet helyezze az üveg aljra, majd kenje ki a sütőformát. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeverés: 160 °C).

3. Verje fel habosra a margarint vagy a vaját egy keverőedényben. Keverje hozzá az almapürét, a lisztet, a sütőport, 100 g cukrot, a vaníliás cukrot, a sót és a tojást, amíg a habos masszát kap.

4. Tegye a tésztát az előkészített formába, és annyira nyomja bele az almaszeleteket a tésztába, hogy félig elmerüljenek.

5. Keverje össze a maradék cukrot a fahéjjal, és szórja rá a tortára.

6. Süsse a süteményt kb. 45 percig a középső rácson, majd hagyja a sütőformában kihűlni.