

# Szilikon sütőforma

Termékismertető és recept

## Kedves Vásárlónk!

A szilikonból készült sütőforma nagyon rugalmas és tapadásmentes felületű. Így a kész süteményt különösen könnyen ki lehet venni belőle.

A szilikon sütőforma élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő, szivárgásmentes és formatartó anyagból készült, valamint mosogatógépben tisztítható. Tepsivel vagy sütőráccsal használható.

Kellemes sütést és sok sikert kívánunk!

## A Tchibo csapata

### Fontos tudnivalók

-   $+230^{\circ}\text{C}$   
 $-20^{\circ}\text{C}$  A sütőforma  $-20^{\circ}\text{C}$  és  $+230^{\circ}\text{C}$  közötti hőmérséklet-tartományban használható.
-  A sütőforma sütőben vagy fagyasztóban használható. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! Vegye figyelembe a sütője gyártójának ajánlásait is.
- A sütőforma pereme körbefutó fémkerettel van megerősítve. Ezért mikrohullámú sütőben nem használható!
-  **A sütőforma nagyon felforrósodik, ha a sütőben használja!** Égési sérülések veszélye áll fenn. A forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
-  Ne vágjon fel ételt a sütőformában, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. Ez megrongálhatja a sütőformát.
-   A formát ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  A sütőforma mosogatógépben tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.

- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőforma minőségét vagy funkcióját.
- A sütőforma anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20 %-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza.  
Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában

---

## Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a formát forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
- Végül kenje ki semleges étolajjal a sütőforma belsejét.

---

## Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőformát, mindig öblítse ki hideg vízzel.
- Szükség esetén egy ecsettel kenje ki a sütőformát semleges étolajjal.  
A forma kizsírozása csak ...  
... az első használat előtt,  
... mosogatógépben történő tisztítás után,  
... zsírmentes (pl. piskótatészta), illetve nagyon sűrű vagy nagyon folyékony tészták feldolgozásakor szükséges.
- Mielőtt kiveszi a formából a süteményt, hagyja a formát kb. 10 percig hűlni a rácson. Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a sütemény és a forma között.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.

# Epres jégkrémtorta

## Hozzávalók

500 ml vaníliás jégkrém

500 ml epres sörbet, vagy esetleg 500 ml epres jégkrém

400 g friss eper

2 ek. cukor

150 g mandulás keksz

100 g olvasztott vaj

egy citrom reszelt héja

1 tk. fahéj

eper a díszítéshez

## Elkészítés

1. Vegye ki a jégkrémet és a sörbetet a fagyasztóból, és hagyja egy kissé megolvadni.
2. Eközben mossa meg az epreket, szárítsa meg és vágja fel kis kockákra. Keverje össze a cukorral.
3. Törje össze a mandulás kekszet egy turmixgépben vagy egy fagyasztózacskóban a sodrófával. Keverje össze az olvasztott vajjal és a fahéjjal.
4. Az első réteggként tegye az epres sörbetet a formába.
5. Ossa el a cukrozott, felkockázott epret az epres sörbeten, és kissé nyomja le.
6. Keverje krémesre a vaníliás jégkrémet a lereszelt citromhéjjal, és egyenletesen ossza el az epreken.
7. Végül ossza el a vajas kekszmorzsa keveréket a jégkrémen, és kissé nyomja le.
8. Takarja le a formát, és tegye legalább 4 órára a fagyasztóba.
9. A tálaláshoz vegye ki a jégkrémtortát a fagyasztóból, egy kissé hagyja megolvadni, majd óvatosan borítsa ki egy torta tálalótálcára vagy egy tányérra. Dekorálja a friss eprekkel, és szeletelje fel.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.hu](http://www.tchibo.hu)

---

**Cikkszám: 728 666**