



Tepsi



Termékismertető és receptek

Kedves Vásárlónk!

Új tepsijében a legfinomabb süteményeket sütheti. Utána lezárhatja a sütőformát a hordozófedéllel. A süteményt így praktikusán tárolhatja, vagy egyszerűen magával viheti piknikre, iskolai ünnepségre vagy hasonló alkalomokra anélkül, hogy megnyomódna a sütemény, vagy szétszóródna a morzsa.

A tepsibe tehető praktikus szállítótálca segítségével muffinokat is egyszerűen szállíthat.

Ebben az útmutatóban két finom receptet is talál, hogy új sütőformáját azonnal kipróbálhassa.

Kívánjuk, legyen öröme sütés közben, és jó étvágyat!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

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

Cikkszám: 389 218

Tapadásgátló bevonat

A tepsi tapadásgátló bevonattal van ellátva.

- A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez, a sütemény felvágásához, felosztásához vagy a tisztításhoz.

Az első használat előtt

- ▷ Az első használat előtt tisztítsa meg a tepsit, a szállítótálcát és a hordozófedelet forró vízzel és némi mosogatószerrel. A foltképződés elkerülése érdekében rögtön a mosogatás után törölje szárazra a részeket. A tepsi, a szállítótálca és a hordozófedél nem tisztítható mosogatógépben!

Használat

- **A forró tepsit óvatosan vegye ki a sütőből.**

Mindig használjon edényfogót!

A forró tepsit egy hőálló alátétre helyezze.

- ▷ Használat előtt zsírozza ki a tepsit egy kevés vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki, vagy használjon sütőpapírt.
- ▷ A sütőformát, a szállítótálcát és a hordozófedelelet lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. Mosogatás után azonnal törölje szárazra a tepsit, a szállítótálcát és a hordozófedelelet, és száraz helyen tárolja őket.
- A tepsit, a szállítótálca és a hordozófedél nem tisztítható mosogatógépben!

A hordozófedél

- **Soha ne helyezze a tepsit a hordozófedéllel együtt a forró sütőbe!**

- ▷ Hagyja kihűlni a süteményt, mielőtt rátenné a hordozófedelelet a tepsire, vagy mielőtt kivenné a süteményt a sütőformából.

Hordozófedél levétele

- ▷ Húzza ki oldalt a zárófüleket, és vegye le a hordozófedelelet.

Hordozófedél felhelyezése

- ▷ Ügyeljen arra, hogy a zárófülek legyenek kihúzva a fedélből.
- ▷ Helyezze a hordozófedelelet a tepsire.
- ▷ Teljesen tolja helyükre a zárófüleket. Hallhatóan és érezhetően be kell kattanniuk!

Szállítás

- ▷ Mielőtt megemeli a tepsit a fogantyúknál fogva, ellenőrizze, hogy szorosan illeszkedik-e a fedél a tepsire.
- ▷ Hajtsa fel a szállítófedél fogantyúit, és már indulhat is!

A szállítótálca

- A szállítótálcát kizárólag muffinok szállítására tervezték. Sütésre nem használható! **Soha ne helyezze a tepsit a szállítótálcával együtt a forró sütőbe!**
- Ne tegye a szállítótálcát a forró tepsire, vagy más forró felületekre.
- ▷ A tepsit legyen teljesen kihűlve, ha a szállítótálcát a tepsire helyezi. Hagyja teljesen kihűlni a muffinokat, mielőtt a szállítótálcára helyezné őket.

Mandulás-vajas kelt tészta (Butterkuchen)

Hozzávalók 1 tepsire (20 szelet)

Elkészítés: 45 perc | Pihentetés: 1 óra 15 perc | Sütés: 25 perc

Darabonként kb. 305 kcal, 5 g fehérje, 18 g zsír, 30 g szénhidrát

A tésztához:

500 g liszt
1 kocka élesztő (42 g)
250 ml langyos tej
50 g cukor
50 g puha vaj
1 tk. kezeletlen citrom
reszelt héja
1 csipet só

egy kevés liszt a kidolgozáshoz
egy kevés vaj a tepszi kikenéséhez

A feltéthez:

250 g hideg vaj
200 g gyalult mandula
150 g cukor
1 tk. őrölt fahéj

Elkészítés

1. A tésztához szükséges lisztet tegye egy keverőtálba, majd készítsen a közepébe egy mélyedést. Morzsolja bele az élesztőt, és keverje össze egy kevés tejjel, 1 teáskanál cukorral és egy kevés liszttel a széléről. Egy meleg helyen lefedve kelessze a kovászt még kb. 15 percig.
2. A megmaradt tejet, cukrot, a feldarabolt vajat, citromhéjat és a sót adja a megkelt kovászhoz. Először a kézi mixer dagasztófejével dagassza sima tésztává, majd kézzel, amíg hólyagossá nem válik, és elválik a tál falától. Kelessze a tésztát meleg helyen kb. 45 perc alatt a kétszeresére.
3. Erőteljesen gyúrja át a megkelt tésztát. Kenje ki a tepsit vajjal. Nyújtsa ki a tésztát lisztezett felületen a tepszi méretére, majd helyezze bele.

Tipp: Hagyja a tésztát a kinyújtás előtt 5 percig pihenni, hogy a tepsiben már ne húzódjon össze.

Egy kissé húzza fel a széleit. Kelessze a tésztát még 10 percig. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés) vagy 180 °C-ra (légkeverés).

4. A feltéthez vágja fel a vajat apró darabokra. Két ujjával nyomjon kis mélyedéseket a tésztába, és helyezzen minden mélyedésbe egy darabka vajat. Egyenletesen ossza el a gyalult mandulát a tésztán. Keverje össze a cukrot és a fahéjat, majd szórja rá. Süsse a süteményt a sütőben (középen) kb. 20-25 percig.

Tejfölös meggyes sütemény

Hozzávalók 1 tepsizhez (16 szelet)

Elkészítés: kb. 45 perc | Sütés: kb. 30 perc

Darabonként kb. 325 kcal, 6 g fehérje, 19 g zsír, 33 g szénhidrát

A tésztához:

300 g	liszt
3 tk.	sütőpor
150 g	sovány, krémes túró
75 g	cukor
1 csipet	só
6 ek.	tej
6 ek.	olaj

kevés vaj a tepszi kikenéséhez

A feltéthez:

750 g	meggy
2 db	tojás
125 g	cukor
1 csomag	vaníliás cukor
800 g	tejföl
2 ek.	citromlé
1 tk.	kezeletlen citrom reszelt héja
4 ek.	mandula pácika a megszóráshoz

Elkészítés

1. Zsírozza ki a tepsit. A tésztához keverje össze a lisztet és a sütőport egy tálban. Adja hozzá a túrót, a cukrot, a sót, a tejet és az olajat, majd keverje össze a hozzávalókat a kézi mixer dagasztófejével. Nyújtsa ki a tésztát a tepsin.
2. A feltéthez mossa meg a meggyet, csöpögtesse le és magozza ki. Melegítse elő a sütit 200 °C-ra (alsó-felső sütés), illetve 180 °C-ra (légkeverés).
3. Keverje habosra a tojásokat a cukorral és a vaníliás cukorral, majd keverje hozzá a tejfölt, a citrom levét és héját. A tejfölös krémet kenje a tésztára, és ossza el rajta a meggyet. Szórja rá a mandula pácikákat. Süsse a sütőben (középen) kb. 30 percig. Tálalás előtt hagyja kihűlni.

Jó tudni

Ha a túrós-olajos tészta kinyújtás közben nagyon hozzáragad a nyújtófához, akkor viszonylag nedves túrót használt: A bolti túró nedvessége gyártótól függően valóban különböző lehet. A legjobb, ha sütés előtt egy szűrőbe teszi, és hagyja lecsöpögni. Amennyiben a túró felesleges tejsavót tartalmaz, az így eltávolítható.

Teljes értékű táplálkozásnak megfelelő változat

Válasszon teljes kiőrlésű búza- vagy tönkölybúzálisztet a tésztához, helyettesítse a cukrot barna cukorral, és a vaníliás cukor helyett adjon 1 1/2 - 2 csipet őrölt Bourbon vaníliát (bioboltból vagy reformházból) a tejfölös krémhez.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Minden jog fenntartva