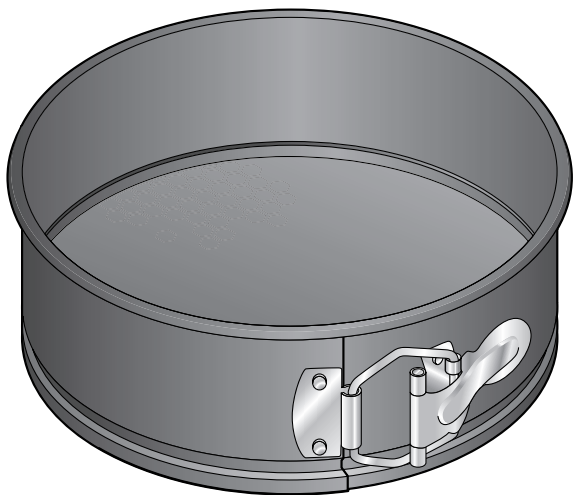




Malá dortová forma



Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

Abyste mohli hned začít s pečením, připojili jsme jeden recept.

Přejeme Vám, abyste byli s Vaší novou malou dortovou formou spokojeni a dobrou chutí!

Váš tým Tchibo



Vynikající kvalita výrobku, pečlivý výběr a exkluzivní výroba.

Pouze výrobek, splňující tyto požadavky, nese pečeť kvality společnosti Tchibo.

Další informace na:
www.tcm-quality.com

Antiadhezní vrstva

Forma je opatřena antiadhezní vrstvou, aby šlo pečivo lépe vyjmout. Aby se citlivá povrchová vrstva chránila, nepoužívejte při pečení nebo čištění ostré, odírající nebo špičaté předměty.

Pokud by se pečivo někdy nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem apod.

Před prvním použitím

Formu umyjte horkou vodou s trochou saponátu.

Poté ji opláchněte čistou vodou a vysušte, aby se na ní nevytvořily skvrny.

Forma není vhodná k mytí v myčce.

Použití

Formu před použitím vymažte máslem nebo margarínem. Dříve než koláč vyklopíte popř. vyjmete z formy, nechte jej několik minut vychladnout.

Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi pečivem a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.

Formu pokud možno umyjte ihned po použití, aby se zbytky těsta lépe uvolnily. Pomocí kartáče na nádobí s měkkými ohebnými štětinami odstraňte zbytky těsta ze štěrbin.

Formu po umytí vysušte a uložte v suchu.

Jablečný koláč z třeňého těsta

Přísady

- 100 g másla
- 85 g cukru
- 1/2 balíčku vanilkového cukru
- 2 vejce
- 110 g mouky
- 1 zarovnaná lžička prášku do pečiva
- 2-3 středně velká jablka
- 1 lžíce sekaných lískových oříšků (podle chuti)
- práškový cukr k posypání



Příprava

1. Oddělte žloutky a bílky.
Z bílků vyšlehejte tuhý sníh.
Přidejte poloviční dávku cukru a vyšlehejte.
2. Do pěny vymíchejte máslo, žloutky, cukr a vanilkový cukr.
Prášek do pečiva smíchejte s moukou a vmíchejte jej do základu. Pomalu vmíchejte sníh z bílků.
3. Jablka oloupejte, rozčtvřte a vyřízněte jádřince.
Povrch rozškrábejte vidličkou.
4. Dortovou formu vmažte máslem.
Naplňte těsto. Jablka položte na těsto.
Povrch posypte sekanými lískovými oříšky.
5. V předehřáté troubě na prostředním roštu pečte těsto při teplotě 180 °C s horním a spodním ohřevem, nebo při teplotě 160 °C s cirkulujícím vzduchem, po dobu přibližně 40 minut.
6. Po upečení nechte koláč ochladit. Poté jej vyjměte z formy a posypte práškovým cukrem.