



Zapékací skleničky na předkrmy a dezerty

Vážení zákazníci,

v těchto nových zapékacích skleničkách na předkrmy a dezerty nádherně vyniknou například vrstvené saláty a vrstvené dezerty.

Skleničky jsou vyrobeny z kvalitního borokřemičitého skla a vhodné na pečení v troubě do 230 °C. Jsou vhodné například ke karamelizování crème brûlée.

Pozorně si přečtěte pokyny, které jsme pro Vás sestavili. Abyste mohli tyto nové zapékací skleničky hned vyzkoušet, najdete na tomto listu také recept.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Číslo výrobku: 666 906

(cs) Informace o výrobku a recept

Důležité pokyny

- Zapékačí skleničky jsou vhodné k používání jak v troubě, tak i mikrovlnné troubě.
- Zapékačí skleničky odolávají teplotám do +230 °C.
- Zapékačí skleničky nestavte do otevřeného ohně, na horké plotýnky sporáku, na dno trouby ani na jiné zdroje tepla.
- Když budete v zapékačích skleničkách ohřívat nebo péct, dotýkejte se jich pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty. Hrozí nebezpečí popálení!
- Když budete zapékačí skleničky vyjímat z trouby, dobře je držte, aby Vám nevyklouzly z rukou.
- Zapékačí skleničky chraňte před silnými nárazy.
- Horké zapékačí skleničky se nesmí prudce zchlazovat, protože jinak by mohlo prasknout sklo. Hrozí nebezpečí poranění! Horké zapékačí skleničky např. nikdy nestavte na studený, mokrý nebo citlivý podklad.
- Horké zapékačí skleničky stavte vždy na vhodnou, žáruvzdornou podložku.
- Zmražené potraviny dávejte do zapékačích až po jejich úplném rozmrazení.
- Pokud zapékačí sklenička vykazuje poškození, jako jsou trhliny nebo otlučená místa, nesmí se výrobek dále používat, protože by se mohl rozbít úplně.

- Zapékací skleničky umyjte před prvním použitím a po každém dalším použití horkou vodou a trochou prostředku na umývání nádobí. K čištění nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani tvrdé kartáče, špičaté předměty nebo abrazivní houbičky. Následně misku dobře utřete.
- Zapékací skleničky jsou vhodné i do myčky.
- Když budete ve skleničkách ohřívat tekutiny, dbejte následujících pokynů: Ohřívání tekutin prostřednictvím mikrovln může vést k opožděnému vypuknutí varu (tzv. opožděný var). Přitom dosáhne tekutina teploty varu, aniž by se navenek viditelně vařila. Potom může otřesy způsobenými vyjímáním explozivně překypět.
Do tekutiny postavte lžičku nebo podobný předmět vhodný do mikrovlnné trouby a po uplynutí poloviny doby ohřívání tekutinu zamíchejte.
Po dokončení zahřívání tekutiny chvíli počkejte, pak do lžičky opatrně klepněte a tekutinu zamíchejte, než ji vyjmete z mikrovlnné trouby.
Dodržujte také pokyny uvedené v návodu k mikrovlnné troubě.

Recept

Zimní drobenkový dezert s vanilkovým tvarohem

Příklady na drobenkový dezert

200 g švestek

200 g kyselejších jablek

30 g cukru

1 zarovnaná lžička skořice +

1/2 lžičky skořice na drobenku

1 bio citron

1 vrchovatá lžička potravinářského škrobu

100 g jemných ovesných vloček

90 g hnědého cukru

75 g mouky

90 g měkkého másla

Příklady na náplň

300 g tučného tvarohu

1 balíček vanilkového cukru

1 lžička hnědého cukru

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 180 °C.
2. Švestky umyjeme, vypeckujeme a rozpůlíme. Jablka umyjeme (podle potřeby oloupeme), vykrájíme z nich jádřince a jablka nakrájíme na malé kousky. Nastrouháme si trochu citronové kůry a dáme si ji stranou. Z citronu vylisujeme šťávu.
3. Ovoce smícháme s cukrem, 1 lžičkou skořice, 2 lžícemi citronové šťávy a potravinářským škrobem a následně rozdělíme do všech 4 skleniček.
4. Máslo, ovesné vločky, 1/2 lžičky skořice, hnědý cukr a mouku prohněteme rukama nebo hnětacími háky ručního šlehače tak, aby vznikla drobenka. Tu pak rozdělíme do skleniček.
5. Drobenkový dezert pečeme do zlatova v troubě (na středním roštu) přibližně 40 minut.
6. Na náplň smísíme tvaroh s cukrem a vanilkovým cukrem a krátce před servírováním dáme kopeček na každý horký drobenkový dezert. Posypeme citronovou kůrou.