



Profesionální sada na bábovku na pečení poschodových dortů

CS Informace o výrobku a recepty

Číslo výrobku: 389 659

Nepřilnavá vrstva

Všechny 3 formy na pečení bábovek různých velikostí jsou opatřeny nepřilnavou vrstvou, aby se hotové bábovky daly snadno vyjmout.

Další předností je snazší čištění.

- ▷ Pro ochranu nepřilnavé vrstvy při pečení nebo čištění nepoužívejte ostré ani špičaté předměty. Nekrájejte bábovky přímo ve formách na pečení.
- ▷ Pokud by se bábovky někdy nedaly lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem nebo podobnou pomůcku.

Před prvním použitím

- ▷ Formy na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom formy na pečení ihned utřete, aby se na nich nevytvořily skvrny. Formy na pečení **nejsou vhodné do myčky**.

Použití

- ▷ Před použitím formy na pečení dobře vymažte (např. máslem, margarínem nebo neutrálním stolním olejem) a případně je ještě vysypte moukou.
- ▷ **Horkých forem na pečení se dotýkejte jen v kuchyňských rukavicích apod.** Horké formy na pečení pokládejte jen na žáruvzdorný podklad.
- ▷ Bábovky nechte před vyklopením chladnout ve formách na pečení (minimálně 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi bábovkami a formami na pečení vznikne vzduchová vrstva.

Čištění a uložení

- ▷ Formy na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta. Úporné zbytky těsta lze odstranit nejlépe kartáčkem na nádobí s **měkkými štětinami**.
Formy na pečení **nejsou vhodné do myčky**.
- ▷ Formy na pečení hned po umytí utřete, aby se na nich nevytvořily skvrny.
- ▷ K uložení můžete formy na pečení úsporně vkládat do sebe. Formy na pečení uložte na suché místo.

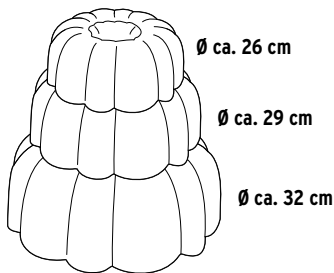


www.tchibo.cz/navody

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz

Poschodové dorty



Formy na pečení, které jsou součástí sady, můžete používat samostatně nebo je libovolně navzájem kombinovat.

Jarní 3poschodový bábovkový dort

Přísady

na velkou formu:

750 g měkkého másla +
trochu másla na
vymazání

600 g třtinového cukru

3 balíčky vanilkového
cukru s vanilkou
Bourbon

12 vajíček (velikost M)

1050 g mouky (typu
550)

1/2 lžičky soli

3 balíčky prášku
do pečiva

450 ml mléka

na střední formu:

500 g měkkého másla +
trochu másla na
vymazání

400 g třtinového cukru

8 vajíček (velikost M)

700 g mouky (typu 550)

2 špetky soli

2 balíčky prášku do
pečiva

300 ml mléka

60 g kakaa v prášku

2 lžičce pomerančového
likéru

na malou formu:

250 g měkkého másla +
trochu másla na
vymazání

200 g třtinového cukru

1 balíček vanilkového
cukru s vanilkou
Bourbon

4 vajíčka (velikost M)

350 g mouky (typu 550)

špetka soli

1 balíček prášku
do pečiva

150 ml mléka

Kromě toho budeme potřebovat (na polevu a ozdobu):

250 g moučkového cukru

2 lžičce sirupu z květů černého bezu, 1 lžička vody

100 g nasekaných pistácií

jedlé květy (např. květy černého bezu nebo chrpy polní)

Doba přípravy: cca 1 hodina a 20 minut (plus doba potřebná na pečení a chladnutí)

Příprava

Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 160 °C (horkovzdušná trouba). Všechny 3 formy na pečení vymažeme trochou másla.

Na velkou formu na pečení šleháme měkké máslo s třtinovým a vanilkovým cukrem ve velmi velké míse ručním mixérem do krému tak dlouho, dokud se cukr nerozpustí. Následně po jednom přidáváme vajíčka a hmotu mixujeme tak dlouho, dokud se na ní nevytvoří bílá pěna.

Potom krátce vmícháme mouku, sůl, prášek do pečiva a mléko tak, aby se všechno rovnoměrně promísilo.

Tip: K usnadnění přípravy si můžeme přísady rozdělit také do dvou mís a připravovat postupně.

Těsto naplníme do velké formy na pečení a pečeme na roštu ve střední části trouby přibližně 75 minut. Dřevěnou špejlí zkusíme, jestli už je bábovka upečená. Když na dřevěné špejli už nezůstane nalepené těsto, vytáhneme bábovku z trouby ven a necháme vychladnout ve formě na mřížce na dort.

Následně zpracujeme všechny přísady **na středně velkou formu na pečení** stejně jako u velké formy na pečení tak, aby se vytvořilo těsto. Těsto naplníme do středně velké formy na pečení a pečeme na roštu ve střední části trouby přibližně 60 minut. Po úspěšném testu špejlí necháme i tuto bábovku vychladnout ve formě na mřížce na dort.

Na malou formu na pečení smícháme všechny přísady tak jak bylo popsáno výše, těsto naplníme do formy na pečení a pečeme na roštu ve střední části trouby přibližně 45 minut. Po úspěšném testu špejlí necháme i tuto bábovku vychladnout ve formě na mřížce na dort.

Vychladlé bábovky opatrně vyklopíme z forem na pečení a potom je od největší do nejmenší postavíme na sebe na servírovací podnos.

Na polevu si vymícháme do hladka moučkový cukr se sirupem z květů černého bezu a 1 lžící vody a nalijeme na bábovkovou věž.

Hned potom posypeme nasekanými pistáciemi a servírujeme ozdobenou jedlými květy.

Šťavnatý mrkvový dort z bábovek s náplní z čerstvého tvarohového sýra a limetky

Přísady na malou formu (Ø cca 26 cm)

na těsto:

600 g mrkví
1 chemicky neošetřený citron
150 g měkkého másla + trochu másla
na vymazání
200 g třtinového cukru
1 balíček vanilkového cukru
s vanilkou Bourbon
8 vajíček (velikost M)
600 g mletých mandlí
1 lžička skořice
špetka soli
1/2 balíčku prášku do pečiva

na máslový krém:

50 g celých lískových oříšků
20 g třtinového cukru
1 chemicky neošetřená limetka
40 g měkkého másla
200 g čerstvého tvarohového sýra
100 g moučkového cukru

Doba přípravy: cca 45 minut (plus doba potřebná na pečení a chladnutí)

Příprava

Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 160 °C (horkovzdušná trouba).

Malou formu na bábovku vymažeme trochou másla.

Mrkev očistíme, oškrábeme a nastrouháme na jemno.

Citron důkladně omyjeme, utřeme a kůru nastrouháme na velmi jemno.

Na těsto dáme měkké máslo s třtinovým a vanilkovým cukrem do mísy a šleháme ručním mixérem do krémovea tak dlouho, dokud se cukr nerozpustí. Postupně po jednom přidáme vajíčka a šleháme do pěny.

Následně krátce vmícháme mleté mandle, nastrouhanou mrkev, citronovou kůru, skořici, sůl a prášek do pečiva.

Těsto ihned naplníme do formy na pečení a pečeme na roštu ve střední části trouby přibližně 45 - 60 minut. Dřevěnou špejlí zkusíme, jestli už je bábovka upečená. Když na dřevěné špejli už nezůstane nalepené těsto, vytáhneme bábovku z trouby ven a necháme ji vychladnout ve formě na mřížce na dort. Potom bábovku vyklopíme z formy na mřížku na dort a necháme úplně vychladnout.

Na polevu si nasekáme lískové oříšky na hrubo, necháme třtinový cukr zkaramelizovat v pánvi a nasypeme do něj oříšky. Hmotu nalijeme na papír na pečení a necháme vychladnout.

Mezitím si umyjeme limetku horkou vodou, utřeme ji, nastrouháme z ní kůru na jemno a vylisujeme z ní šťávu. Našleháme v míse s čerstvým tvarohovým sýrem, máslem a moučkovým cukrem. Natřeme jako náplň na mrkvovou bábovku. Krokant s lískovými oříšky rozlámeme na kousky a posypeme jím náplň.

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena