



# Formy na mini bábovky

Informace o výrobku a recepty

## Vážení zákazníci,

Vaše nové silikonové formy na mini bábovky jsou extrémně pružné a nepřilnavé. Díky tomu je možné bábovičky velmi snadno vyjmout - formičky zpravidla nemusíte vymazávat.

Silikonové formy na mini bábovky jsou zdravotně nezávadné, odolné vůči horku a chladu, tvarově stálé a těsto z nich nevytéká. Lze je používat i bez plechu a jsou vhodné do myčky.

Přejeme Vám dobrou chuť.

**Váš tým Tchibo**

## Důležitá upozornění

- Formičky jsou vhodné k používání při teplotách od -40 do +200 °C.
- Formičky jsou vhodné pouze pro použití v pečicí troubě, mikrovlnné troubě nebo mrazničce. Nepoužívejte je k jinému účelu! Dodržujte také doporučení výrobce Vaší pečicí nebo mikrovlnné trouby.
- Ve formičkách neřežte žádné pokrmy ani v nich nepoužívejte žádné ostré předměty.  
Formičky by se jinak mohly poškodit.
- Formičky nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno pečicí trouby.
- Formičky jsou vhodné do myčky. Ale neumísťujte je přímo nad topné tyče.
- Při používání tuků získá povrch formiček po nějaké době tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formiček.
- Když použijete své osvědčené recepty, může se díky materiálu, ze kterého jsou formičky vyrobeny, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce Vaší pečicí trouby.

## Před prvním použitím

- ▷ Formičky umyjeme horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte silné čisticí prostředky nebo špičaté předměty.
  - ▷ Vnitřek formiček potom vymažeme za pomoci štětečku neutrálním stolním olejem.
- 

## Použití

- Před naplněním formičky vždy vypláchněte studenou vodou.
- Vymazání je potřebné jen ...
  - ... před prvním použitím,
  - ... po umytí v myčce na nádobí,
  - ... při zpracovávání těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot), nebo velmi těžkého těsta.
- Než začnete formičky plnit, vyjměte z pečicí trouby rošt a formičky na něj postavte. Usnadní to jejich pozdější přenášení.
- Než bábovičky vyklopíte z formiček, nechte je asi 5 minut chladnout na roštu. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi bábovičkou a formou vznikne vzduchová vrstva.
- Formičky pokud možno umyjeme ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta.

# Bábovka

## Přísady asi na 18 formičky

**Příprava asi 40 minut (bez vychladnutí) | odpočinek asi 1 hodina**

**pečení 15-20 minut**

50 g	rozinek	1 špetka	solí
1 lžíce	rumu	1/2 lžičky	nastrouhané kůry z jednoho bio citrónu
200 g	mouky	50 g	sekaných mandlí
20 g	kvasnic (1/2 kostky)		loupané mandle
60 ml	vlažného mléka		mouka ke zpracování
80 g	cukru		tuk na vymazání formiček
2	vejce		moučkový cukr k posypání
100 g	másla		

## Příprava

1. Rozinky necháme dle libosti marinovat v rumu.
2. Pro těsto nasypeme do mísy mouku, do středu uděláme důlek. Rozdrolíme kvasnice, rozmícháme je se 3 lžícemi vlažného mléka, 1 lžičkou cukru a trochou mouky z okraje.
3. Těsto zakryjeme utěrkou, 15 minut necháme vykynout na teplém místě (např. na topení, v troubě zahřáté na 50 °C a opět vypnuté, v teplé místnosti). Těsto by mělo být po vykynutí dvakrát tak velké jako na začátku a obsahovat dostatečné množství vzduchových bublin.
4. Do těsta přidáme zbytek teplého mléka, zbytek cukru, vejce, vločky másla, dobrou špetku soli a citrónovou kůru. Přimícháme rozinky a sekané mandle. Všechno zpracujeme hnětacími háky ručního mixéru. Těsto necháme dalších 30 minut přikryté na teplém místě, až dosáhne dvojnásobné velikosti.

5. Troubu předehřejeme na 200 °C (horkovzdušná trouba 180 °C). Formičky vymažeme tukem a po žebrovaném dnu rozložíme celé mandle. Těsto krátce promícháme, vložíme do formiček a necháme asi 20 minut kynout, až dosáhne okraje formiček.
6. Bábovičky pečeme v troubě (uprostřed) asi 15-20 minut. Necháme je vychladnout, vyklopíme je z formiček a posypeme moučkovým cukrem.

---

## Savarin s bobulemi

### Přísady asi na 18 formičky

**Příprava asi 45 minut | odpočinek 1 hodina 15 minut | pečení 10-15 minut**

#### Na těsto:

170 g mouky  
10 g kvasnic (1/4 kostky)  
60 ml vlažného mléka  
30 g cukru  
2 vejce  
80 g másla  
1 špetka soli

mouka ke zpracování

tuk na vymazání formiček

#### Navíc:

80 g cukru  
40 ml rumu  
80 g meruňkového džemu  
250 g čerstvých bobulí  
100 ml vody

### Příprava

1. Pro těsto nasypeme do mísy mouku, do středu uděláme důlek. Rozdrolíme kvasnice, rozmícháme je se 3 lžicemi vlažného mléka, 1 lžičkou cukru a trochou mouky z okraje.
2. Těsto zakryjeme utěrkou, 15 minut necháme vykynout na teplém místě (např. na topení, v troubě zahřáté na 50 °C a opět vypnuté, v teplé místnosti). Těsto by mělo být po vykynutí dvakrát tak velké jako na začátku a obsahovat dostatečné množství vzduchových bublin.

3. Do těsta přidáme zbytek teplého mléka, zbytek cukru, vejce, vložky másla a sůl. Všechno zpracujeme hnětacími háky ručního mixéru. Těsto necháme dalších 25-30 minut přikryté na teplém místě, až dosáhne dvojnásobné velikosti.
4. Troubu předehřejeme na 200 °C (horkovzdušná trouba 180 °C). Formičky vymažeme tukem. Vložíme nakynuté těsto a necháme je na teplém místě kynout dalších 30 minut. Bábovičky pečeme v troubě (uprostřed) asi 10-15 minut. Mezitím cukr svaříme se 100 ml vody, necháme ochladit, vmícháme rum.
5. Upečené bábovičky necháme ve formě krátce ochladit, pak je vyklopíme z formiček na hlubokou desku. Polijeme je rumovo-cukrovým roztokem a necháme jej vsáknout. Džem zahřejeme, vymícháme do hladka a bábovky jím natřeme. Bobule opláchneme, jemně osušíme a savariny jimi naplníme.

Recepty:

Právo k tisku pro Tchibo GmbH

© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena

---

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.cz](http://www.tchibo.cz)

**Číslo výrobku: CZ 301 715**