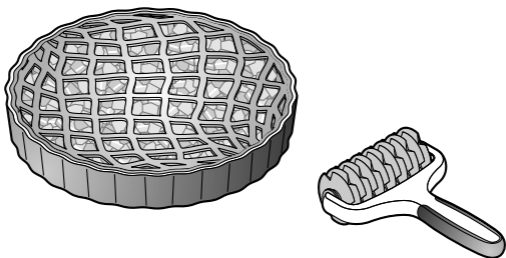


cs Návod k použití a recept



Důležité pokyny

Mřížkovací váleček na těsto je ideální k vytváření pravidelných mřížek z těsta na koláče, paštiky nebo záviny.

Je vhodný ke zpracovávání vláčného těsta (např. křehkého těsta, kynutého těsta, na záviny apod.).

Čištění

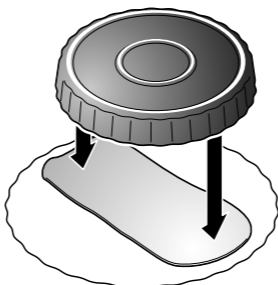
- ▶ Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte mřížkovací váleček na těsto horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Výrobek je vhodný také do myčky.
- ▶ Zbytky těsta mezi jednotlivými kotoučky válečku lze odstranit kartáčkem na nádobí s měkkými štětinami.



www.tchibo.cz/navody

Použití

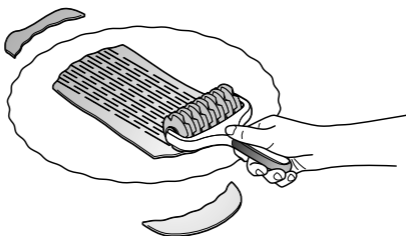
1.



Těsto vyválejte do tloušťky přibližně 2-4 mm na papíře na pečení nebo podložce na dorty z lepenky. Díky tomu pak bude možné hotovou mřížku z těsta snadno přenášet a pokládat na koláč. Pruh těsta by měl být o něco širší než je mřížkovací váleček na těsto.

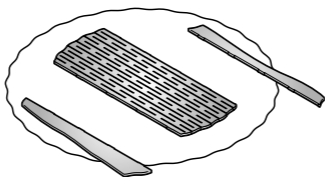
Tip: Když budete chtít mřížku z těsta položit na kulatý koláč, přitiskněte obrácenou formu na pečení krátce na těsto. Tak bude mít pruh těsta tu správnou délku.

2.



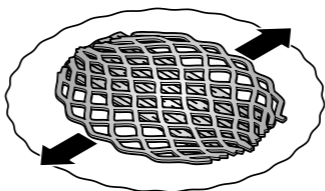
Pohybujte mřížkovacím válečkem na těsto po pruhu těsta a lehce přitom na váleček tlačte.

3.



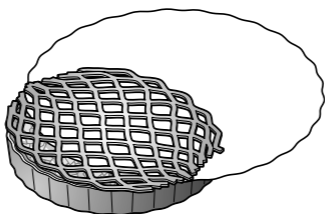
Pokud bude třeba, odkrojte okraje po stranách.

4.



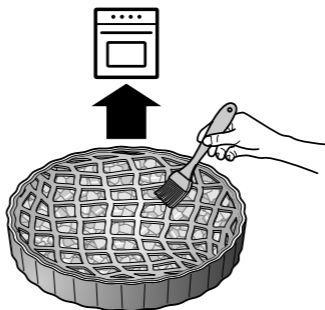
Mřížku z těsta opatrně roztáhněte do požadované šířky.

5.



Mřížku z těsta nechte opatrně sklouznout z lepenkové podložky na koláč a tam ji roztáhněte do požadovaného tvaru. Nakonec okraje mřížky z těsta pevně přitlačte na koláč.

6.



V závislosti na receptu potřete mřížku z těsta rozšlehaným žloutkem nebo mlékem a koláč dejte do trouby péct.

Recept „Linecký koláč“

Na formu na tarte Ø 26 cm

Přísady na těsto

- 150 g studeného másla
- 150 g moučkového cukru
- 100 g mletých lískových oříšků
- 250 g mouky (hladká mouka, typ 405)
- 10 g prášku do pečiva
- 1 balíček vanilkového cukru s vanilkou Bourbon
- 1 vajíčko (velikost M)
- 1 lžička mleté skořice
- špetku mletého hřebíčku

Přísady na náplň

- 1 žloutek
- 200 g rybízové marmelády

Příprava

1. V míse utřeme máslo, moučkový cukr a vanilkový cukr. Vmícháme lískové oříšky, skořici, hřebíček a vejce. Smícháme prášek do pečiva s moukou a směs postupně přidáváme do těsta.
2. Formu na tarte dobře vymažeme a předehřejeme troubu na 200 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 175 °C (horkovzdušná trouba).
3. Oddělíme 1/3 těsta a odložíme ji asi na půl hodiny do chladna. Zbylé 2/3 těsta vyválíme na odpovídající velikost a přeneseme do dobře vymazané formy na tarte.
4. Korpus potřeme rybízovou marmeládou, necháme přitom asi 1 cm místa od okraje volný.
5. Zbývající těsto (1/3) vyválíme a pohybujeme po něm mřížkovacím válečkem na těsto, přičemž na něj mírně tlačíme tak, aby vznikla požadovaná mřížkovaná struktura. Následně mřížku z těsta opatrně roztáhneme, položíme na naplněnou formu na tarte a na okraji lehce přitlačíme. Mřížku z těsta potřeme rozšlehaným žloutkem.
6. Pečeme ve střední části trouby asi 40-45 minut. Poté necháme vychladnout.

Číslo výrobku: 663 624

Made exclusively for:

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