

Sada na pečení vícepatrových dortů

cs Informace o výrobku a recept

Číslo výrobku: 628 552

Vážení zákazníci,

Vaše nová sada na pečení dortů obsahuje 3 silikonové formy, které můžete používat i samostatně. Pro úsporné uložení do malého prostoru lze silikonové formy naskládat do sebe.

Silikonové formy jsou extrémně pružné a mají nepřilnavý povrch. Díky tomu z nich velmi snadno hotové dortové korpusy vyjmete – a obvykle není potřeba formy ani vymazávat.

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

Abyste mohli svou novou sadu dortových forem ihned vyzkoušet, naleznete v tomto návodu jeden nápad na recept. Dortové korpusy lze podle libosti kombinovat i s jinými krémovými náplněmi. Popusťte uzdu své fantazii!

Přejeme Vám, ať se dorty daří a dobrou chuť.

Váš tým Tchibo



Důležité pokyny

-  +200°C
-20°C +200 °C. Silikonové formy jsou vhodné k používání při teplotách -20 °C až +200 °C.
-   Silikonové formy jsou vhodné pro použití v pečicí troubě, mikrovlnné troubě nebo mrazničce. Nepoužívejte ji k jiným účelům! Dodržujte také doporučení výrobce Vaší pečicí nebo mikrovlnné trouby.
-   Silikonové formy nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné tepelné zdroje.
-  V silikonových formách nekrájejte žádné pokrmy, ani v nich nepoužívejte žádné ostré předměty. Silikonové formy se tím poškodí.
-  Horkých silikonových forem se dotýkejte jen v kuchyňských rukavicích apod.
-  Silikonové formy jsou vhodné také do myčky. Neumisťujte je ale přímo nad topná tělesa myčky.
- Působením tuků se časem může povrch silikonových forem tmavě zabarvit. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci výrobku.
- Když použijete své osvědčené recepty, může se díky materiálu, ze kterého jsou silikonové formy vyrobeny, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce své trouby.

Před prvním použitím

- ▷ Před prvním použitím silikonové formy důkladně umyjte m horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky ani ostré předměty, aby se materiál nepoškodil.
- ▷ Vnitřek silikonových forem potom vymažte pomocí štětečku neutrálním stolním olejem.

Použití

- ▷ Před naplněním silikonové formy vždy vypláchněte studenou vodou.
- ▷ Vnitřek silikonových forem potom v případě potřeby vymažte máslem nebo neutrálním stolním olejem. Vymazání je zapotřebí jen ...
 - ... před prvním použitím,
 - ... po umytí v myčce,
 - ... při zpracování těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot), nebo velmi těžkého těsta.
- ▷ Než vyklopíte dortové korpusy ze silikonových forem, nechte je po dobu přibližně 5 minut chladnout ve formách na mřížce. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi dortovými korpusy a silikonovými formami vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Když chcete uvolnit hotové dortové korpusy ze silikonových forem, odtáhněte o kousek horní okraj. Pokud se korpusy nechtějí uvolnit, objeďte jednou zadní stranou tupého nože nebo podobným nástrojem okolo okraje.
- ▷ Silikonové formy, které chcete naplnit, postavte na mřížku pečicí trouby. Usnadníte tím přenášení naplněných forem.
- ▷ Silikonové formy pokud možno vždy umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Silikonové formy však vždy nechte nejdřív dostatečně vychladnout.

Mandlový dort s tvarohovým krémem a meruňkami

Doba přípravy: přibližně 40 minut (plus doba pečení přibližně 25 minut, 40 minut na vychladnutí, doba 15 minut na předchlazení a doba chlazení 4 hodiny)

Přísady (na 18 kousků)

Na těsto:

10 vajec (velikost M)
špetka soli
260 g cukru
170 g rozpuštěného másla
190 g mletých mandlí
190 g mouky
50 g jedlého škrobu

Na krém:

7 plátků želatiny
300 g nízkotučného tvarohu
300 g zakysané smetany
3 balíčky vanilkového cukru
75 g cukru
300 g meruněk ze sklenice
300 ml smetany
150 g meruňkového džemu

Dále budeme ještě potřebovat:

máslo na vymazání

nejedovaté a nestříkané květiny na ozdobu (např. sedmikrásky, levandule a měsíček, nebo i malé růže)

Příprava

Troubu předehřejte na 180 °C (horní a spodní ohřev).

Vymažte silikonové formy máslem.

Oddělte žloutky a bílky a z bílků se solí vyšlehejte tuhý sníh. Přidejte polovinu cukru a šlehejte dál tak dlouho, dokud se krystalky cukru nerozpustí a hmota opět nebude úplně tuhá.

Žlutek vyšlehejte do pěny se zbylým cukrem. Přilijte tekuté máslo. Prosijte do směsi mleté mandle, mouku a škrob (ještě nevmíchejte!) a přidejte sníh.

Teprve nyní vše promíchejte. Rozdělte těsto do 3 silikonových forem a pečte v troubě dozlatova asi 25 minut. Vytáhněte silikonové formy a v případě potřeby opatrně objedťe zadní stranou tupého nože kolem okraje, aby se dortové korpusy uvolnily. Vyklopte dortové korpusy na mřížku a nechte je úplně vychladnout. Použité silikonové formy omyjte, protože je budete později ještě jednou potřebovat.

Na krém: namočte lístky želatiny do studené vody podle návodu na obalu. Smíchejte nízkotučný tvaroh, zakysanou smetanu, 1,5 balíčku vanilkového cukru a cukr. Meruňky ze sklenice nechte okapat na sítku (zachyťte trochu šťávy) a nakrájejte na kostky.

3 polévkové lžíce meruňkové šťávy rozehejte v hrnci. Vymačkejte želatinu a nechte rozpustit v teplé šťávě. Přimíchejte k želatině 1 polévkovou lžící tvarohové hmoty. Tuto směs vmíchejte do zbylé tvarohové hmoty a pak postavte do chladu asi na 15 minut. Vyšlehejte tuhous šlehačku s 1,5 balíčkem vanilkového cukru a polovinu vmíchejte do tuhnoucí tvarohové hmoty. Druhou polovinu vyšlehané šlehačky rovněž uložte na chladné místo.

Vychladlé dortové korpusy překrojte vodorovně napůl. Horní část korpusu vložte do umyté silikonové formy vždy tak, aby řezaná strana směřovala nahoru. V malém hrnci přiveďte k varu meruňkový džem se 3 lžícemi vody. Vařící směs rozetřete na korpusy. Pokladťe povrch meruňkami a poté naneste nahoru vrstvu tvarohového krému. Položte nahoru zbylé korpusy a všechna 3 patra dortu postavte na chladné místo minimálně na 4 hodiny.

Uvolněte jednotlivá patra dortu z forem: Nejprve objedťe zadní stranou tupého nože podél okraje silikonové formy, pak formu převraťte a opatrně vytlačte příslušné dortové patro z formy. Horní stranu jednotlivých dortových pater potřete tenkou vrstvou zbylé šlehačky a sestavte patra na sebe. Ozdobte kvítky a můžete si pochutnávat.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena

Made exclusively for:

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