



# Forma na pečení dortu s překvapením

## Vážení zákazníci,

s Vaší novou formou na pečení můžete vykouzlit překvapivý piňata efekt! Ideální například na dětské narozeniny.

Dokážete jednoduše upéct dvě poloviny dortu s otvorem uprostřed. Tento otvor je pak možné naplnit čokoládovými čočkami, krémem, zmrzlinou, ovocem atd., náplň po rozkrojení vyteče jako v případě piňaty.

Díky nepřilnavému silikonovému materiálu se upečený dort snadno uvolní z formy na pečení. Forma odolává teplotám až do +230 °C a lze ji mýt v myčce nádobí.

Formu na pečení lze používat i jako formu na běžný dort.

Přejeme Vám příjemnou zábavu při pečení!

**Váš tým Tchibo**

---








**Číslo výrobku: 605 971**

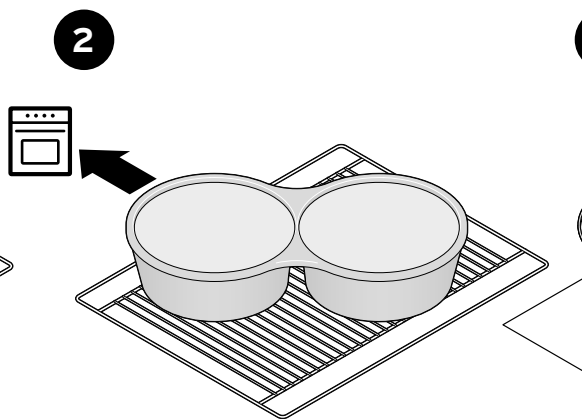
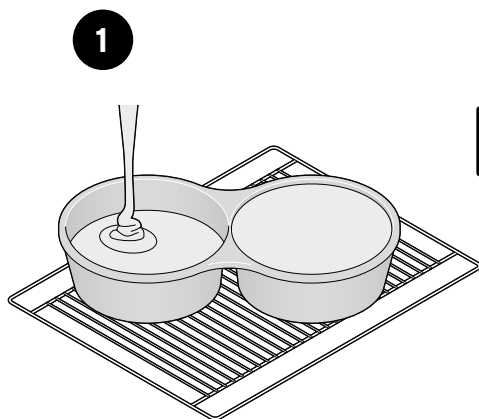
---

**CS** Informace o výrobku a recepty

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 110626FV003X00X1 · 2020-10

## Důležité pokyny

-  Tato forma na pečení je vhodná k používání při teplotách od -30 °C do +230 °C.
-  Forma na pečení je vhodná i pro použití v mrazničce.
-  Při použití v troubě při vysoké teplotě manipulujte s formou na pečení pouze pomocí chňapky.
-   Formu na pečení nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno trouby ani na jiné zdroje tepla.
-  V prohlubních formy na pečení nekrájejte žádné pokrmy ani v ní nepoužívejte žádné špičaté nebo ostré předměty. Forma na pečení se tím poškodí.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte formu na pečení horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
-  Forma na pečení je vhodná také do myčky. Neumísťujte ji však přímo nad topná tělesa.
- V důsledku používání tuků může povrch formy na pečení po nějaké době získat tmavší zbarvení. Toto zbarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy na pečení.
- Budete-li používat své osvědčené recepty, může se doba pečení díky materiálu formy na pečení zkrátit až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce trouby.

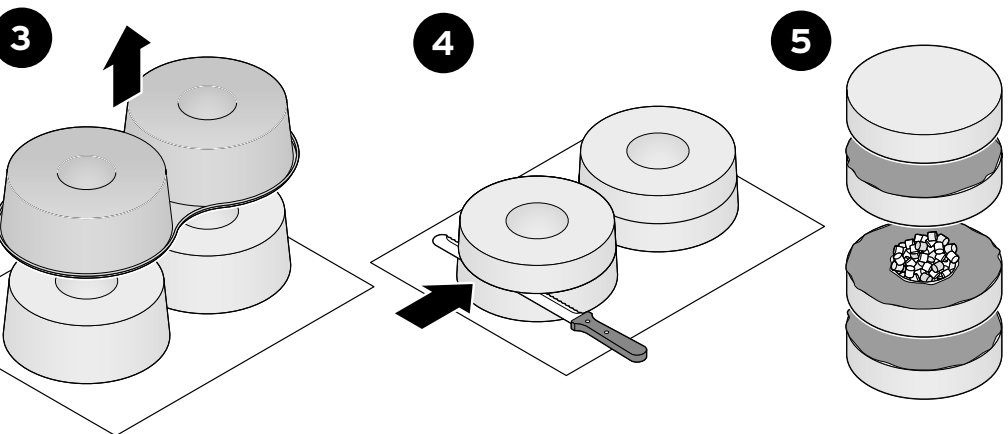


## Před prvním použitím

- ▷ Formu na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty. Formu na pečení můžete umývat také v myčce na nádobí. Neumísťujte ji však přímo nad topná tělesa.
- ▷ Následně prohlubně formy lehce vytřete neutrálním stolním olejem.

## Použití

- ▷ Než začnete do prohlubní ve formě na pečení plnit těsto, vždy je nejdřív vypláchněte studenou vodou.
- ▷ Prohlubně ve formě na pečení případně lehce vymažte pomocí mašlovačky neutrálním stolním olejem. Vymazání je zapotřebí jen ...
  - ... před prvním použitím,
  - ... po umytí v myčce,
  - ... při zpracovávání těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot), nebo velmi těžkého těsta.
- ▷ Než začnete do prohlubní plnit těsto, vyjměte z trouby rošt a formu na pečení na něj postavte. Usnadníte si tím přenášení. Z důvodu velikosti formy na pečení bude pravděpodobně nutné ji do trouby umístit úhlopříčně.
- ▷ Než hotové pečivo vyklopíte z důlků ve formě, nechte formu po dobu cca 5 minut chladnout na roštu. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi ním a silikonovými prohlubněmi ve formě na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Formu na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.



# Citronový dort Surprise Inside



## Ingredience

### Na těsto:

- 300 g měkkého másla
- 300 g cukru
- 1 špetka soli
- 1 čajová lžička vanilkové pasty
- 8 vajec, rozdělených
- 500 g mouky
- 1 prášek do pečiva
- 1 čajová lžička jedlé sody
- šťáva a kůra ze 2 bio citronů
- 200 ml mléka

### Na krém:

- 300 g mascarpone
- 200 g krémového sýru
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 2 polévkové lžíce moučkového cukru, prosetého
- 2 čajové lžičky citronové šťávy
- potravinářské barvivo, barva mátová

- potravinářské barvivo, barva černá
- 1-2 čajové lžičky vodky, případně vody

### Náplň a zdobení:

- cca 150 g mini marshmallows
- jedlá velikonoční tráva z jedlého papíru

### Pokyny

#### Na těsto:

1. Zapněte troubu na 180 °C, podní/dolní ohřev. Vypláchněte silikonovou formu studenou vodou.
2. Vyšlehejte máslo, cukr, sůl a vanilkovou pastu. Postupně zašlehejte žloutky. Vmíchejte citronovou kůru a šťávu.
3. Střídavě přidávejte mléko a mouku s jedlou sodou a práškem do pečiva.
4. Vyšlehejte bílky do tuhého sněhu a opatrně přidávejte.
5. Rozdělte těsto do silikonových forem a pečte v predehřáté troubě cca 55-60 minut. Nezapomeňte na špejli pro kontrolu propečení.

6. Vyměte z trouby a nechte vychladnout na mřížce.

### **Krém:**

1. Vyšlehejte mascarpone, krémový sýr, vanilkový cukr, moučkový cukr a citronovou šťávu do hladka. Přidejte barvivo (mátová).

### **Jak pokračovat:**

1. Vyklopte korpusy z formy, případně trochu dorovnejte. Rozpůlte je.
2. Spodní část korpusu umístěte na talíř na dorty otvorem nahoru a potřete krémem, zároveň ale ponechte volný střed (pro marshmallow). Položte druhou polovinu korpusu a postup opakujte. Třetí část korpusu umístěte otvorem dolů. Otvor naplňte marshmallow a potřete krémem. Dort uzavřete poslední částí korpusu.
3. Tento dort jednou lehce potřete krémem, abyste zamezili drobení. Nechte 30 minut vychladit, poté celý dort ještě jednou potřete.
4. Smíchejte černé barvivo s malým množstvím vodky, pomocí menšího štětečku barvivo nastříkejte na dort. Ozdobte velikonoční trávou a dalšími marshmallow.

---

## **Čokoládový dort Surprise Inside**



### **Ingredience**

#### **Na korpus:**

- 300 g měkkého másla
- 450 g cukru
- 1 špetka soli
- 1 čajová lžička vanilkového extraktu
- 7 vajec
- 525 g mouky
- 3 čajové lžičky prášku do pečiva
- 3 čajové lžičky jedlé sody
- 70 g kakaa (neslazeného)
- 200 g řeckého jogurtu
- 400 ml mléka

#### **Na náplň a pokrytí:**

- 300 g krémového sýru
- 300 g oříškovo-nugatového krému
- 200 g smetany
- 2 sáčky ztužovače šlehačky
- 2 polévkové lžíce kakaa (neslazeného)

## Na zdobení a náplň:

- 200 g čokoládových vajíček

## Kromě toho:

- 1 forma na pečení Surprise
- 1 cukrářský sáček
- 1 nástavec na cukrářský sáček, hvězda

## Pokyny

### Na korpus:

1. Zapněte troubu na 180 °C (spodní/dolní ohřev).
2. Vyšlehejte máslo, cukr a sůl do hladka. Postupně zašlehejte vejce, každé cca 30 sekund, poté přidejte vanilkový extrakt.
3. Střídavě přidávejte mléko s jogurtem a směs mouky, prášku do pečiva, sody a kakaa. Směs promíchejte pouze tak, jak je nutné.
4. Rozdělte těsto do obou forem a pečte v předehřáté troubě cca 50-60 minut. Nezapomeňte na špejli pro kontrolu propečení! Vyjměte korpus z trouby a nechte vychladnout ve formě na pečení. Korpusy rozpůlíte.

### Na krém:

1. Vyšlehejte krémový sýr, kakao a oříškovo-nugátový krém do hladka. Ušlehejte šlehačku. během šlehání přidejte ztužovač šlehačky. Opatrně promíchejte šlehačku a oříškovo-nugátový krém.
2. První část korpusu (možná bude nutné dorovnat) položte na talíř na dorty vzhůru nohama a sevřete ráfkem na dorty. Potřete trochou krému. Připravte druhou část korpusu a postup opakujte. Třetí část korpusu položte otvorem dolů. Otvor naplňte čokoládovými vajíčky. Znovu potřete okraj korpusu krémem. Položte poslední část korpusu. Přikryjte dort potravinářskou fólií a nechte vychladit minimálně 1 hodinu. Poslední část korpusu poté dorovnejte dle potřeby.
3. Odstraňte formu a dort zcela potřete krémem. Při tom si uložte cca 3 polévkové lžíce krému stranou. Tento krém poté vložte do cukrářského sáčku s nástavcem. Na dortu vytvořte malé krémové ozdoby a doplňte celek čokoládovými vajíčky.

## Tipy

- U vysokých dortů je možné ráfek prodloužit páskou na dorty.
- Krémové ozdoby na dort vytvářejte nejlépe těsně před servírováním. V závislosti na vlhkosti v dané místnosti mohou tyto ozdoby rychle ztratit tvar.
- Mezi částí korpusu lze také vložit nakrájené jahody, půlené maliny nebo borůvky.
- V létě je ideální příležitost dort ozdobit čerstvým boulovitým ovocem.

## Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2021 EMF Verlag GmbH

Všechna práva vyhrazena