

Číslo výrobku: 371 450

Nepřilnavá vrstva

Forma na pečení je opatřena nepřilnavou vrstvou, aby se hotové pečivo dalo lehce vyjmout. Další předností je snazší čištění.

- ▷ Pro ochranu nepřilnavé vrstvy při pečení nebo čištění nepoužívejte ostré ani špičaté předměty. Upečený dort nekrájejte ve formě.
- ▷ Pokud by se upečený dort někdy nedal lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem či podobnou pomůcku.

Před prvním použitím

- ▷ Formu na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom ji hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Forma na pečení **není vhodná k mytí v myčce**.

Použití

- ▷ Před použitím vymažte formu trochou másla nebo margarínu. Pak ji ještě případně vysypte moukou.
- ▷ **Horké formy na pečení se dotýkejte jen v kuchyňských rukavicích apod.** Horkou formu stavte vždy na žáruvzdorný podklad.
- ▷ Než budete hotový dort vyjímat z formy, nechte jej i formu na pečení vychladnout (minimálně 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi dortem a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.

- ▷ Formu na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Úporné zbytky těsta lze odstranit nejlépe kartáčkem na nádobí s **měkkými štětiniami**. Formu na pečení ihned po umytí utřete, aby na jejím povrchu nevznikly skvrny.
- ▷ Formu na pečení uložte na suché místo.

Citrónový zajíček s mařinkovou šlehačkou

Příklady na 1 dort ve tvaru zajíčka

Na citrónovo-jogurtové těsto:

75 g cukru
špetka soli
70 g měkkého másla
2 vejíčka pokojové teploty (velikost S)
125 g mouky
1 lžička prášku do pečiva
70 g jogurtu
šťáva a nastrouhaná kůra
z 1/2 neošetřeného citrónu

Na cukrovou polevu:

1 lžičce citrónové šťávy
100 g prosátého moučkového cukru
černá nebo hnědá potravinářská
gelová barva
cukrové zdobení podle libosti

Na mařinkovou šlehačku:

200 g šlehačky
1 balíček ztužovače šlehačky
1 balíček vanilkového cukru
zelená potravinářská gelová barva
podle libosti
2 lžičce mařinkového sirupu
jedlé květy (např. sedmikrásky)
podle libosti

Dále budeme ještě potřebovat:

máslo na vymazání formy
špejli

Doba přípravy: přibližně 30 minut (plus přibližně 35 minut na pečení, 1 hodina na chladnutí a 1 hodina na tuhnutí)

Příprava

Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 160 °C (horkovzdušná trouba). Vymažeme formu na pečení ve tvaru zajíčka máslem.

Cukr, sůl a změkklé máslo vymícháme v míse do pěny. Postupně po jednom přimícháme vajíčka.

V míse smícháme mouku a prášek do pečiva. Přidáme spolu s jogurtem, citrónovou šťávou a citrónovou kůrou do směsi a ze všeho dohromady vymícháme hladké těsto. Těsto naplníme do formy na pečení, uhladíme a pečeme ve středu trouby cca 35 minut. Testem špejlí zkusíme, jestli už je dort upečený. Zapíchneme špejli doprostřed dortu; pokud je těsto ještě tekuté a lepí se na špejli, pečeme dalších 5 minut.

Hotový dort vytáhneme z trouby a chvíli necháme odpočívat ve formě na pečení. Pak opatrně s použitím kuchyňských rukavic formu na pečení otočíme a vyklopíme dort na mřížku na dort. Necháme úplně vychladnout.

Na ozdobení vymícháme v míse polevu z citrónové šťávy a moučkového cukru. Pokud je poleva příliš tuhá, přimícháme asi 2 lžičky vody. Odebereme asi 1 lžičku polevy a odložíme stranou. Zbylou polevu nalijeme na celého zajíčka. Polevu odloženou stranou nabarvíme černou nebo hnědou potravinářskou gelovou barvou. Jakmile bílá poleva trochu uschne, namalujeme pomocí špejle a polevy nabarvené na černo oči, naznačíme vousy a podle libosti i konturu nohy a vnitřní část oušek.

Kdo chce, může zajíčka ještě ozdobit cukrovými perličkami a zdobením. Poleva přitom ještě nesmí být úplně ztuhlá.

Pro servírování vyšleháme šlehačku se ztužovačem a vanilkovým cukrem a případně ji nabarvíme trochou zelené potravinářské gelové barvy. Do pevné šlehačky vetřeme mařinkový sirup.

Na podložku na dort nanese oblačky šlehačky. Na šlehačku pak položíme zajíčka a okolo rozmístíme podle libosti jedlé květy.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena



www.tchibo.cz/navody