



Forma na dort s přepravním víkem

cs Informace o výrobku a recepty

Antiadhezní vrstva

Forma a dno jsou opatřeny antiadhezní vrstvou, aby se pečivo dalo lehce vyjmout. Další předností je snadnější čištění.

- Na ochranu povrchu nepoužívejte při pečení nebo čištění ostré nebo špičaté předměty.
- Pokud by se pečivo někdy nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem apod.

Před prvním použitím

- ▷ Oba dva díly umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom je hned osušte, aby na jejich povrchu nezůstaly skvrny. Forma na pečení a přepravní víko nejsou vhodné do myčky.

Použití

- Horkou formu uchopujte jen s rukavicemi do trouby apod.
- ▷ Formu a dno před použitím vymažte máslem nebo margarínem. Pak je případně vysypte moukou.
- ▷ Dříve než koláč vyjmete z formy, nechte koláč i formu na pečení vychladnout (minimálně 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi pečivem a formou vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Formu a dno pokud možno umyjte ihned po použití, aby se zbytky těsta lépe uvolnily. Ulpělé zbytky těsta můžete z drážek odstranit kartáčkem s **měkkými štětinami**. Po umytí oba dva díly vysušte, aby na jejich povrchu nevznikly skvrny. Formu na pečení uložte na suché místo.

- Forma na pečení a přepravní víko nejsou vhodné do myčky.

Přepravní víko

- **Formu nikdy nevkládejte s přepravním víkem do horké trouby!**

- ▷ Koláč a formu nechte ochladit, dříve než na formu nasadíte přepravní víko.
- ▷ Dříve než formu ponese, zkontrolujte, zda přepravní víko na ní dobře sedí. Víko musí slyšitelně a citelně zaskočit.
- ▷ K sejmutí nejprve víko za lamelu nadzvedněte a pak uvolněte jeho okraje vpravo a vlevo od formy.

Tvarohový koláč

Přísady

Na těsto:

250 g	mouky	1	žloutek
120 g	cukru	1/2	citrónu (šťáva)
125 g	měkkého másla	1 špetka	solí
1/2 balíčku	prášku do pečiva		

Náplň:

125 g	měkkého másla	3	žloutky
120 g	cukru	1/2	citrónu (šťáva)
500 g	tvarohu	4	bílků
1 balíček	vanilínového cukru		

Příprava

1. Formu vymažte máslem nebo margarínem.
2. Do mísy mixéru dejte máslo a vyšlehejte jej do pěny. Přidejte žloutek, cukr, sůl a citrónovou šťávu a třete, až vznikne napěněné těsto.
3. Mouku prosejte, abyste získali krásné, kypré těsto. Smíchejte ji s práškem do pečiva a všechno přimíchejte do těsta. Těsto nechte asi 60 minut odpočívat v ledničce.
4. Troubu předehřejte na 180 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 160 °C).
5. Těsto naplňte do připravené formy tak, aby pokrývalo dno a okraj formy. Těsto několikrát propíchněte vidličkou.
6. Formu vložte do předehřáté trouby (střední rošt) a koláč pečte po dobu asi 15 minut.
7. Z bílků vyšlehejte sníh, z přísad pro náplň připravte homogenní masu a na závěr sníh z bílků opatrně vmíchejte do masy.
8. Vyjměte formu z trouby, přidejte náplň a formu zase vložte zpět do trouby.
9. Nyní pečte koláč ještě asi 50 minut. Koláč nechte ve formě vychladnout.

Tip: Párátkem zkuste, zda je koláč hotov.

Koláč je hotov, jakmile se těsto již nelepí na párátka.

Utopený jablečný koláč

Přísady

75 g	margarínu nebo másla	1 špetka 4	soli vejce
75 g	jablečné kaše	1 lžička	prášku do pečiva
250 g	mouky	4 - 6	malá jablka
120 g	cukru	1 lžíce	citrónové šťávy
1 balíček	vanilínového cukru	1 špetka	skořice

Příprava

1. Jablka oloupejte, odstraňte jádřinec a rozkrájejte je na čtvrtiny/osminy.
- Tip:** Dílky jablek vložte do misky, přelijte je vodou s polévkovou lžící citrónové šťávy, aby nezhnědly.
2. Formu vymažte máslem nebo margarínem a předehřejte troubu na 180 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 160 °C).
3. Do mísy mixéru vložte margarín, popř. máslo a vyšlehejte jej do pěny. Jablečnou kaši, mouku, prášek do pečiva, 100 g cukru, vanilínový cukr, sůl a vejce vmíchejte a třete, až vznikne napěněné těsto.
4. Těsto nalijte do připravené formy, dílky jablek lehce zatlačte do těsta tak, aby byly z poloviny ponořené.
5. Koláč posypte zbývajícím cukrem a skořicí.
6. Koláč pečte asi 45 minut na středním roštu. Koláč nechte ve formě vychladnout.

Číslo výrobku: 320 503



www.tchibo.cz/navody