



Forma na pečení minibábovek

Vážení zákazníci,

tato silikonová forma na upečení 20 minibábovek je extrémně ohebná a nepřilnavá. Díky tomu je možné z ní hotové minibábovky velmi snadno vyjímat - forma se zpravidla nemusí vymazávat.







Tuto silikonovou formu však nemusíte používat pouze na pečení. Krásně se v ní podaří také minibábovky ze želé.

Pečicí forma je zdravotně nezávadná, odolná vůči ovocné kyselině, horku i chladu, tvarově stálá a těsto z ní nevytéká. Lze ji používat i bez plechu a je vhodná do myčky.

Přejeme Vám dobrou chuť.

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

-  Forma je vhodná k používání při teplotách od -30 °C do +230 °C.
- Když budete formu používat v horké troubě, dotýkejte se jí pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
-  Forma je vhodná i pro použití v mrazničce. Nepoužívejte ji k jiným účelům!
-   Formu nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné tepelné zdroje.
-  Pokrmy nekrájejte přímo ve formě a nepoužívejte žádné špičaté ani ostré předměty. Forma se tím poškodí.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte formu horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
-  Forma je vhodná také do myčky. Nepokládejte ji však přímo nad topná tělesa v myčce.
- Působením tuků může po čase dojít k tmavému zbarvení povrchu formy. Toto zbarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy.

Před prvním použitím

- ▷ Pečicí formu umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
 - ▷ Následně vymažte důlky ve formě neutrálním stolním olejem.
-

Použití

- ▷ Před naplněním formu na pečení vždy vypláchněte studenou vodou.
- ▷ Důlky ve formě případně lehce vymažte neutrálním stolním olejem.
Vymazání je potřeba provést jen ...
 - ... před prvním použitím,
 - ... po umytí v myčce,
 - ... při zpracovávání těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot), nebo velmi těžkého těsta.
- ▷ Než budete do důlků ve formě plnit těsto, vyjměte z trouby rošt a pečicí formu na něj postavte. Usnadníte tím její pozdější přenášení.
- ▷ Než minibábovky vyklopíte z formy, nechte formu po dobu asi 5 minut chladnout na roštu. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi ním a formou vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Pečicí formu umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.

Mramorové minibábovky

Přísady asi na 20 kusů (1 forma na pečení)

Příprava asi 15 minut | pečení asi 10 minut

1 minibábovka má asi 61 kcal, 1 g bílkovin, 3 g tuku a 8 g sacharidů

1/2 bio citronu	1 lžička rumu (podle chuti)
1 malý kousek vanilkového lusku	130 g mouky
1 malé vajíčko	1/2 lžičky prášku do pečiva (cca 2 g)
30 ml slunečnicového oleje	1 lžička kakaového prášku
100 ml mléka + 1 lžice mléka	případně měkké máslo na vymazání a mouka na vysypání formy
50 g cukru	
špetka soli	moučkový cukr k posypání

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 180 °C (horkovzdušná trouba). Jednotlivé důlky ve formě případně vymažeme trochou másla a vysypeme moukou.
2. Citron omyjeme horkou vodou a utřeme jej. Na jemno si nastroháme asi 1 zarovnanou lžičku citronové kůry. Vanilkový lusk po délce nařízneme a ostrým nožem z něj vyškrábeme dřeň.
3. Metlou dobře rozmícháme vajíčko s olejem, mlékem, cukrem, citronovou kůrou, vanilkovou dření a špetkou soli a přimícháme rum podle chuti.
4. Smícháme mouku s práškem do pečiva a přesijeme ji do směsi s vajíčkem. Následně mouku s práškem do pečiva rychle vmícháme stěrkou do směsi s vajíčkem.
5. Dvě třetiny těsta naplníme do důlků ve formě.

6. Do zbylého těsta přimícháme asi 1 lžičku mléka a kakaový prášek a takto vzniklé tmavší těsto nalijeme na světlé těsto. Do každého důlku pícháme párátkem na zuby a těsto jím protáhneme ve tvaru kruhu tak, aby vznikl mramorový vzor.
7. Formu vložíme do předehřáté trouby (na střední rošt) a minibábovky pečeme po dobu asi 10 minut.
8. Formu vytáhneme z trouby a minibábovky necháme chvíli chladnout. Následně minibábovky vyjmeme z formy a necháme je úplně vychladnout na mřížce na dort.
9. Než budeme minibábovky servírovat, posypeme je moučkovým cukrem.



Když použijete své osvědčené recepty, může se díky materiálu, ze kterého je forma vyrobena, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce Vaší pečicí trouby.

Receipt:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.cz

Číslo výrobku: CZ 301 195