Třívrstvá forma na pečení

(CS) **Informace o výrobku a recepty**

Číslo výrobku: 389 233

Vážení zákazníci,

tato nová forma na pečení se hodí především pro výrobu nápaditých vícevrstvých dortů a dezertů. Odnímatelné obruče umožňují perfektní vyjímání z formy a usnadňují krájení dortů do vrstev.

Forma na pečení je zdravotně nezávadná, žáruvzdorná, mrazuvzdorná a je vhodná do myčky. Díky kovu, který je zapracovaný jak v servírovacím podnose tak i v obručích, je forma tvarově stálá a lze ji používat i bez plechu.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

- Tato forma na pečení je vhodná k používání při teplotách od –30 do +230 °C.
- Forma na pečení je vhodná k používání v troubě, ledničce nebo mrazničce. Není vhodná k používání v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte ji k jinému než určenému účelu! Dbejte také doporučení výrobce trouby.
- Ve formě na pečení nekrájejte žádné pokrmy ani v ní nepoužívejte ostré předměty. Forma na pečení se tím poškodí.
- Formu na pečení nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno trouby.

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 104565FV03X00X · 2019-11

- Horké formy na pečení se dotýkejte jen v kuchyňských rukavicích apod.
- 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 špičaté předměty. Forma na pečení je vhodná do myčky. Neumisťujte ji však přímo nad topné tyče.
  Formu na pečení umývejte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.
- V důsledku používání tuků může povrch formy na pečení po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy na pečení.
- V důsledku kynutí těsta se mohou obruče během procesu pečení nadzvednout, takže může trochu těsta vytéct stejně tak jako u jiných forem na pečení. Proto formu na pečení před začátkem používání zevnitř vymažte, neplňte do ní příliš tekutá těsta a umístěte pod ni plech na pečení, když ji budete dávat do trouby.
- Než začnete obruče odstraňovat z dortu, nechte dort po dobu přibližně 10 minut chladnout na mřížce na dort. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi ním a formou na pečení se vytvoří vzduchová vrstva.
- Pokud by se dort někdy mírně na formu přilepil, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem nebo podobnou pomůcku.
- Obruče a servírovací podnos skladujte v suchu a rozložené.

Vrstvený dort s jahodami a tiramisu

Na přibližně 8 kousků
Příprava: cca 45 minut (plus doba potřebná na pečení a chladnutí)

Přísady

200 g mandlových sušenek Cantuccini

100 g másla

špetka soli

100 g šlehačky

200 g mascarpone

120 g řeckého jogurtu

2 balíčky vanilkového cukru s vanilkou Bourbon

2 lžíce pomerančového likéru

50 ml studeného espresa (připraveného např. z kávy Tchibo Barista Caffè Crema)

4 plátky bílé želatiny

300 g jahod

šťáva z 1/2 citronu

Kromě toho budeme také ještě potřebovat:

máslo na vymazání formy

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 170 °C (horní a spodní ohřev).
2. Servírovací podnos třívrstvé formy na pečení položíme na plech na pečení a na něj položíme jednu obruč. Formu na pečení zevnitř vymažeme trochou másla.
3. K přípravě dna dortu dáme mandlové sušenky Cantuccini do plastového sáčku, ten důkladně zavřeme a Cantuccini rozklepeme na jemno pomocí paličky na maso nebo válečku na těsto.
4. Máslo necháme rozpustit v malém hrnci na mírném ohni. Tekuté máslo smícháme v míse s rozdrcenými sušenkami a špetkou soli.
5. Následně směs naplníme do formy na pečení, rovnoměrně ji do ní přitlačíme a pečeme po dobu přibližně 15 minut v troubě na středním roštu. Vyjmeme z trouby a necháme vychladnout na mřížce na dort.
6. Mezitím si našleháme šlehačku ručním šlehačem do tuha.

7. Ve druhé míse smícháme mascarpone s řeckým jogurtem, 1 balíčkem vanilkového cukru a pomerančovým likérem. Opatrně vmícháme šlehačku.
8. Studené espreso nakapeme na upečené dno dortu, na formu nasadíme druhou obruč a do ní naplníme krém s mascarpone. Pomocí nože uhladíme povrch krému na horní hraně obruče a nasadíme třetí obruč.
9. Želatinu namočíme do studené vody podle návodu na obalu.
10. Jahody omyjeme, opatrně osušíme, očistíme a nakrájíme na větší kousky. Rozmixujeme je na jemno s druhým balíčkem vanilkového cukru.
11. Citronovou šťávu mírně ohřejeme v hrnci a hrnec sejmeme ze sporáku. Želatinu lehce vymačkáme a rozpustíme v citronové šťávě. Potom do ní vmícháme 2 lžíce jahodového pyré a následně vše vmícháme do zbývající jahodové hmoty.
12. Ovocnou hmotu rozetřeme na krém s mascarpone a postavíme přibližně na 1 hodinu do ledničky.
13. Následně vrstvený dort opatrně vyjmeme z formy, nakrájíme a podáváme.

Vrstvený cheesecake s čokoládou

Na přibližně 8 kousků
Příprava: cca 55 minut (plus doba potřebná na pečení a chladnutí)

Přísady

Na těsto:

100 g lesního ovoce
4 vajíčka (velikost M)
špetka soli
150 g cukru krupice
80 g pšeničné mouky (typ 550)
15 g jedlého škrobu
3 lžíce kakaa na pečení
1 lžička prášku do pečiva
100 g čokoládových kapek
4 lžíce malinového želé

Na náplň cheesecaku budeme potřebovat:

300 g čerstvého tvarohového sýra
150 g zakysané smetany Crème fraîche
nastrouhanou kůru a šťávu z 1/2 chemicky neošetřeného citronu
1 balíček vanilkového cukru s vanilkou Bourbon
1 sáček agar-agar (15 g)
150 ml šlehačky

Kromě toho budeme také ještě potřebovat:

máslo na vymazání formy

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 170 °C (horní a spodní ohřev).
2. Servírovací podnos třívrstvé formy na pečení položíme na plech na pečení a na něj položíme dvě obruče. Formu na pečení vymažeme zevnitř trochou másla.
3. Lesní plody očistíme, omyjeme a opatrně osušíme.
4. Oddělíme bílky od žloutků. Z bílků a soli vyšleháme ručním šlehačem tuhý sníh a než jej budeme potřebovat, postavíme jej do ledničky.
5. V druhé míse šleháme ručním šlehačem žloutky s cukrem do pěny tak dlouho, dokud nebude hmota světle žlutá.

6. Posypeme moukou, jedlým škrobem, kakaem a práškem do pečiva a promícháme.
7. Metličkou opatrně vmícháme sníh z bílků a čokoládové kapky a těsto rovnoměrně rozdělíme do formy na pečení.
8. Pečeme v troubě na středním roštu po dobu 20-25 minut a následně necháme vychladnout na mřížce na dort.
9. Mezitím si na přípravu náplně vymícháme v míse do hladka čerstvý sýr s Crème fraîche, nastrouhanou citronovou kůrou a vanilkovým cukrem.
10. Citronovou šťávu mírně ohřejeme v hrnci, hrnec sejmeme ze sporáku a ve šťávě rozpustíme agar-agar. Vmícháme 2 lžíce hmoty s čerstvým sýrem a následně vše smícháme do hmoty s čerstvým sýrem. Šlehačku si našleháme ručním šlehačem do tuha a také ji vmícháme do hmoty.
11. Piškotové dno zarovnáme dlouhým nožem na chléb nad horní hranou horní obruče. Horní obruč odejmeme a piškotové dno vodorovně prořízneme podél horní hrany spodní obruče. Horní část dortu opatrně nadzvedneme a položíme stranou.
12. Dno dortu ve formě potřeme 2 lžícemi malinového želé a opět nasadíme horní obruč.
13. Polovinu krému s čerstvým sýrem rozdělíme na dno dortu, pomocí nože uhladíme povrch krému na horní hraně obruče formy na pečení a nasadíme třetí obruč.
14. Přikryjeme horní částí dortu a opět potřeme 2 lžícemi malinového želé. Horní část lehce potřeme zbylým krémem s čerstvým sýrem.
15. Ozdobíme lesním ovocem a než začneme servírovat, postavíme přibližně na 1 hodinu do ledničky.

Recepty:
Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Všechna práva vyhrazena