



Skleněné zapékačí formy

 Informace o výrobku a recept

Důležitá upozornění

- Tyto skleněné zapékačí formy odolávají teplotám od -40 °C do +180 °C. Hodí se na pečení a ohřívání pokrmů a jsou vhodné pro používání v troubě a v mikrovlnné troubě.
- Skleněné zapékačí formy používejte během zahřívání vždy bez vík. Než budete skleněné zapékačí formy zakrývat víkem, nechte je a pokrmy vychladnout. Víka odolávají teplotám od -20 °C do +80 °C.
- Skleněné zapékačí formy nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
- Když budete ve skleněných zapékačích formách ohřívát nebo péct potraviny, dotýkejte se jich pouze v kuchyňských rukavicích apod. V opačném případě hrozí nebezpečí popálení!
- Když budete skleněné zapékačí formy vyjímat z trouby, vyjmějte je společně jako celek, zároveň s plechem na pečení nebo roštem, na kterém stojí. Zabráníte tak tomu, aby Vám skleněné zapékačí formy případně vyklouzly z rukou.
- Skleněné zapékačí formy jsou vhodné k používání v mrazičích přístrojích. Nezmrazujte ale žádné tekutiny. Rozpínáním tekutiny se sklo může rozbít.
- Skleněné zapékačí formy chraňte před silnými nárazy.

- Skleněné zapékací formy se nesmí prudce zchlazovat, protože jinak by mohlo prasknout sklo.
Hrozí nebezpečí poranění!
- Horké skleněné zapékací formy nikdy nestavte na studené, mokré ani citlivé podklady.
- Skleněné zapékací formy pokládejte vždy na vhodnou podložku odolnou vůči teple.
- Jestliže formy vykazují praskliny nebo podobné škody, v žádném případě je dále nepoužívejte. Hrozí nebezpečí rozbití a tím i poranění!
- Skleněné zapékací formy umyjte před prvním použitím a po každém dalším použití horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. K čištění nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani tvrdé kartáče nebo abrazivní houbičky. Poté je dobře utřete. Skleněné zapékací formy jsou vhodné také do myčky. Víka neumísťujte přímo nad topné tyče myčky.
- Pro přenášení potravin ve formách používejte skleněné formy s nasazenými víky. Formy držte vždy zpříma, neb není vycvičeno, že tekutina vyteče.
- Prázdné skleněné zapékací formy ukládejte otevřené, aby se zabránilo tvorbě plísně.
- Potraviny s intenzivní vlastní barvou (např. mrkve) mohou způsobit zabarvení spodní strany vík. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé, ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy.

Crumble (drobenkový koláč) s bobulemi

Na skleněnou zapékací formu s objemem 1,5 l.

Příklady:

400 g	směs čerstvých bobulí podle chuti, např. ostružiny, maliny, rybíz a borůvky (alternativně také zmražené)
1 balíček	vanilkový cukr
2 špičky nože	mleté tonka boby
40 g	studené máslo
80 g	mouka
1	žloutek (vel. M)
50 g	sekané mandle
40 g	práškový cukr k poprášení

Příprava:

1. Troubu předehřejeme na 160 °C horkovzduch, resp. 180 °C horní a spodní ohřev.
2. Čerstvé bobulové ovoce v síti důkladně opereme a necháme dobře okapat.
3. Mouku, máslo, cukr, vanilkový cukr, žloutek a mleté tonka boby zpracujeme rukama na drobenku.
4. Bobule smícháme a dáme do formy.
5. Nyní na to nasypeme nejprve sekané mandle, pak drobenku.

6. Crumble pečeme v troubě cca 40 minut - až drobenka získá zlatavě hnědou barvu.



Podle druhu trouby může doba pečení kolísat. Proto Váš drobenkový koláč v troubě hlídejte.

7. Po upečení koláč posypte práškovým cukrem a podávejte teplý.



Po ochlazení je možné zbytky uchovávat čerstvé přikryté víkem.

Tip: Ke crumble se výtečně hodí porce vanilkové zmrzliny nebo vanilkové omáčky!

Číslo výrobku: 393 278

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.cz