



Profesionální sada na pečení vícepatrových dortů

CS Informace o výrobku a recept

Číslo výrobku: 605 966

Nepřilnavá vrstva

Všechny 3 formy na pečení různých velikostí jsou opatřeny nepřilnavou vrstvou, aby se hotové dortové korpusy daly snadno vyjmout. Další předností je snazší čištění.

- ▷ Pro ochranu nepřilnavé vrstvy při pečení nebo čištění nepoužívejte ostré ani špičaté předměty. Nekrájejte dortové korpusy přímo ve formách na pečení.
- ▷ 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

- ▷ Formy na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Poté hned formy na pečení osušte, aby se na nich nevytvorily skvrny. Formy na pečení **nejsou vhodné do myčky**.

Použití

- ▷ Před použitím formy na pečení pečlivě vymažte (např. stolním olejem) a případně je ještě vysypejte moukou. Alternativně můžete dno a okraje formy vyložit pečicím papírem, přistříženým podle formy. Díky tomuto opatření pak půjdou hotové dortové korpusy snáze vyklopit z forem.
- ▷ Horkých forem na pečení se dotýkejte jen v kuchyňských rukavicích apod.
- ▷ Než vyjmete dortové korpusy z forem na pečení, nechte je i s formami na pečení vychladnout (minimálně 10 minut).

Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi dortovými korpusy a formami na pečení vznikne vzduchová vrstva.

Čištění

- ▷ Formy na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta. Úporné zbytky těsta lze odstranit nejlépe kartáčkem na nádobí s **měkkými štětinami**.
Formy na pečení **nejsou vhodné do myčky**.
- ▷ Formy na pečení hned po umytí utřete, aby na jejich površích nevznikly skvrny. Formy na pečení uložte na suché místo.

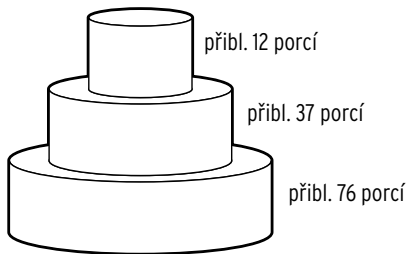


www.tchibo.cz/navody

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz

Recept na dort „Naked Cake“ (nahý dort)



Můžete používat jednotlivé formy na pečení, které jsou součástí sady, samostatně, anebo je můžete libovolně navzájem kombinovat. V závislosti na kombinaci jednotlivých „pater“ můžete vytvořit dorty o velikosti až 125 porcí.

Abyste mohli tato patra kombinovat dle libosti bez omezení, popisuje tento recept přípravu těsta pro každé patro zvlášť.

Základní recept popisuje přípravu třípatrového dortu „Naked Cake“ - tento atraktivní dort pak můžete ozdobit podle chuti a nálady. Tipy a triky najdete v části „Variace“.

Přísady

Na malou formu:

2 vejce
125 g cukru
100 ml oleje
100 ml tekutiny
(podle chuti např.
mléko, ovocná šťáva
apod.)
150 g mouky
1/2 balíčku prášku
do pečiva

Na vanilkový máslový krém:

5 balíčků vanilkového
(nebo čokoládového)
puďingového prášku
400 g cukru
2,5 l mléka
1250 g másla

Příprava

1. Předeňte troubu na 200 °C při nastavení horkovzduchu (220 °C v případě horního a spodního ohřevu). Formy na pečení pečlivě vymažte (např. stolním olejem) a vysypejte moukou nebo alternativně vyložte pečicím papírem.
2. **Připravte si jednotlivá těsta:** Vyšlehejte vejce a cukr metličkami ručního šlehače, šlehejte přibližně 3 minuty do krémové konzistence. Odměřte olej a tekutinu a pomalu přidávejte za stálého míchání. Smíchejte mouku a prášek do pečiva a rychle vmíchejte do těsta (**Pozor:** Nemíchejte příliš dlouho, jen dokud z těsta nebude homogenní hmota!).

Na střední formu:

6 vajec
375 g cukru
300 ml oleje
300 ml tekutiny
(podle chuti např.
mléko, ovocná šťáva
apod.)
450 g mouky
1 1/2 balíčku prášku
do pečiva

Kromě toho budeme ještě potřebovat:

Kakaový prášek,
tekutou čokoládu,
čokoládové kapky,
ovoce, aroma, citró-
novou kůru, oříšky,
marmeládu apod.
podle chuti.

Na velkou formu:

10 vajec
625 g cukru
500 ml oleje
500 ml tekutiny
(podle chuti např.
mléko, ovocná šťáva
apod.)
750 g mouky
2 1/2 balíčku prášku
do pečiva

3 kartónové dortové
podložky ve vhodných
velikostech a dřevěné
tyčinky pro stabilizaci
(k dostání ve speciali-
zovaných obchodech)

Nyní můžete těsto vylepšit podle přání: Můžete dodat jednotlivým patřům různé chutě přidáním kakaového prášku, ovoce apod.

3. Naplňte těsto do forem na pečení. Snižte teplotu v troubě při nastavení horkovzduchu přibližně na 180 °C (200 °C v případě horního a spodního ohřevu) a pečte dortové korpusy přibližně 45 min. (malá forma), 55 min. (střední forma), resp. 65 min. (velká forma). Pokud těsto příliš tmavne, jednoduše jej zakryjte alobalem nebo případně snižte teplotu horkovzduchu 160 °C (180 °C v případě horního a spodního ohřevu). Nakonec vyzkoušejte špejli, zda je těsto upečené.

Vytáhněte upečené korpusy z trouby a nechte je ve formě na pečení trochu vychladnout. Pak korpusy vyklepněte z forem a nechte je úplně vychladnout na kuchyňské mřížce. V případě potřeby dortové korpusy vyrovnejte a rozřízněte vždy na 3 stejně tlusté pláty.

Alternativně můžete namísto řezání plátů těsto pro jednotlivé patro rozdělit na třetiny a upéct ve formě postupně 3 jednotlivé pláty po sobě.

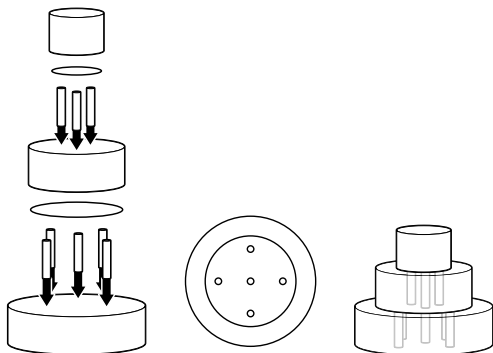
4. **Příprava vanilkového máslového krému:** Z pudingového prášku, cukru a mléka podle návodu na obalu připravte pudink. Pudink nalijte do mísy, položte přímo na horký pudink potravinovou fólii a nechte vychladnout při pokojové teplotě (nedávejte do chladna!).

Pudink vychladlý při pokojové teplotě promíchejte metličkami ručního šlehače.

Dejte do mísy máslo a pomocí metliček ručního šlehače vyšlehejte vláčnou hmotu. Poté po lžičkách vmíchejte pudink.

Sestavení pater dortu

1. **Pro každé patro** vezměte vždy jednu vhodnou kartónovou podložku a upevněte na ni první vrstvu dortového korpusu pomocí trochy máslového krému. Pomocí zdobicího sáčku nebo polévkové lžice rozetřete vrstvu máslového krému na dortový korpus a pak na něj položte další vrstvu dortového korpusu. Naneste další vrstvu máslového krému a položte na ni třetí vrstvu dortového korpusu. Nakonec naneste tenkou vrstvu máslového krému kolem dokola pomocí cukrářské špachtle nebo dlouhého nože tak, aby jednotlivé korpusy ještě prosvítaly. Postavte do chladu. Tímto způsobem vytvoříte všechna 3 patra.
2. **Při sestavování dortu** přiřzněte pro každé patro vždy 5 dřevěných tyčinek na vhodnou délku a zastrkejte je do dortu tak, aby byly všechny po sestavení zakryty následujícím patrem dortu. Pouze tak udrží dort hmotnost horních pater a při nakrojení se nezhroutí.

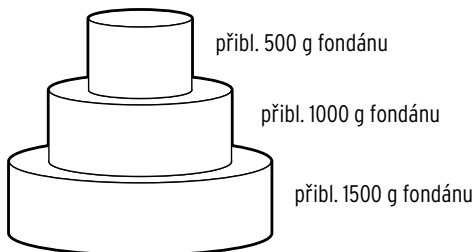


Variace

Dort bude vypadat nádherně, když jej po upečení nazdobíte máslovým krémem, jedlými kvítky, ovocem apod. Pro tento účel si jednoduše připravte dvojitě množství máslového krému a po sestavení jím dort ozdobte. Ovoce a kvítky můžete jednoduše rozmístit podle přání.

Tip: Podle přání můžete krém obarvit pomocí potravinářských barev.

Pokud chcete dort raději potáhnout klasickou **vrstvou fondánu**, můžete použít pro orientaci následující množství tabulku:



1. Fondán na každé patro **před** sestavením dortu vyválejte mezi dvěma vrstvami pečícího papíru. Pak jednu vrstvu pečícího papíru sloupněte a umístěte fondán na střed příslušného patra dortu.
2. Opatrně uhlad'te rukama, přitiskněte a odřízněte přebytečnou cukrovou hmotu. Poté sestavte patra podle popisu.