



# Forma na biskupský chlebíček

**CS** Informace o výrobku a recept

## Vážení zákazníci,

ve Vaší nové formě na biskupský chlebíček můžete péct ty nejlepší koláče. Po upečení koláče můžete formu zavřít přepravním víkem. Tak můžete koláč prakticky uchovávat nebo jej vzít jednoduše s sebou na piknik, školní slavnost nebo podobné příležitosti bez toho, že byste koláč pomačkali nebo by se z formy drobil ven.

V těchto informacích o výrobku najdete chutný recept, abyste mohli svou novou formu na biskupský chlebíček ihned vyzkoušet.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť!

## Váš tým Tchibo



[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.cz](http://www.tchibo.cz)

**Číslo výrobku: 605 979**

## Nepřilnavá vrstva

Forma je opatřena nepřilnavou vrstvou, aby se hotový koláč dal lehce vyjmout. Další předností je snazší čištění.

- Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při pečení a čištění ostré ani špičaté předměty. Upečený koláč nekrájejte ve formě.
- Pokud by se pečivo někdy nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem apod.

## Před prvním použitím

- ▷ Všechny díly umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom vše hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny.  
Forma na pečení a přepravní viko nejsou vhodné do myčky.

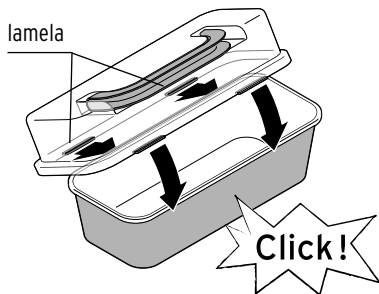
## Použití

- **Pozor při vytahování horké formy na pečení z trouby. Vždy používejte kuchyňské chňapky!**  
Horkou formu na pečení pokládejte jen na podklad odolný proti teplu.
- ▷ Formu před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak ji případně ještě vysypte moukou. Můžete používat také papír na pečení.
- ▷ Než koláč vyjmete z formy, nechte koláč i formu na pečení vychladnout (minimálně 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi koláčem a formou vznikne vzduchová vrstva.

- ▷ Formu pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Ulpělé zbytky těsta můžete z drážek odstranit kartáčkem s **měkkými štětiniami**. Po umytí formu i přepravní víko hned utřete a obojí 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.



- ▷ Víko na formu nasadíte tak, aby obě lamely na jedné straně víka se zahákly pod okraj formy. Potom stlačte druhou stranu víka dolů tak, aby se obě lamely na této straně rovněž zahákly pod okraj formy.
- ▷ Než budete formu na pečení nadzvedávat za rukojeť, zkontrolujte, jestli na ní přepravní víko pevně sedí. Víko musí slyšitelně a citelně zaskočit.
- ▷ Když budete víko odnímat z formy, zatáhněte nejdřív za oba dva výstupky na jeho dlouhé straně a potom jej sejměte nadzvednutím z formy.

# Citronový koláč

**Přísady na 1 formu na biskupský chlebíček (asi 18 kousků)**

**30 min. příprava | 60 min. pečení**

**1 kousek cca 255 kcal, 3 g bílkovin, 13 g tuku, 30 g sacharidů**

## **Těsto:**

250 g měkkého másla  
5 vajíček  
2 lžičky prášku do pečiva  
250 g cukru  
250 g mouky  
1 lžička nastrohané kůry z bio citronu

## **na pokapání koláče:**

100 g moučkového cukru  
100 ml čerstvě vylisované citronové šťávy

tuk na vymazání formy

## **Příprava**

1. Vymažeme formu.  
Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev) nebo 160 °C (horkovzdušná trouba).
2. Máslo s cukrem vyšleháme do pěny. Postupně důkladně vmícháváme vajíčka a přidáme citronovou kůru.
3. Smícháme mouku a prášek do pečiva a přidáme do směsi.
4. Těsto naplníme do formy a uhladíme. Pečeme v troubě (na středním roštu) přibližně 60 min. Necháme krátce vychladnout.
5. Koláč vyklopíme z formy. Smícháme citronovou šťávu a moučkový cukr. Koláč několikrát propíchnáme dřevěnou špejlí a pokapeme směsí s citronovou šťávou.