

Forma na pečení bábovky „květ“

 Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

tato silikonová forma na pečení bábovky je extrémně pružná a má nepřilnavé vlastnosti. Díky tomu lze hotovou bábovku snadno vyjmout.

Silikonová forma je zdravotně nezávadná, odolná proti horku i chladu, tvarově stálá a těsto z ní nevytéká. Je vhodná do myčky.

Věříme, že Vás pečení bude bavit, ať se Vám vše podaří!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

-  ^{+200°C}
_{-20°C} Forma na pečení může být používána při teplotách -20 °C až +200 °C.

-  Forma na pečení je vhodná pro použití v troubě nebo mrazáku. Nepoužívejte ji k jinému účelu! Dbejte také doporučení výrobce trouby.
-  **Forma na pečení je při použití v troubě velmi horká!** Hrozí nebezpečí popálení. Horké formy se dotýkejte pouze chňapkami apod.
-  Ve formě na pečení nekrájejte žádné pokrmy a nepoužívejte v ní žádné ostré předměty. Tím by se forma poškodila.
-   Nestavte formu na pečení do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno trouby.
-  Forma je vhodná k mytí v myčce nádobí. Nepokládejte ji však přímo nad topná tělesa v myčce.
- Mastnota může po určité době způsobit tmavé zabarvení povrchu formy. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé, ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy.
- Při používání osvědčených receptů se může díky materiálu, ze kterého je forma vyrobena, zkrátit doba pečení až o 20 %.
Vezměte v potaz také údaje výrobce Vaší trouby ohledně teploty a doby pečení.

Před prvním použitím

- Formu na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
 - Vnitřek formy potom vymažte pomocí štětečku neutrálním stolním olejem.
-

Použití

- Před naplněním formy vždy vypláchněte studenou vodou.
- A v případě potřeby potřete vnitřní stranu formy neutrálním jedlým olejem. Vymazání tukem je nutné pouze
 - ... před prvním použitím,
 - ... po čištění v myčce nádobí,
 - ... při zpracování těst bez použití tuku (např. piškotového těsta) nebo velmi těžkých nebo vlhkých těst.
- Vyjměte rošt z trouby a položte na něj prázdnou formu na pečení připravenou k naplnění. To usnadňuje přenášení.
- Před vyjmutím hotového pečiva z formy nechte formu asi 5 minut na roštu vychladnout. Během chladnutí se upečené těsto stabilizuje a mezi ním a formou se vytvoří vzduchová vrstva.
- Pečicí formu pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.

Malinovo-růžová bábovka

Doba přípravy: přibližně 20 minut
(plus cca 45 - 50 minut na pečení)

Přísady

Na šlehané těsto:

- 150 g malin, mražených
- 200 g cukru
- 200 g měkkého másla
- špetka soli
- 4 vejce
- 300 g mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 100 ml mléka
- 50 ml růžové vody, případně mléka

Na nazdobení:

- 60 g bílé čokolády
- gelové potravinářské barvivo, růžové
- případně růžová čokoláda
(potravinářské barvivo není nutné).
- okvětní lístky růží

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev). Formu na pečení vypláchněte studenou vodou a nechte okapat. V případě potřeby ji lehce štětcem vytřete neutrálním olejem.
2. **Na třené těsto** šlehejte máslo, cukr a sůl asi 5 minut, dokud nezíská světlou barvu.

3. Vejce přišlehejte jedno po druhém asi 1/2 minuty.
4. Smíchejte mouku a prášek do pečiva.
5. Smíchejte maliny s 1 lžící moučné směsi tak, aby maliny neklesly úplně ke dnu.
6. Do máslové směsi vmíchejte zbylou mouku, mléko a růžovou vodu.
7. Opatrně vmíchejte maliny. Těsto nalijte do formy a uhlad'te.
8. Pečte dozlatova v předehřáté troubě 45 - 50 minut. Zda je těsto propečené, zkontrolujte pomocí špejle. V případě potřeby prodloužte dobu pečení o několik minut.
9. Poté formu vyjměte z trouby a nechte asi 5 minut vychladnout na kuchyňské podložce.
10. Ještě teplou bábovku opatrně vyjměte z formy a nechte ji úplně vychladnout na kuchyňské mřížce.
11. Čokoládu **na ozdobení** nakrájejte nadrobno a rozpust'te v horké vodní lázni. Obarvěte ji růžovým potravinářským gelem a bábovku dokola přelijte.
12. Ozdobte okvětními lístky růží a podávejte.

Recept

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2025 EMF Verlag GmbH

Všechna práva vyhrazena

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.cz

Číslo výrobku: 695 691