

Pružinové formičky na pečení

 Informace o výrobku a recept

Nepřílnavá vrstva

- ▷ Pro ochranu nepřílnavé vrstvy při pečení nebo čištění nepoužívejte ostré ani špičaté předměty. Upečené pečivo nekrájejte ve formách.
- ▷ Pokud by se pečivo někdy nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc gumovou stěrku apod.

Před prvním použitím

- ▷ Formy na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom je hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny.
Formy na pečení nejsou vhodné do myčky.

Použití

- ▷ **Horkých forem na pečení se dotýkejte jen v chňapkách apod.** Horké formy na pečení stavte vždy na žáruvzdorný podklad.
- ▷ Formy na pečení před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak je případně vysypte moukou. Můžete použít také papír na pečení.
- ▷ Když přesouváte formy na pečení na mřížce nebo pečicím plechu do trouby, můžete dolů položit papír na pečení. Tak zůstane vaše trouba čistá, pokud by trochu těsta přeteklo.
- ▷ Než budete hotové pečivo vyklápět z formy, nechte jej i formu vychladnout (minimálně 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi pečivem a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.

Čištění

- ▷ Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté nástroje, jako jsou drátěné houbičky nebo kartáče, ocelová vlna, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod.
- ▷ Formy na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta. Ulpělé zbytky těsta můžete z drážek odstranit kartáčkem z umělé hmoty s měkkými štětinami.

- ▷ Po umytí všechny díly osušte, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Formy na pečení uložte na suché místo.
- Formy na pečení nejsou vhodné do myčky.

Gateau au chocolat

Přísady na 2 malé pružinové formičky na pečení

120 g tabulkové čokolády

2 vejce

60 g měkkého másla

1 kávová lžička mléka

70 g cukru

3 vrchovaté polévkové lžíce mouky

Příprava

1. Čokoládu pomalu rozpustíte ve vodní lázni.
2. Oddělte žloutky a bílky, z bílků ušlehejte sníh a postavte jej do chladna.
3. Smíchejte dohromady žloutky, máslo, mléko, mouku a cukr.
4. Krátce promíchejte rozpuštěnou čokoládu tak, aby byla konzistence rovnoměrná. Poté vmíchejte žloutkovou hmotu a nakonec vpracujte sníh.
5. Formičky vypláchněte horkou vodou a lehce vymažte.
6. Naplňte je těstem a pečte asi 40 minut na 175 °C s horním/spodním ohřevem. Poté nechte pečivo vychladnout.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz

Číslo výrobku: 700 452