

Formičky na bábovky

 Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

Vaše silikonové formičky na bábovky jsou extrémně pružné a nepřilnavé. Díky tomu je možné z nich bábovky velmi snadno vyjmout – formičky zpravidla nemusíte vymazávat.

Formičky na bábovky ze silikonu jsou zdravotně nezávadné, odolné vůči horku a chladu, tvarově stále a těsto z nich nevytéká. Lze je používat i bez plechu a jsou vhodné do myčky.

Přejeme Vám dobrou chuť.

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

- Formičky jsou vhodné k používání při teplotách od -20 do +200 °C.
- Formičky jsou vhodné pouze pro použití v pečicí troubě nebo mrazničce.
Nepoužívejte je k jiným účelům! Dodržujte také doporučení výrobce Vaší pečicí trouby.

- Formičky na pečení jsou při použití v troubě velmi horké! Hrozí nebezpečí popálení. Horkých pečicích formiček se dotýkejte pouze v chňapkách nebo podobně.
 - Ve formičkách neřežte žádné pokrmy, ani v nich nepoužívejte žádné ostré předměty. Formičky se tím poškodí.
 - Formičky nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno pečicí trouby.
 - Formičky jsou vhodné do myčky. Neumísťujte je však přímo nad topné tyče.
 - Působením tuků může povrch formiček po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé, ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formiček.
 - Když použijete své osvědčené recepty, může se díky materiálu, ze kterého jsou formičky vyrobeny, zkrátit doba pečení až o 20 %.
Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce Vaší pečicí trouby.
-

Před prvním použitím

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

Použití

- Před naplněním formičky vždy vypláchněte studenou vodou.
- Vymazání je zapotřebí jen ...
 - ... před prvním použitím,
 - ... po umytí v myčce,
 - ... při zpracovávání těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot), nebo velmi těžkého těsta.
- Než začnete formičky plnit, vyjměte z pečicí trouby rošt a formičky na něj postavte. Ušnadníte tím přenášení.
- Než bábovky vyklopite z formiček, nechte je cca 5 minut chladnout na roštu. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi bábovkou a formičkami vznikne vzduchová vrstva.
- Formičky pokud možno umyjte ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta.

Citronové bábovky

Přísady na 12 formiček na pečení

příprava: cca 10 minut

pečení: cca 20 minut

každá bábovka má cca 175 kcal

Na těsto:

- 2 malé bio citrony
- 2 vajíčka (velikost M)
- 100 ml slunečnicového oleje
- dřeň z 1/2 lusku vanilky
- 100 ml perlivé vody
- 110 g cukru
- sůl
- 100 g mouky (typu 405)
- 2 lžičky prášku do pečiva (8 g)

Na polevu:

- 8 lžic moučkového cukru
- 2 lžíce citronové šťávy

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 180 °C (horkovzdušná trouba).

Citrony omyjeme horkou vodou, osušíme a nastrouháme 2 lžičky kůry.

Formičky na pečení postavíme na rošt do trouby tak, abychom je mohli pohodlně naplnit.

2. Vajíčka vymícháme s olejem, citronovou kůrou, vanilkovou dření, vodou, cukrem a dvěma špetkami soli šlehacími metlami do pěny.
3. Na vyšlehanou pěnu přesijeme mouku s práškem do pečiva a rychle vmícháme stěrkou na těsto. Přitom těsto nemíchá me moc dlouho, protože jinak by příliš ztuhlo.
4. Těsto naplníme do formiček na pečení. Bábovky pečeme v troubě (na středním roštu) 15 - 20 minut. Formičky vyjmeme z trouby a necháme je chvíli chladnout.
5. Bábovky vyjmeme z formiček a necháme úplně vychladnout na mřížce na dort. Na přípravu polevy smícháme moučkový cukr s citronovou šťávou v misce. Následně polijeme bábovky polevou.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz

Číslo výrobku: 695 255