



Skleničky na předkrmy/ dezerty s víčky

Vážení zákazníci,

v těchto nových skleničkách na předkrmy a dezerty nádherně vyniknou například vrstvené saláty a dezerty.

Skleničky jsou vyrobeny z kvalitního borokřemičitého skla a vhodné na pečení v troubě do 230 °C. Jsou vhodné například ke karamelizování crème brûlée.

Připravené dezerty můžete ozdobně zakrýt skleněnými víčky.

Pozorně si přečtěte pokyny, které jsme pro Vás sestavili. Abyste mohli své skleničky na předkrmy a dezerty hned vyzkoušet, najdete na tomto listu také recept.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Číslo výrobku: 714 939

(cs) Informace o výrobku a recept

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 149824CE6X6XV · 2025-05

Důležité pokyny

- Skleničky s víčky jsou vhodné k používání jak v troubě. Avšak v troubě používejte víčka vždy jen rozvážně. V mikrovlnné troubě smíte používat skleničky pouze bez víček.
- Skleničky a víčka odolávají teplotám do +230 °C.
- Nestavte sklenice, příp. nepokládejte víčka do otevřeného ohně, na horké plotýnky sporáku, na dno trouby ani na jiné zdroje tepla.
- Když budete ve skleničkách ohřívat nebo péct pokrmy, dotýkejte se jich pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty. Hrozí nebezpečí popálení!
- Když budete skleničky a/nebo víčka vyjímat z trouby, dobře je držte, aby Vám nevyklouzly z rukou.
- Skleničky a víčka chraňte před silnými nárazy.
- Horké skleničky a horká víčka se nesmí prudce zchlazovat, protože jinak by mohlo prasknout sklo. Hrozí nebezpečí poranění! Horké skleničky nebo horká víčka např. nikdy nestavte/nepokládejte na studený, mokrý nebo citlivý podklad.
- Horké skleničky stavte vždy na vhodnou, žáruvzdornou podložku a jen tam odkládejte také víčka.
- Ve chvíli, kdy nasazujete víčka na skleničky, musí mít stejnou teplotu.

- Hluboce zmražené potraviny dávejte do skleniček až poté, co zcela roztají.
- Pokud sklo vykazuje poškození, jako jsou trhliny nebo otlučená místa, nesmí se výrobek dále používat, protože by se mohl rozbít úplně.
- Skleničky a víčka umyjte před prvním použitím a po každém dalším použití horkou vodou a trochou prostředku na umývání nádobí. K čištění nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani tvrdé kartáče, špičaté předměty nebo abrazivní houbičky. Následně je dobře utřete.
- Skleničky a víčka jsou vhodná i do myčky.
- Když budete ve skleničkách ohřívat tekutiny, dbejte následujících pokynů: Ohřívání tekutin prostřednictvím mikrovln může vést k opožděnému vypuknutí varu (tzv. opožděný var). Přitom dosáhne tekutina teploty varu, aniž by se navenek viditelně vařila. Potom může otřesy způsobenými vyjímáním explozivně překypět.
Do tekutiny postavte lžičku nebo podobný předmět vhodný do mikrovlnné trouby a po uplynutí poloviny doby ohřívání tekutinu zamíchejte.
Po dokončení zahřívání tekutiny chvíli počkejte, pak se lžičky opatrně dotkněte a tekutinu zamíchejte, než ji vyjmete z mikrovlnné trouby.
Dodržujte také pokyny uvedené v návodu k mikrovlnné troubě.

Recept

Zimní drobenkový dezert s vanilkovým tvarohem

Příšady na drobenkový dezert

200 g švestek

200 g kyselejších jablek

30 g cukru

1 zarovnaná lžička skořice +

1/2 lžičky skořice na drobenku

1 bio citron

1 vrchovatá lžička potravinářského škrobu

100 g jemných ovesných vloček

90 g hnědého cukru

75 g mouky

90 g měkkého másla

Příšady na náplň

300 g tučného tvarohu

1 balíček vanilkového cukru

1 lžička hnědého cukru

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 180 °C.
2. Švestky umyjeme, vypeckujeme a rozpůlíme. Jablka umyjeme (podle potřeby oloupeme), vykrájíme z nich jádřince a jablka nakrájíme na malé kousky. Nastrouháme si trochu citronové kůry a dáme si ji stranou. Z citronu vylisujeme šťávu.
3. Ovoce smícháme s cukrem, 1 lžičkou skořice, 2 lžícemi citronové šťávy a potravinářským škrobem a následně rozdělíme do všech 4 skleniček.
4. Máslo, ovesné vločky, 1/2 lžičky skořice, hnědý cukr a mouku prohněteme rukama nebo hnětacími háky ručního šlehače tak, aby vznikla drobenka. Tu pak rozdělíme do skleniček.
5. Drobenkový dezert pečeme do zlatova v troubě (na středním roštu) přibližně 40 minut.
6. Na náplň smísíme tvaroh s cukrem a vanilkovým cukrem a krátce před servírováním dáme kopeček na každý horký drobenkový dezert. Posypeme citronovou kůrou.