

Blacha do pieczenia z pokrywką transportową Plech na pečenie s prepravným vekom Sütőforma hordozófedéllel Fırın tepsisi taşıma kapaklı



pl Informacje o produkcie

Powłoka antyadhezyjna

Forma do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze. Dodatkową korzyścią jest znacznie łatwiejsze czyszczenie formy.

- Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub mycia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów. **Do krojenia ciasta bezpośrednio w formie należy używać wyłącznie dołączonego krajacza z tworzywa sztucznego.**
- Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się krajaczem, skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

▷ Wszystkie elementy należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Po umyciu natychmiast je osuszyć, aby nie powstały zacieki. Krajacz do ciasta można również myć w zmywarce do naczyń. Forma do pieczenia i pokrywka transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce.

Użytkowanie

- Przy wyjmowaniu gorącej formy z piekarnika należy zachować ostrożność. Zawsze używać łapek do garnków!** Gorącą formę należy odstawiać na podstawkę odporną na działanie wysokich temperatur.

▷ Przed użyciem należy wysmarować formę do pieczenia niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką. Można także użyć papieru do pieczenia.

▷ Przed pokrojeniem i wyjęciem ciasta z formy należy odczekać, aż ciasto i forma ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a formą do pieczenia powstaje warstwa powietrza.

▷ Ciasto można również bezpośrednio w formie pokroić na kawałki za pomocą dołączonego krajacza z tworzywa sztucznego. Pomogą w tym linie pomocnicze na brzegu blachy do pieczenia.

Czyszczenie

▷ Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp.

▷ W miarę możliwości należy umyć formę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy jednak poczekać, aż wystarczająco ostygnie. Trudne do usunięcia resztki ciasta można usunąć miękką gąbką lub szczotką do zmywania o miękkim, giętkim włosiu.

▷ Osuszyć formę do pieczenia, pokrywkę transportową i krajacz do ciasta zaraz po umyciu i przechowywać wszystkie elementy w suchym miejscu.

- Krajacz do ciasta można również myć w zmywarce do naczyń. Forma do pieczenia i pokrywka transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce.

Pokrywka transportowa

- Nigdy nie wstawiać formy wraz z pokrywką do gorącego piekarnika!** Również krajacza z tworzywa sztucznego nie wolno wkładać do gorącego piekarnika.

▷ Przed umieszczeniem pokrywki transportowej na formie poczekać, aż ciasto i forma ostygną.

▷ Przed podniesieniem formy do pieczenia za uchwyty należy sprawdzić, czy pokrywka transportowa jest prawidłowo nałożona na formę. Zatrzaski muszą się słyszalnie i wyraźnie zablokować.

▷ Gdy krajacz do ciasta nie jest używany, należy przechowywać go zawsze w przeznaczonym do tego miejscu w pokrywce transportowej. Dzięki temu będzie zawsze pod ręką. Krajacz do ciasta musi się słyszalnie i wyraźnie zablokować w uchwycie.

Otwieranie zatrzasków
Otvorenie uzatváracích svoriek
Zárócsatok nyitása
Kilítleme klipslerini açma



Zamykanie zatrzasków
Zatvorenie uzatváracích svoriek
Zárócsatok lezárása
Kilítleme klipslerini kapama



Wyjmowanie krajacza do ciasta
Vyberanie krájača na koláče
Süteményszéletelő kivétele
Pasta kesicisini çıkarma

sk Informácia o výrobku

Nepriľnává vrstva

Forma na pečenie je ošetrená kvalitnou nepriľnavou vrstvou, ktorá umožňuje ľahké oddelenie koláča od formy. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

- Na ochranu nepriľnavej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. **Používajte výlučne priložený plastový krájač na koláče, ktorým rozdelíte koláč priamo vo forme.**

- Ak by sa cesto predsa len mierne prilepilo, použite krájač na koláče, stierku na cesto s gumovým okrajom a pod.

Pred prvým použitím

▷ Všetky diely vyčistite horúcou vodou a trochou čistiaceho prostriedku. Následne ich ihneď osušte, aby sa nevytvorili flaky. Krájač na koláče možno umývať v umývačke riadu, forma na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Používanie

- Pri vyťahovaní horúcej formy z rúry na pečenie postupujte opatrne. V každom prípade použite kuchynské rukavice!** Horúcu formu postavte na teplovzdorný podklad.

▷ Pred použitím vymaštite formu na pečenie a dno trochou masla alebo margarínu. Prípadne ju dodatočne vysypte múkou. Môžete použiť aj papier na pečenie.

▷ Pred pred rozdelením a vyberaním koláča z formy nechajte koláč a formu na pečenie vychladnúť (minimálne 10 minút). Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.

▷ Koláč môžete rozdeliť na kúsky priamo vo forme na pečenie pomocou priloženého plastového krajáča. Pomocné línie na okraji formy na pečenie slúžia ako orientačná pomôcka.

Čistenie

▷ Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky, ako napr. drôtené špongie alebo kefy, ocelovú vlnu, čistiace špongie s keramickými časticami a pod.

▷ Formu na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Pred čistením však nechajte formu dostatočne vychladnúť. Nepoddajné zvyšky cesta sa dajú ľahko odstrániť mäkkou hubkou alebo kefkou na riad s mäkkými, flexibilnými štetinami.

▷ Formu na pečenie, prepravné veko a krájač na koláče osušte ihneď po opláchnutí a všetky diely uskladnite v suchu.

- Krájač na koláče možno umývať v umývačke riadu, forma na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Prepravné veko

- Formu na pečenie nikdy nekladajte do horúcej rúry s prepravným vekom!** Ani plastový krájač na koláče sa nesmie používať v horúcej rúre na pečenie.

▷ Skôr než na formu nasadíte prepravné veko, nechajte koláč a formu vychladnúť.

▷ Skôr než formu na pečenie zdvihnete za držadlá, skontrolujte, či prepravné veko pevne sedí na forme. Uzatváracie svorky sa musia počuteľne a citelne zaistiť.

▷ Ak krájač na koláče nepoužívate, uskladnite ho v priehlbine prepravného veka. Tak ho budete mať vždy ihneď poruke. Krájač na koláče sa musí v priehlbine počuteľne a citelne zaistiť.

Wyjmowanie krajacza do ciasta
Vyberanie krájača na koláče
Süteményszéletelő kivétele
Pasta kesicisini çıkarma



Chowanie krajacza do ciasta
Uschovanie krájača na koláče
Süteményszéletelő tárolása
Pasta kesicisini saklama



Krojenie ciasta
Krájanie koláča
Sütemény felszeletelése
Pastayı dilimleme

hu Termékismertető

Tapadásgátló bevonat

A sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen kivehető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

- A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. **Kizárólag a mellékelt műanyag süteményszéletelőt használja, ha a süteményt közvetlenül a formában szeretné felszeletelni.**

- Amennyiben a tészta leragadna, a kivételéhez a süteményszéletelőt, egy gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

▷ Minden részt tisztítson meg meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. Majd azonnal törölje öket szárazra, így elkerüli a foltképződést. A süteményszéletelő mosogatógéppen tisztítható, a sütőforma és a hordozófedél azonban nem.

Használat

- A forró sütőforma sütőből való kivételénél óvatosan járjon el. Mindig használjon edényfogót!** A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.

▷ A használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztelje is ki. Sütőpapírt is használhat.

▷ Mielőtt felvágja és kiveszi a süteményt a formából, várja meg, hogy a tészta és a sütőforma egy kissé lehűljön (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.

▷ A süteményt a formában is hagyhatja, és a mellékelt műanyag süteményszéletelővel közvetlenül a formában is felszeletelheti. Ehhez a forma szélén található jelzővonalak nyújtanak segítséget.

Tisztítás

▷ A tisztításhoz ne használjon súroló hatású tisztítószereket és éles vagy hegyes eszközöket, például drótszivacsot vagy -kefét, acéldörzsit, kerámiaszemcsés tisztítószivacsot stb.

▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékot eltávolítása. A tisztítás előtt hagyja a formát kellőképpen lehűlni. A leragadt tésztamaradványokat egy puha szivaccsal vagy egy mosogatókefével könnyen el lehet távolítani.

▷ A sütőformát, a hordozófedelet és a süteményszéletelőt a mosogatás után azonnal törölje szárazra és az összes részt száraz helyen tárolja.

- A süteményszéletelő mosogatógéppen tisztítható, a sütőforma és a hordozófedél azonban nem.

A hordozófedél

- Soha ne tegye a sütőformát a hordozófedéllel együtt a forró sütőbe!** A műanyag süteményszéletelőt sem szabad a sütőben használni.

▷ Hagyja lehűlni a süteményt és a formát, mielőtt ráteszi a hordozófedelet.

▷ Mielőtt felemeli a sütőformát a fogantyúkkal, ellenőrizze, hogy a hordozófedél megfelelően illeszkedik-e a formára. A zárócsatoknak hallhatóan és érezhetően be kell kattanniuk.

▷ Ha nem használja a műanyag süteményszéletelőt, akkor azt mindig a hordozófedél arra kialakított mélyedésében tárolja. Így mindig kéznél lesz. A süteményszéletelőnek hallhatóan és érezhetően be kell pattannia a mélyedésbe.

Numer artykułu Číslo výrobku Cikkszám Ürün numarası : 654 484

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr

	<p>www.tchibo.pl/instrukcje www.tchibo.sk/navody www.tchibo.hu/utmutatok www.tchibo.com.tr/kilavuzlar</p>
--	---



tr Ürün bilgisi

Yapışmaz kaplama

Fırında pişirdiğiniz ürünüün kalıptan kolayca çıkarılabilmesi için fırın kalıbı yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

- Kaplamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. **Pastayı doğrudan kalıpta dilimlemek için sadece teslimat kapsamındaki plastik pasta kesiciyi kullanın.**

- Yiyeceklerin yapışması halinde pasta kesiciyi, lastik kenarlı bir hamur spatulasını vb. kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi

▷ Tüm parçaları sıcak su ve biraz bulaşık deterjanıyla yıkayın. Leke oluşmaması için ardından hemen kurulayın. Pasta kesici bulaşık makinesinde de temizlenebilir, pişirme kabı ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Kullanım

- Sıcak kabı fırından çıkarırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın!** Kalıbı, ısığa dayanıklı bir altlığın üzerine bırakın.

▷ Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz. Pişirme kağıdı da kullanabilirsiniz.

▷ Keki ikiye bölüp kalıptan çıkarmadan önce, keki ve kalıbı (en az 10 dakika) soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.

▷ Dahil olan plastik pasta kesiciyi kullanarak pastayı doğrudan fırın tepsisinde dilimleyebilirsiniz. Fırın kabının kenarındaki işaret çizgileri kılavuz görevi görür.

Temizleme

▷ Temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya tel sünger ya da fırça, çelik yünü, seramik parçacıklı temizleme süngeri vb. keskin veya sivri uçlu yardımcı gereçler kullanmayın.

▷ Kalıbı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Ancak temizlemeden önce kalıbın yeterince soğumasını bekleyin. Zorlu hamur artıkları yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek kıllara sahip bir bulaşık fırçasıyla kolayca çıkarılabilir.

▷ Kalıbı, taşıma kapağını ve aynı şekilde pasta kesiciyi yıkadıktan hemen sonra kurulayın ve tüm parçaları kuru yerde saklayın.

- Pasta kesici bulaşık makinesinde de temizlenebilir, pişirme kabı ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Taşıma kapağı

- Kalıbı asla kapağı takılıyken sıcak fırına koymayın!** Aynı şekilde plastik pasta kesici de sıcak fırında kullanılmamalıdır.

▷ Kalıbın kapağını takmadan önce keki ve fırın kalıbını soğumaya bırakın.

▷ Kalıbı kulplarından kaldırmadan önce taşıma kapağının kalıbın üzerine tam oturup oturmadığını kontrol edin. Kapatma klipsleri duyulur ve anlaşılır şekilde yerine oturmalıdır.

▷ Kullanılmıyorsa pasta kesiciyi daima taşıma kapağındaki yuvada saklayın. Böylece her zaman elinizin altında olur. Pasta kesici duyulur ve hissedilir şekilde yuvaya oturmalıdır.

Ciasto maślane	
Składniki na jedną blachę (20 porcji ciasta)	
Na ciasto:	Na masę:
500 g mąki	250 g zimnego masła
1 kostka drożdży (42 g)	200 g płatków migdałowych
250 ml letniego mleka	150 g cukru
50 g cukru	1 łyżeczka sproszkowanego cynamonu
50 g miękkiego masła	
1 łyżeczka startej skórki z ekologicznej cytryny	
1 szczypta soli	
Ponadto: trochę mąki do urabiania, trochę masła do natłuszczenia blachy do pieczenia	
Czas przyrządzenia: 45 min Czas odstawienia: 1 godz. i 15 min Czas pieczenia: 25 min	
Każda porcja ok. 305 kcal, 5 g białka, 18 g tłuszczu, 30 g węglowodanów	
Sposób przyrządzenia	
1. Wsypać do miski mąkę na ciasto i utworzyć pośrodku zagłębienie. Wdrobić drożdże i wymieszać z niewielką ilością mleka, 1 łyżeczką cukru oraz mąką z brzegu. Tak przygotowane ciasto wstępne przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na 15 minut do wyrośnięcia.	
2. Do wyrośniętego ciasta dodać pozostałe mleko, pozostały cukier, masło w płatkach, startą skórkę cytrynową oraz sól. Wyrobić całość na gładkie ciasto - najpierw przy użyciu miksera ręcznego z założonymi hakami do ugniatania, a potem ręcznie. Energicznie ugniatać ciasto, aż pokryje się bąblami i będzie łatwo oddzielać się od miski. Tak przygotowane ciasto odstawić w ciepłe miejsce na 45 minut do wyrośnięcia, tak aby podwoiło swoją objętość.	
3. Wyrośnięte ciasto ugniatać energicznie przez chwilę. Natłuścić blachę do pieczenia. Rozwałkować ciasto na posypanej mąką powierzchni roboczej na wielkość blachy do pieczenia, a następnie umieścić je w blasze.	
Wskazówka: Przed rozwałkowaniem należy odstawić ciasto na ok. 5 minut. Dzięki temu nie ulegnie ono skurczeniu po ułożeniu na blasze do pieczenia.	
Podciągnąć do góry niewielkie obrzeże ciasta. Odstawić ciasto na kolejne 10 minut do wyrośnięcia. Rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C (grzanie z góry i dołu) lub 180°C (z termoobiegiem).	
4. W celu przygotowania dekoracji pokroić masło na małe kawałki. Dwoma palcami wykonać zagłębienia w powierzchni ciasta, a następnie w każdym zagłębieniu umieścić jeden kawałek masła. Płatki migdałowe rozdzielić równomiernie na cieście. Wymieszać cukier z cynamonem i posypać ciasto. Piec w piekarniku przez 20-25 minut (środkowa szyna).	

Ciasto wiśniowo-śmietanowe

Składniki na jedną blachę (16 porcji ciasta)	
Na ciasto:	Na masę:
300 g mąki	750 g wiśni
3 łyżeczki proszku do pieczenia	2 jajka
150 g chudego twarożku	125 g cukru
75 g cukru	1 opakowanie cukru waniliowego
1 szczypta soli	800 g śmietany gęstej ukwaszonej
6 łyżek mleka	2 łyżki soku z cytryny
6 łyżek oleju	1 łyżeczka startej skórki z ekologicznej cytryny
	4 łyżki migdałów krojonych w słupki do posypania

Ponadto: trochę masła do natłuszczenia blachy do pieczenia

Czas przyrządzenia: 45 min | Czas pieczenia: 30 min
Każda porcja ok. 325 kcal, 6 g białka, 19 g tłuszczu, 33 g węglowodanów

Sposób przyrządzenia

- Natłuścić blachę do pieczenia. Wymieszać w misce mąkę na ciasto z proszkiem do pieczenia. Dodać twaróg, cukier, sól, mleko i olej, a następnie wyrobić ciasto przy użyciu miksera ręcznego z założonymi hakami do ugniatania. Rozwałkować ciasto na blasze.
- Umyć wiśnie do dekoracji. Następnie osuszyć i usunąć pestki. Rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C (grzanie z góry i dołu) lub 180°C (termoobieg).
- Jajka,cukier i cukier waniliowy utrzeć na puszystą masę. Ciągłe mieszając, dodać śmietaną, sok z cytryny oraz skórkę cytrynową. Tak powstały krem śmietanowy rozsmarować na cieście, a następnie ułożyć na nim wiśnie. Całość posypać siekanymi migdałami. Ciasto piec w piekarniku (środkowa szyna) przez ok. 30 min. Przed podaniem odczekać, aż ciasto ostygnie.

Dobrze wiedzieć

Jeśli ciasto twarogowo-olejowe podczas rozwałkowywania mocno przywiera do wałka, oznacza to, że użyto stosunkowo wilgotnego twarogu. Różni producenci faktycznie oferują twarogi o różnej wilgotności. Najlepiej przed użyciem umieścić twaróg na sicie w celu odsączenia. W ten sposób można się pozbyć nadmiaru serwatki (jeśli taki nadmiar występuje).

Wariant pełnowartościowy

Do wyrobu ciasta należy użyć drobno zmielonej, pelmoziarnistej mąki pszennej lub orkiszowej, cukier zastąpić brązowym cukrem trzcinowym, a zamiast cukru waniliowego do kremu śmietanowego dodać 1 1/2 - 2 szczypty zmielonej wanilii Bourbon (ze sklepu ze zdrową żywnością lub sklepu z artykułami naturalnymi).

Przepisy:
Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Wszystkie prawa zastrzeżone

Recepty	
Maslový koláč	
Prísady na 1 plech na pečenie (20 kúskov koláča)	
Na cesto:	Na obloženie:
500 g múky	250 g studeného masla
1 kocka kvasníc (42 g)	200 g lupienkov mandlí
250 ml vlažného mlieka	150 g cukru
50 g cukru	1 ČL mletej škoricе
50 g mäkkého masla	
1 ČL nastrúhanej kôry biocitrónu	
1 štipka soli	
Okrem toho:	
trochu múky na spracovanie, trochu masla na vymastenie plechu na pečenie	
Príprava 45 min. odležanie 1 hod. 15 min. pečenie 25 min. Každý kúsok cca 305 kcal, 5 g bielkovín, 18 g tuku, 30 g uhľohydrátov	
Príprava	
1. Na prípravu cesta nasypte múku do misy a v strede vytlačte priehbinu. Do nej rozdrobte kvasnicе a rozmiešajte ich s trochuu mlieka, 1 ČL cukru a trochuu múky z okraja. Priкрыtý kvások nechajte kysnúť na teplom mieste 15 min.	
2. Do kvásku pridajte zvyšok mlieka a cukru, maslo nastrúhané na hoblinky, citrónovú kôru a soľ. Vymieste najskôr hnetacími metličkami ručného mixéra a následne rukami do podoby hladkého cesta. Cesto mieste intenzívne dovtedy, kým sa nezačne nafukovať a odlepovať od okraja misy. Nechajte cesto nakysnúť na teplom mieste po dobu cca 45 minút na dvojnásobnú veľkosť.	
3. Nakysnuté cesto intenzívne premieste. Vymastite plech na pečenie. Rozvalkajte cesto na pomúčenej pracovnej ploche na veľkosť plechu na pečenie a uložte ho na plech.	
Tip: Pred rozvalkaním nechajte cesto odstať 5 min. Nebude sa na plechu na pečenie znovu sfahovať.	
Vytiahnite nahor malý okraj. Nechajte ho kysnúť ďalších 10 min. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora a zdola), resp. na teplotu 180 °C (teplovzdušná rúra).	
4. Na náplň nakrájajte maslo na drobné kocky. Dvoma prstami vytlačte do povrchu cesta priehlbinky a každú z nich naplňte kúskami masla. Rovnomerne posypte cesto lupienkami mandlí. Zmiešajte cukor a škoricu a posypte cesto touto zmesou. Pečte v rúre (stredná kolajnička) 20 – 25 min.	

Višňovo-smotanový koláč

Prísady na 1 plech na pečenie (16 kúskov koláča)	
Na cesto:	Na obloženie:
300 g múky	750 g višní
3 ČL prášku do pečiva	2 vajčka
150 g odtučneného tvarohu	125 g cukru
75 g cukru	1 balíček vanilkového cukru
1 štipka soli	800 g kyslej smotany
6 PL mlieka	2 PL citrónovej šťavy
6 PL oleja	1 ČL nastrúhanej kôry biocitrónu
	4 PL drvených mandlí na posypanie

Okrem toho: trochu masla na vymastenie plechu na pečenie

Príprava 45 min. | pečenie 30 min. Každý kúsok cca 325 kcal, 6 g bielkovín, 19 g tuku, 33 g uhľohydrátov

Príprava

- Vymastite plech. Na cesto zmiešajte v mise múku a prášok do pečiva. Pridajte tvaroh, cukor, soľ, mlieko a olej a vymieste cesto hne tacími metličkami ručného mixéra. Cesto vyvalkajte na plechu.
- Na prípravu obloženia umyte višne, nechajte ich odkvapkať a odstrániťe kôstky. Rúru na pečenie predhrejte na 200 °C (ohrev zhora/zdola), resp. 180 °C (teplovzdušná rúra).
- Vymiešajte vajčka, cukor a vanilkový cukor do penista, následne primiešajte kyslú smotanu, citrónový šťavu a kôru. Natrite smotanový krém na cesto a poukladajte naň višne. Posypte ho drvenými mandľami. Pečte v rúre (stredná kolajnička) cca 30 min. Pred servírovaním nechajte koláč vychladnúť.

Praktické rady

Ak sa vám tvarohovo-olejové cesto pri valkaní príliš lepí na valček, použili ste tvaroh s relatívne vysokým obsahom vody: Tvarohy predávané v obchodoch vykazujú, v závislosti od výrobcu, rôzny obsah vody. Pred spracovaním dajte preto tvaroh do sita a nechajte odkvapkať. Takto umožníte odkvapkanie prebytočnej srvátky - ak ju tvaroh obsahuje.

Plnohodnotný variant

Na cesto použite hladkú pšeničnú alebo špaldovú múku, cukor nahradťe hneďým trstinovým cukrom a namiesto vanilkového cukru pridajte do smotanového krému 1 1/2 - 2 štipky mletej bourbonskej vanilky (z obchodov s biopotravinami alebo zdravou výživou).

Recepty:
Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všetky práva vyhradené

Receptek	
Mandulás-vajas kelt tészta (Butterkuchen)	
Hozzávalók 1 sütőformához (20 szelet)	
A tésztához:	A feltéthez:
500 g liszt	250 g hideg vaj
1 kocka élesztő (42 g)	200 g gyalult mandula
250 ml langyos tej	150 g cukor
50 g cukor	1 tk. őrlött fahéj
50 g puha vaj	
1 tk. kezeletlen citrom reszelt héja	
1 csipet só	
Ezenkívül:	
egy kevés liszt a kidolgozáshoz egy kevés vaj a sütőforma kikenéséhez	
Elkészítés: 45 perc Pihentetés: 1 óra 15 perc Sütés: 25 perc Szeletenként kb. 305 kcal, 5 g fehérje, 18 g zsír, 30 g szénhidrát	
Elkészítés	
1. Tegye egy keverőtálba a tésztához szükséges lisztet, majd készítsen a közepébe egy mélyedést. Morzsolja bele az élesztőt, és keverje össze egy kevés tejjel, 1 teáskanál cukorral és egy kevés liszttel a széléről. Egy meleg helyen lefedve kelessze a kovászt még kb. 15 percig.	
2. A megmaradt tejet, cukrot, a feldarabolt vajat, citromhéjat és a só t adja a megkelt kovászhoz. Először a kézi mixer dagasztófejével dagassza sima tésztává, majd kézzel, amíg hólýagossá nem válik, és elválík a tál falától. Kelessze a tésztát meleg helyen kb. 45 perc alatt a kétszeresére.	
3. Erőteljesen gyúrja át a megkelt tésztát. Kenje ki a sütőformát vajjal. Nyújtsa ki a tésztát liszt-zett felületen a sütőforma méretére, majd helyezze bele.	
Tip: Hagyja a tésztát a kinyújtás előtt 5 percig pihenni, hogy a formában már ne húzódjon össze.	
Egy kissé húzza fel a széleit. Kelessze a tésztát még 10 percig. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés) vagy 180 °C-ra (légkeveréses).	
4. A feltéthez vágja fel a vajat apró darabokra. Két ujjával nyomjon kis mélyedéseket a tésztába, és helyezzen minden mélyedésbe egy darabka vajat. Egyenletesen ossza el a gyalult mandulát a tésztán. Keverje össze a cukrot és a fahéjat, majd szórja rá. Süsse a süteményt a sütőben (középen) kb. 20-25 percig.	

Tejfőlös-meggyes sütemény

Hozzávalók 1 sütőformához (16 szelet)	
A tésztához:	A feltéthez:
300 g liszt	750 g meggy
3 tk. sütőpor	2 tojás
150 g sovány, krémes túró	125 g cukor
75 g cukor	1 csomag vaníliás cukor
1 csipet só	800 g tejföl
6 ek. tej	2 ek. citromlé
6 ek. olaj	1 tk. kezeletlen citrom reszelt héja
	4 ek. mandula pácika a megszóráshoz

Ezenkívül: kevés vaj a sütőforma kikenéséhez

Elkészítés: kb. 45 perc | Sütés: kb. 30 perc Szeletenként kb. 325 kcal, 6 g fehérje, 19 g zsír, 33 g szénhidrát

Elkészítés

- Zsírizza ki a sütőformát. A tésztához keverje össze a lisztet és a sütőport egy tálban. Adja hozzá a túrót, a cukrot, a só t, a tejet és az olajat, majd keverje össze a hozzávalókat a kézi mixer dagasztófejével, majd a sütőformán nyújtsa ki a tésztát.
- A feltéthez mossa meg a meggyet, csöpögtesse le és magozza ki. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés), illetve 180 °C-ra (légkeveréses).
- Keverje habosra a tojásokat a cukorral és a vaníliás cukorral, majd keverje hozzá a tejfölt, a citrom levét és héját. A tejfőlös krémet kenje a tésztára, és ossza el rajta a meggyet. Szórja rá a mandula pácikákát. Süsse a sütőben (középen) kb. 30 percig.

Jó tudni

Ha a túrós-olajos tészta kinyújtás közben nagyon hozzáragad a nyújtó-fához, akkor viszonylag nedves túrót használt: A bolti túró nedvessége gyártótól függően valóban különböző lehet.

A legjobb, ha sütés előtt egy szűrőbe teszi, és hagyja lecsöpögni. Amennyiben a túró felesleges tejsavót tartalmaz, az így eltávolítható.

Teljes értékű táplálékosznak megfelelő változat

Teljes kiőrlésű búza- vagy tönkölybúzalisztet használjon a tésztához, helyettesítse a cukrot barna nádcukorral, és a vaníliás cukor helyett adjon 1 1/2 - 2 csipet őrlött Bourbon vaniliát (bioboltból vagy reformházból) a tejfőlös krémhez.

Receptek:
Engedélyezett nyomatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Minden jog fenntartva

Tarifler	
Tereyağlı kek	
1 Fırın tepsisi için malzemeler (20 parça kek)	
Hamur için:	Kaplamak için:
500 g un	250 g soğuk tereyağ
1 küp maya (42 g)	200 g badem parçaları
250 ml ılık süt	150 g şeker
50 g şeker	1 tatlı kaşığı tarçın
50 g yumuşak tereyağ	
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu	
1 tutam tuz	
Ayrıca:	
İşlemek için biraz un, Fırın tepsisini yağlamak için biraz tereyağ	
Hazırlanışı 45 dak. Dinlenme 1 saat 15 dak. Pişirme 25 dak. Kek dilimi başına yakl. 305 kcal, 5 g protein, 18 g yağ, 30 g karbonhidrat	
Hazırlanışı	
1. Hamur için unu bir kaba dökün, ortasında bir çukur oluşturun. Mayayı içine ufalayın, biraz süt ilave edin, 1 tatlı kaşığı şeker ve kenardaki undan biraz ekleyerek karıştırın. Karışımın üzerine örtetek sıcak bir ortamda 15 dakika mayalanmasını bekleyin.	
2. Kalan sütü, şekeri, tereyağı parçacıklarını, limon kabuğunu ve tuzu mayalanan hamura ekleyin. Karışımı önce el mikserinin hamur yoğurma ucu ile ardından da ellerinizle düz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun içindeki hava kabarcıkları çıkıncaya ve karıştırma kabından çözülünceye kadar kuvvetlice yoğurun. Hamuru yakl. 45 dakika sıcak bir ortamda iki kat hacme erişinceye kadar bekletin.	
3. Mayalanan hamuru kuvvetlice yoğurun. Fırın tepsisini yağlayın. Hamuru, un ile kapladığınız tezgahın üzerinde açın ve tepsiye yerleştirin.	
İpucu: Hamuru açmadan önce 5 dakika dinlendirin, bu sayede fırın tepsisinde hamur çekmez. Hamurun kenarını biraz kalınlaştırın. İlave olarak 10 dakika daha hamurun mayalanmasını bekleyin. Fırını önceden 200 °C (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 180 °C (turbo) ısınmaya bırakın.	
4. Kekin üzerindeki kaplama için tereyağını küçük parçalara kesin. İki parmağınızla hamurun üst yüzeyine çukurlar açın ve her çukura bir parça tereyağ yerleştirin. Badem dilimlerini eşit şekilde hamurun üzerine dağıtın. Şeker ve tarçını karıştırın ve üzerine serpin. Kek fırında (üst) 20 -25 dak. pişirin.	

Vişneli ve ekşi kremalı kek

1 Fırın tepsisi için malzemeler (16 parça kek)	
Hamur için:	Kaplamak için:
300 g un	750 g vişne
3 tatlı kaşığı kabartma tozu	2 yumurta
150 g az yağlı labne peyniri	125 g şeker
75 g şeker	1 paket vanilya şekeri
1 tutam tuz	800 g ekşi krema
6 yemek kaşığı süt	2 yemek kaşığı limon suyu
6 yemek kaşığı sıvı yağ	1 tatlı kaşığı rendelenmiş organik limon kabuğu
	4 yemek kaşığı üzerine serpmek için ince uzun şeritler halinde kesilmiş badem parçaları

Ayrıca: Fırın tepsisini yağlamak için biraz tereyağ

Hazırlanışı 45 dak. | Pişirme 30 dak. Kek dilimi başına yakl. 325 kcal, 6 g protein, 19 g yağ, 33 g karbonhidrat

Hazırlanışı

- Fırın tepsisini yağlayın. Hamur için un ve kabartma tozunu bir kabin içinde karıştırın. Az yağlı labne peyniri, şeker, tuz, süt ve sıvı yağı ilave edin ve hepsini el mikserinin hamur yoğurma ucu ile yoğurun. Hamuru fırın tepsisi üzerine yayın.

- Kaplama için vişneleri yıkayın, suyunu akıtın ve çekirdeklerini ayırın. Fırını önceden 200 °C (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 180 °C (turbo) ısınmaya bırakın.

- Yumurta, şeker ve vanilyayı köpürterek karıştırın, ardından ekşi kremayı, limon suyunu ve kabuğunu içine karıştırın. Ekşi kremayı hamurun üzerine sürün. Vişne ve badem parçalarını da üzerine serpiştirin. Keki fırında (orta) yakl. 30 dak. pişirin. Servis etmeden önce soğumaya bırakın.

Bilmeniz gerekenler

Labne peynirli-yağlı hamurunuz merdaneye çok yapıyorsanız labne peyniriniz çok ıslaktır: Piyasada satılan labne peynirleri üreticisine göre farklı ıslıklıkta olabilir. Bu yüzden peyniri karışımda kullanmadan önce süzün ve olası mevcut suyunu akıtın. Bu sayede - eğer mevcutsa - fazladan olan suyu akıtmış olursunuz.

Yüksek besin değerli alternatif

Hamur için ince çekilmiş buğday unu veya esmer tam buğday unu kullanın, beyaz şeker yerine esmer şeker kullanın, ve ekşi kremanın içine vanilya yerine 1 1/2 - 2 tutam çekilmiş Bourbon vanilya (organik ürün satılan yerlerde satılır) katın.

Tarifler:
Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tüm haklar saklıdır