

Formičky na trubičky

Číslo výrobku: 728 668

Čištění

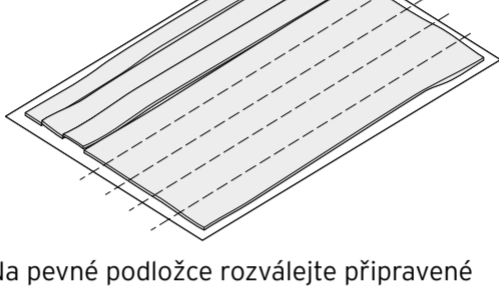
- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte formičky na trubičky teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Potom je hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Formičky na trubičky jsou vhodné do myčky nádobí.
- K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky nebo tvrdé kartáče apod.
- Nepatrné částice rzi z hrnců, pánví nebo vadných košů na příbory se usazují především na kovových dílech a jsou ze začátku patrné jen jako rezavé skvrny. Odstraňte tyto skvrny prostředkem na ošetřování kovů, abyste zabránili jejich dalšímu rozšíření.

Použití

1. Předehřejte pečicí troubu.



2. Formičky na trubičky potřete máslem nebo margarínem.



3. Na pevné podložce rozválejte připravené těsto a nakrájejte je na podélné proužky.

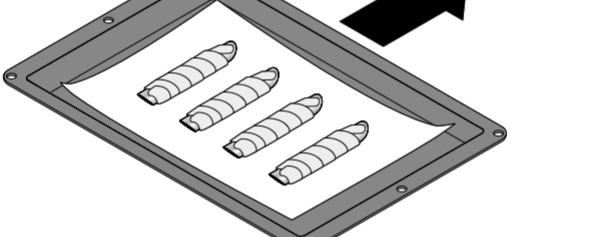


4. Oviňte jednotlivé proužky s částečným překryvem kolem formiček na trubičky **tak, aby** byl otvor na obou stranách viditelný a aby bylo ještě možné **kovovou formičku snadno uchopit**.

i V závislosti na délce proužků je oviňte kolem kovové formičky s menším či větším překryvem.



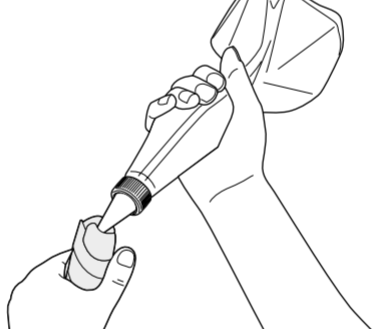
5. V případě potřeby je potřete žloutkem.



6. Formičky na trubičky ovinuté těstem rozložte na pečicí plech vyložený pečicím papírem a upečte podle receptu.

! POZOR - nebezpečí popálení! Používejte kuchyňské rukavice apod.

7. Vyjměte formičky na trubičky ovinuté těstem z pečicí trouby a upečené trubičky z listového těsta **nechte zcela vychladnout**, poté z nich formičky opatrně vytáhněte.



8. Naplňte náplní podle receptu.

Recept na trubičky s jahodovým mascarpone

Přísady na cca 8 trubiček s jahodovým mascarpone

- 1 role (hotového) listového těsta
- 1 žloutek
- 250 g jahod
- 35 g cukru (popř. trochu více, podle sladkosti jahod)
- 1 balíček vanilkového cukru
- 150 ml smetany ke šlehání
- 1 sáček ztužovače šlehačky
- 200 g mascarpone
- Případně trocha moučkového cukru

Příprava

1. Pečicí troubu předehřejte podle pokynů na obalu listového těsta.
2. Pečicí plech vyložte papírem na pečení a připravte.
3. Formičky na trubičky potřete máslem nebo margarínem.
4. Na pevné podložce rozválejte připravené těsto a nakrájejte je na podélné proužky.
5. Poté oviňte jednotlivé proužky lehce zešikma a s překryvem kolem formiček na trubičky **tak, aby** byl otvor na obou stranách viditelný a aby **bylo ještě možné kovovou formičku snadno uchopit**.

i V závislosti na délce proužků je oviňte kolem kovové formičky s menším či větším překryvem.

6. Formičky na trubičky ovinuté těstem rozložte na pečicí plech a potřete žloutkem.
7. Upečte podle pokynů na obalu listového těsta.

! POZOR - nebezpečí popálení! Používejte kuchyňské rukavice apod.

8. Vyjměte formičky na trubičky ovinuté těstem z pečicí trouby a upečené trubičky z listového těsta **nechte zcela vychladnout**, poté z nich formičky opatrně vytáhněte.

9. Jahody omyjte, osušte a očistěte. 150 g jahod rozmixujte tyčovým mixérem na pyré, zbývajících 100 g nakrájejte nožem na malé kousky. Pyré ochuťte cukrem a vanilkovým cukrem.

10. Smetanu se ztužovačem vyšlehejte do tuha. Smíchejte jahodové pyré a mascarpone do hladka, poté opatrně přidejte kousky jahod. Případně uložte na chvíli do chladna.

11. Pomocí zdobícího sáčku naplňte vychladlé trubičky těsta náplní.

Před servírováním můžete trubičky posypat trochou moučkového cukru.

Dobrou chuť!