

Hranatá forma na pečení s víkem na přenášení

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.cz

cs Informace o výrobku

Nepřilnavá vrstva

Forma je opatřena nepřilnavou vrstvou, aby se hotový koláč dal lehce vyjmout. Další předností je snazší čištění.

- Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při pečení a čištění ostré ani špičaté předměty. Upečený koláč nekrájejte ve formě.
- Pokud by se pečivo někdy nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc gumovou stěrku apod.

Před prvním použitím

- ▷ Formu a víko umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom vše hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Forma a víko nejsou vhodné do myčky.

Použití

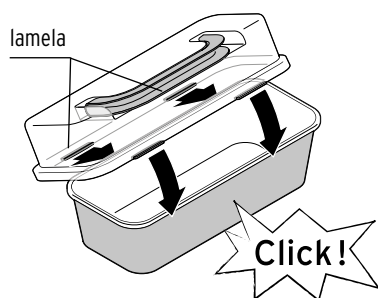
- **Pozor při vytahování horké formy z trouby. Vždy používejte kuchyňské chňapky!** Horkou formu pokládejte jen na podklad odolný proti teple.
- ▷ Formu před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak ji případně ještě vysypte moukou. Můžete používat také papír na pečení.
- ▷ Než koláč vyjmete z formy, nechte koláč i formu vychladnout (min. 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi koláčem a formou 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.
- ▷ Formu pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Nechte ale formu před čištěním dostatečně vychladnout. Úporné zbytky těsta lze snadno odstranit měkkou houbičkou na nádobí nebo kartáčkem s měkkými flexibilními štětinami.
- ▷ Po umytí formu a víko ihned utřete a obojí uložte na suché místo.
 - Forma a víko nejsou vhodné do myčky.

Víko na přenášení

- **Formu nikdy nekládejte s víkem do horké trouby!**
- ▷ Koláč a formu nechte ochladit, dříve než na formu nasadíte víko.



- ▷ Víko na formu nasadíte tak, aby obě lamely na jedné straně víka se zahákly pod okraj formy. Potom stlačte druhou stranu víka dolů tak, aby se obě lamely na této straně rovněž zahákly pod okraj formy.
- ▷ Než budete formu nadzvedávat za rukojeť, zkontrolujte, jestli na ní víko pevně sedí. Víko musí slyšitelně a citelně zaskočit.

- ▷ Když budete víko odnímat z formy, zatáhněte nejdřív za oba dva výstupky na jeho dlouhé straně a potom jej sejměte nadzvednutím z formy.

Citrónový koláč

Přísady na 1 formu (cca 18 kousků)

Na těsto:

250 g měkkého másla
5 vajec
2 lžičky prášku do pečiva
250 g cukru
250 g mouky
1 lžička nastrouhané kůry z bio citrónu

Na pokapání koláče:

100 g moučkového cukru
100 ml čerstvě vymačkané citrónové šťávy

Navíc:

tuk na vymazání formy

30 min. příprava | 60 min. pečení

1 kousek cca 255 kcal, 3 g bílkovin, 13 g tuku, 30 g sacharidů

Příprava

- Vymažeme formu. Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev) nebo 160 °C (horkovzdušná trouba).
- Máslo s cukrem vyšleháme do pěny. Postupně důkladně vmícháváme vajíčka a přidáme citronovou kůru.
- Smícháme mouku a prášek do pečiva a přidáme do směsi.
- Těsto naplníme do formy a uhladíme.
Pečeme v troubě (na středním roštu) cca 60 min. Necháme krátce vychladnout.
- Koláč vyklopíme z formy. Smícháme citronovou šťávu a moučkový cukr. Koláč několikrát propícháme dřevěnou špejlí a pokapeme směsí s citronovou šťávou.

Zapečené těstoviny

Na 1 hranatou formu na pečení (cca 4 porce)

300 g těstovin farfalle	3 vajíčka (velikost M)
sůl	pepř
250 g cuketu	2 lžičky sušeného oregana
2 rajčat	1 plechovka kukuřice (340 g), odkapané
125 g šlehačky	100 g nastrouhaného sýra
1/8 l mléka	

Navíc:

tuk a strouhanka k vymazání formy

Příprava: 20 min. | Pečení: cca 20 min.

675 kcal na jednu porci

Příprava

- Uvařte těstoviny v dostatečném množství slané vody na skus podle návodu na obalu.
Mezitím omyjte cuketu, očistěte ji a nastrouhejte na tenké plátky.
Omyjte rajčata a bez kořenů stopky nakrájejte na úzké hranolky.
- Troubu předehřejte na 180 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušnou troubu na 160 °C).
Vymažte formu a vysypte ji strouhankou.
- Rozmíchejte šlehačku mléko a vejce, ochuťte solí, pepřem a oreganem.
Těstoviny a kukuřici smíchejte se zálivkou a přesypejte do formy.
Nahoru pokladte cuketu a rajčata.
Posypejte sýrem a pečte v troubě (ve střední části) cca 20 minut.

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2026 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všechna práva vyhrazena