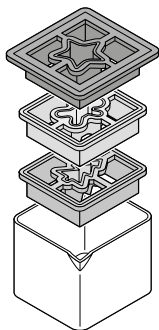


CS

Návod k použití a recept

- Díky nalévacímu zobáčku lze praktickým kalíškem snadno naplnit cukroví, bez ohledu na to, zda se jedná o rozpuštěnou čokoládu, konfituru, karamel atd.
- Kalíšek je určen pouze k dávkování náplně, ne k ohřevu náplně ani k rozpouštění čokolády! Nepoužívejte kalíšek v mikrovlnné troubě.
- Nepoužívaná vykrajovátka můžete uchovávat v kalíšku složená do sebe tak, jak je znázorněno na obrázku.
- Cukroví můžete naplnit požadovanou náplní jak před pečením, tak i po pečení.
- Neválejte těsto příliš dotenka a netlačte při vykrajování příliš silně na vykrajovátko. Vyhněte se tak trhlinám v těstu a dosáhnete optimálních tvarů cukroví s dokonalými prohlubněmi pro plnění.

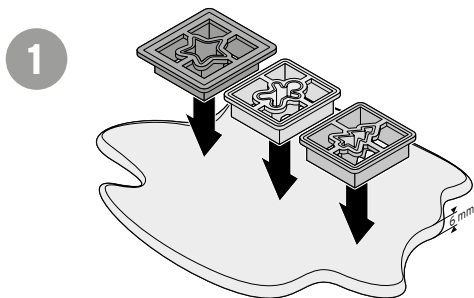


- Zpracovávejte nejlépe těsto, které jste právě vytáhli z chladničky. Jakmile se těsto zahřeje, lze ho hůře uvolnit z vykrajovátek. Pokud se tak stane, vraťte těsto raději zpět do chladničky a zpracovávejte jinou, vychlazenou porci. Jestliže se těsto přesto špatně uvolňuje z vykrajovátek, poprašte ho před vykrajováním trochou mouky.
- Pomocí lopatky, plochého nože nebo podobné pomůcky opatrně rozložte vykrojené kousky těsta na plech na pečení, aby se nezdeformovaly prohlubně motivů. Alternativně můžete cukroví vykrajovat také přímo na papíru na pečení a jednoduše odstranit okraje těsta.

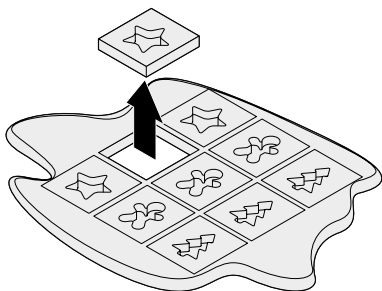
Čištění

- Před prvním použitím a ihned po každém dalším použití umyjte vykrajovátko a kalíšek horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Všechny části jsou také vhodné k mytí v myčce nádobí. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa v myčce.

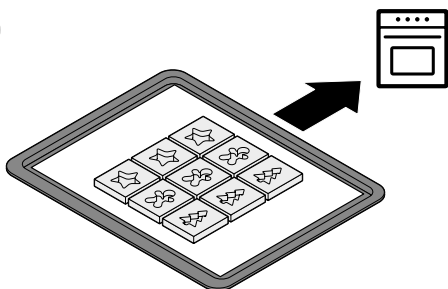
Použití



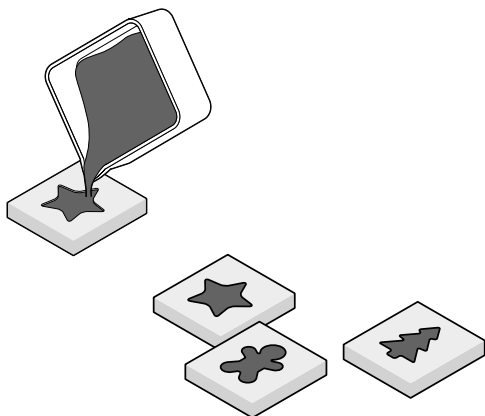
2



3



4



Recept na plněné cukroví

Na cca 40 kousků

Doba přípravy: cca 1 hodina

Doba chlazení: cca 30 minut

Doba pečení: cca 10 minut

Přísady

na těsto:

100 g změkklého másla, 75 g cukru,

1 vejce, 200 g mouky, špetka soli

na náplň podle chuti:

cca 100 g čokolády / cca 150 g marmelády /

cca 150 g ořechového másla nebo podobné hmoty

Příprava

1. Máslo vyšleháme do krémové konzistence, přidáme cukr a promícháme. Poté přidáme vejce a znovu promícháme.
2. Přidáme mouku a sůl a hnětacím hákem kuchyňského robota nebo ručně vypracujeme hladké těsto. Poté těsto vytvarujeme do koule, zabalíme do potravinové fólie a vložíme nejméně na 30 minut do chladničky.
3. Po vychlazení vyjmeme těsto z chladničky a předehřejeme horkovzdušnou troubu na 180 °C. Na lehce pomoučené pracovní ploše vyválíme těsto do tloušťky přibližně 6 mm. Střídavě vykrajujeme různé motivy tak, aby vznikly malé tvary s prohlubněmi. Na vykrajovátku přitom netlačíme příliš silně, aby v těstě nevznikaly otvory!

4. Vykrájené cukroví rozložíme na plech na pečení vyložený papírem na pečení a pečeme přibližně 10 minut, dokud okraje lehce nezhnědnou. Necháme zcela vychladnout. Mezitím si připravíme vybranou náplň: rozpustíme čokoládu, ořechové máslo nebo marmeládu mírně zahřejeme.
5. Zvolenou náplň vložíme do kalíšku a opatrně plníme přes nalévací zobáček do různých prohlubní motivů v cukroví.
6. Cukroví s náplní necháme případně vychladnout a poté servírujeme.

Číslo výrobku: 711 189

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.cz