

Forma na koláč

 Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

tato silikonová forma na koláč je extrémně pružná a má nepřilnavé vlastnosti. Díky tomu je z ní možné koláč velmi snadno vyjímat – a zpravidla není třeba formu vymazávat.

Silikonová forma je zdravotně nezávadná, odolná proti horku i chladu, tvarově stálá a těsto z ní nevytéká. Je vhodná do myčky.

Díky skládacímu dnu lze formu na koláč úsporně skladovat.

Abyste mohli formu na koláč ihned vyzkoušet, je součástí návodu také jeden recept.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.cz

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 145752FV05X02XV · 2025-02

Důležité pokyny

- Forma na koláč může být používána při teplotách -20 °C až +200 °C.
- Forma na koláč je vhodná pro použití v troubě nebo mrazáku. Nepoužívejte ji k jinému účelu! Dbejte také doporučení výrobce trouby.
- Ve formě nekrájejte žádné pokrmky a nepoužívejte v ní žádné ostré předměty. Tím by se forma poškodila.
- Nestavte formu na koláč do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno trouby.
- Při vytahování formy z horké trouby vždy použijte chňapky nebo podobné předměty.
- Forma je vhodná k mytí v myčce nádobí. Nepokládejte ji však přímo nad topná tělesa v myčce.
- Mastnota může po určité době způsobit tmavé zabarvení povrchu formy. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé, ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy.
- Při používání osvědčených receptů se může díky materiálu, ze kterého je forma vyrobena, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce trouby.

Před prvním použitím

- Formu na koláč umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
 - Vnitřek formy potom vymažte pomocí štětečku neutrálním stolním olejem.
-

Použití

- Před naplněním vnitřní plochu formy vždy vypláchněte studenou vodou.
- Vymazání olejem je nutné pouze ...
 - ... před prvním použitím,
 - ... po umytí v myčce,
 - ... při zpracování odtučněných (např. piškotových) nebo velmi těžkých těst.
- Než koláč vyklopíte z formy, nechte jej po dobu přibližně 5 minut chladnout na roštu. Během chladnutí se upečené těsto stabilizuje a mezi ním a formou se vytvoří vzduchová vrstva.
- Formu na koláč pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.

Višňový koláč s mandlemi

Přísady

- 200 g měkkého másla
- 200 g cukru
- 4 vajíčka (velikost M)
- 1 sáček vanilkového cukru
- špetka soli
- 1 lžička citronové kůry
- 200 g mouky (typ 405)
- 1 lžička prášku do pečiva
- 3 lžíce mléka (podle potřeby)
- 350 g višně ze sklenice (odkapaná hmotnost)
- 2 lžíce nasekaných mandlí
- Moučkový cukr na poprášení

Příprava

1. Předehřejte troubu na 180 °C s horním a dolním ohřevem.
2. Pro optimální výsledky pečení formu vymažte tukem a vysypte moukou.
3. Višně nechte okapat na sítu.
4. Máslo s cukrem šlehejte několik minut do krémové konzistence. Oddělte vejce a za stálého míchání postupně přidávejte žloutky do másla a cukru. Bílky ušlehejte do tuha.
5. Nyní vmíchejte vanilkový cukr, sůl a citronovou kůru. Smíchejte mouku s práškem do pečiva a postupně ji vmíchejte do směsi.
6. Vmíchejte tuhý sníh z bílků.

7. V případě potřeby vmíchejte do těsta 1-3 lžíce mléka.
8. Těsto nalijte do formy a volně na něj rozložte okapané višně. Nakonec těsto posypte nasekanými mandlemi.
9. Koláč pečte přibližně 50 minut dozlatova.
10. Před vyjmutím z formy nechte koláč asi 5 minut vychladnout.
11. Pak ho nechte vychladnout na mřížce.
12. Vychladlý koláč posypeme moučkovým cukrem podle chuti.

Číslo výrobku: 701 464