


Mini formy na pečení

 Informace o výrobku a recepty

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz

Číslo výrobku: 722 941

Nepřílnavá vrstva

- ▷ Pro ochranu nepřílnavé vrstvy při pečení nebo čištění nepoužívejte ostré ani špičaté předměty. Upečené pečivo nekrájejte ve formách.
- ▷ Pokud by se pečivo někdy nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc gumovou stěrku apod.

Před prvním použitím

- ▷ Formy na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom je hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny.

Formy na pečení nejsou vhodné do myčky.

Použití

- ▷ **Horkých forem na pečení se dotýkejte jen v chňapkách apod.** Horké formy na pečení stavte vždy na žáruvzdorný podklad.
- ▷ Formy na pečení před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak je případně vysypte moukou. U mini pružinové formy můžete použít také papír na pečení.
- ▷ Když přesouváte mini pružinovou formu na pečení na mřížce nebo pečicím plechu do trouby, můžete dolů položit papír na pečení. Tak zůstane Vaše trouba čistá, pokud by trochu těsta přeteklo.
- ▷ Než budete hotové pečivo vyklápět z formy, nechte jej i formu vychladnout (minimálně 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi pečivem a formou na pečení 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.
- ▷ Formy na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta. Ulpělé zbytky těsta můžete z drážek odstranit kartáčkem z umělé hmoty s měkkými štětinami.
- ▷ Po umytí všechny díly osušte, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Formy na pečení uložte na suché místo.
- Formy na pečení nejsou vhodné do myčky.

Recept pro formu na pečení: Čokoládový dort

Přísady

60 g tabulkové čokolády

1 vejce

30 g měkkého másla

1 doušek mléka

35 g cukru

2 zarovnané polévkové lžíce mouky

Příprava

1. Troubu předehřejte na 180 °C (horní a spodní ohřev).
2. Čokoládu pomalu rozpusťte ve vodní lázni.
3. Oddělte žloutek od bílku, bílky ušlehejte do pěny a dejte je do chladu.
4. Smíchejte žloutky, máslo, mléko, mouku a cukr.
5. Rozpuštěnou čokoládu krátce promíchejte, dokud nebude mít rovnoměrnou konzistenci. Poté ji vmíchejte do žloutkové hmoty a nakonec vmíchejte sníh z bílků.
6. Formu na dort opláchněte horkou vodou a lehce ji vymažte.
7. Vložte těsto a pečte při teplotě 180 °C přibližně 40 minut na horní/spodní ohřev. Poté nechte vychladnout.

Recept pro formu na bábovku: Mramorový dort s čokoládovou polevou

Přísady

- 50 g měkkého másla
- 40 g cukru
- 1 lžička vanilkového cukru
- 1 malá špetka soli
- 1 vejce
- 50 g mouky
- 1/2 lžičky prášku do pečiva
- 3 lžíce mléka
- 1 1/2 lžičky kakaového prášku + 1 lžička cukru
- na polevu: 30 g hořké čokolády/kuvertury

Příprava

1. Troubu předehřejte na 180 °C (horní a spodní ohřev). Formu na bábovku lehce vymažte.
2. Měkké máslo s cukrem, vanilkovým cukrem a solí vyšlehejte do pěny. Poté přidejte vejce.
3. Smíchejte mouku s práškem do pečiva a přidejte 2 lžíce mléka. To přidejte ke směsi másla a cukru a vše promíchejte.
4. Polovinu těsta přelijte do jiné mísy. Smíchejte kakaový prášek s 1 lžičkou cukru a 1 lžící mléka a vmíchejte do poloviny těsta.
5. Polovinu světlého těsta nalijte do formy a uhlad'ěte.
6. Poté na něj naneste polovinu tmavého těsta a také ho uhlad'ěte.
7. Celý postup opakujte a poté vidličkou nakreslete kruhy, aby vznikl mramorový vzor. Na závěr povrch vyhlad'ěte.
8. Pečte dort při teplotě 180 °C přibližně 30 minut pomocí horního a spodního ohřevu. Poté nechte vychladnout a opatrně vyklopte z formy.
9. Na polevu čokoládu nahrubo nasekejte a pomalu rozpust'ěte ve vodní lázni.
10. Nalijte hořkou čokoládovou polevu na dort a rozetřete ji. Nechte ji asi 30 minut tuhnout.