



# Servírovací skleničky do trouby

**CS** Informace o výrobku a recept

---

## Vážení zákazníci,

v těchto nových servírovacích skleničkách do trouby nádherně vyniknou například vrstvené saláty a vrstvené dezerty.

Jsou vyrobeny z kvalitního borokřemičitého skla a vhodné na pečení v troubě do 230 °C. Jsou vhodné např. také ke karamelizování crème brûlée.

Pozorně si přečtěte pokyny, které jsme pro Vás sestavili. Abyste mohli tyto nové servírovací skleničky do trouby hned vyzkoušet, najdete na tomto listu také recept.

Přejeme Vám dobrou chuť!

## Váš tým Tchibo



[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)

---

## Důležitá upozornění

- Servírovací skleničky do trouby jsou vhodné k používání jak v troubě a mikrovlnné troubě, tak i v ledničce a mrazničce.

- V servírovacích skleničkách do trouby nezmrazujte žádné tekutiny. Rozpínáním tekutiny by skleničky mohly prasknout.
- Servírovací skleničky do trouby odolávají teplotám od -40 °C do +230 °C.
- Servírovací skleničky do trouby nestavte do otevřeného ohně, na horké plotýnky sporáku, na dno trouby ani na jiné zdroje tepla.
- Když budete v servírovacích skleničkách do trouby ohřívat nebo péct, dotýkejte se jich pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty. Hrozí nebezpečí popálení!
- Když budete servírovací skleničky vyjímat z trouby, dobře je držte, aby Vám nevyklouzly z rukou.
- Servírovací skleničky do trouby chraňte před silnými nárazy.
- Horké servírovací skleničky do trouby se nesmí prudce zchlazovat, protože jinak by mohlo prasknout sklo. Hrozí nebezpečí poranění! Horké servírovací skleničky do trouby např. nikdy nestavte na studenou, mokrou nebo citlivou podložku.
- Horké servírovací skleničky do trouby stavte vždy na vhodnou, žáruvzdornou podložku.
- Zmražené potraviny dávejte do servírovacích skleniček do trouby až po jejich úplném rozmrazení.
- Pokud sklo vykazuje poškození jako jsou trhliny nebo otlučená místa, nesmí se výrobek dále používat, protože by se mohl rozbít úplně.
- Servírovací skleničky do trouby umyjte před prvním použitím a po každém dalším použití horkou vodou a trochou prostředku na umývání nádobí. K čištění nepoužívejte ostré

čisticí prostředky ani tvrdé kartáče, špičaté předměty nebo abrazivní houbičky. Následně skleničky dobře utřete.

- Servírovací skleničky do trouby jsou vhodné i do myčky.
  - Když budete ve skleničkách ohřívat tekutiny, dbejte následujících pokynů: Ohřívání tekutin prostřednictvím mikrovln může vést k opožděnému vypuknutí varu (tzv. opožděný var). Přitom dosáhne tekutina teploty varu, aniž by na venek viditelně vařila. Potom může otřesy způsobenými vyjímáním expolzivně překypět. Do tekutiny postavte lžičku nebo podobný předmět vhodný do mikrovlnné trouby a po uplynutí poloviny doby ohřívání tekutinu zamíchejte. Po dokončení zahřívání tekutiny chvíli počkejte, pak do lžičky opatrně šťouchněte a tekutinu zamíchejte než skleničku vyjmete z mikrovlnné trouby. Dodržujte také pokyny uvedené v návodu k mikrovlnné troubě.
- 

## Recept

### Zimní drobenkový dezert s vanilkovým tvarohem

#### Přísady na drobenkový dezert

- 200 g švestek
- 200 g kyselejších jablek
- 30 g cukru
- 1 zarovnaná lžička skořice + ½ lžičky skořice na drobenku
- 1 bio citron
- 1 vrchovatá lžička potravinářského škrobu
- 100 g jemných ovesných vloček

- 90 g hnědého cukru
- 75 g mouky
- 90 g měkkého másla

### **Přísady na náplň**

- 300 g tučného tvarohu
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 lžička hnědého cukru

### **Příprava**

1. Troubu předehřejeme na 180 °C.
2. Švestky umyjeme, vypeckujeme a rozpůlíme. Jablka umyjeme (podle potřeby oloupeme), vykrájíme z nich jádřince a jablka nakrájíme na malé kousky. Nastrouháme si trochu citronové kůry a dáme si ji stranou. Z citronu vylisujeme šťávu.
3. Ovoce smícháme s cukrem, lžičkou skořice, 2 lžícemi citronové šťávy a potravinářským škrobem a následně rozdělíme do všech 4 skleniček.
4. Máslo, ovesné vločky, ½ lžičky skořice, hnědý cukr a mouku prohněteme rukama nebo hnětacími háky ručního šlehače tak, aby vznikla drobenka. Tu pak rozdělíme do skleniček.
5. Drobenkový dezert pečeme do zlatova v troubě (na středním roštu) přibližně 40 minut.
6. Na náplň smísíme tvaroh s cukrem a vanilkovým cukrem a krátce před servírováním dáme kopeček na každý horký drobenkový dezert. Posypeme citronovou kůrou.

---

**Číslo výrobku: 381 608**