

Pružinová forma 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

- ▷ Forma 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

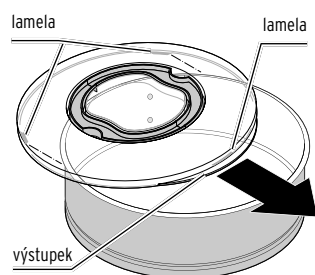
- **Pozor při vytahování horké formy z trouby. Vždy používejte kuchyňské chňapky!** Horkou formu pokládejte jen na podklad odolný proti teple.
- ▷ Formu před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak ji případně ještě vysypte moukou. Můžete používat také papír na pečení.
- ▷ Než koláč vyjmete z formy, nechte koláč i formu na pečení vychladnout (min. 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi koláčem a formou vznikne vzduchová vrstva.

Čištění

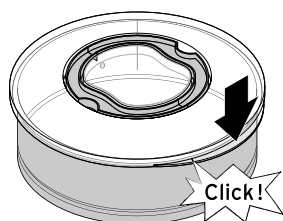
- ▷ Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté nástroje, jako jsou drátěné houbičky nebo kartáče, ocelová vlna, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod.
- ▷ Formu pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Nechte ale formu před čištěním dostatečně vychladnout. Úporné zbytky těsta lze snadno odstranit měkkou houbičkou na nádobí nebo kartáčkem s měkkými flexibilními štětinami.
- ▷ Po umytí formu a víko hned 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 vychladnout, dříve než na formu nasadíte víko.



- ▷ Víko na formu nasadíte tak, aby se obě zadní lamely zaháklý pod okraj formy.



- ▷ Poté zatlačte víko na předním výstupku směrem dolů, aby se i přední lamela slyšitelně a citelně zahákla pod okraj.
- ▷ Než budete formu na pečení nadzvedávat za rukojeti, zkontrolujte, jestli na ní víko pevně sedí. Víko musí slyšitelně a citelně zaskočit.

- ▷ Když budete víko odnímat z formy, zatáhněte nejprve za výstupek vpředu a potom jej sejměte nadzvednutím z formy.

Borůvkový koláč s vanilkovým bezé

Přísady

Na křehké těsto:

100 g mouky
1 lžička prášku do pečiva
3 žloutky
100 g cukru
100 g másla
špetka soli

Na náplň:

400 ml mléka
1 balíček vanilkového pudinku v prášku
140 g cukru
300 g borůvek

Na bezé:

3 bílky
špetka soli
1/2 lžičky vanilkového extraktu

Navíc:

máslo na vymazání, mouku na pracovní plochu

Doba přípravy: přibližně 40 minut (plus přibližně 30 minut na chladnutí a 30 minut na pečení)

Příprava

Na křehké těsto smícháme mouku a prášek do pečiva. Prohněteme se zbývajcími přísadami tak, aby vzniklo hladké těsto. Zabalíme do potravinové fólie a postavíme na přibližně 30 minut do chladu.

Na náplň dáme vařit 300 ml mléka. Zbývajcí studené mléko smícháme s pudinkovým práškem a 40 g cukru. Vmícháme do vařícího mléka, přivedeme k varu, potom sejmem z sporáku a za stálého míchání necháme téměř vychladnout. Borůvky dáme do sítka, omyjeme, necháme okapat a osušíme papírovou kuchyňskou utěrkou.

Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev). Dortovou formu vymažeme máslem. Těto vyválíme na mírně pomoučněné pracovní ploše, vyložíme jí formu a vytvoříme okraj. Dno těsta propícháme vidličkou, nalijeme na něj vanilkový pudink a uhladíme. Na pudink rozdělíme borůvky a pečeme v troubě přibližně 20 minut.

Z bílků a soli vyšleháme tuhý sníh. Přidáme zbývajcí cukr a šleháme tak dlouho dál, dokud se krystalky cukru nerozpustí a hmota nezačne tvořit pevné špičky a nebude se matně lesknout. Přimícháme vanilkový extrakt.

Formu na pečení s koláčem na krátkou dobu vyjmeme z trouby a rozdělíme hmotu se sněhem z bílků pomocí lžice ve tvaru vlnky na borůvky. Formu vrátíme zpět do trouby a pečeme dalších 10 minut, dokud nezačne hmota bezé tvořit zlatavě hnědé špičky. Koláč vyjmeme z trouby a necháme jej krátce odpočinout ve formě na pečení. Následně odstraníme okraj dortové formy a koláč necháme úplně vychladnout

Propadlý koláč s třešněmi

Přísady

400 g sladkých třešní
(nebo zavařených třešní ze sklenice)
200 g měkkého másla
250 g cukru
na špičku nože soli
1 lžička vanilkového extraktu

5 vajíček pokojové teploty (velikost M)
300 g mouky
1/2 balíčku prášku do pečiva
200 g mletých mandlí
150 g jogurtu

Navíc:

měkké máslo na vymazání a mouku na vysypání formy, moučkový cukr na poprášení

Doba přípravy: cca 30 minut (plus cca 50 minut na pečení)

Příprava

Dortovou formu vymažeme máslem a vysypeme moukou. Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev).

Třešně omyjeme, pokud jsou v nich ještě stopky, tak je odstraníme, třešně osušíme a vypeckujeme. Můžeme také použít zavařené vypeckované třešně, které dáme do sítka a necháme okapat.

K přípravě těsta dáme do vysoké mísy na šlehání máslo s cukrem, solí a vanilkovým extraktem. Vše vyšleháme do pěny šlehacími metlami ručního šlehače. Postupně a po jednom přidáváme a přimícháváme vajíčka. Mouku smícháme v míse s práškem do pečiva a mandlemi a přesijeme na hmotu z másla a vajíček. Přidáme jogurt a všechno rychle smícháme vařečkou. Nakonec přidáme třešně.

Těsto naplníme do formy na pečení a uhladíme. Koláč pečeme přibližně 50 minut na středním roštu. Ke konci doby pečení můžeme případně volně zakrýt alobalem.

Koláč vyjmeme z trouby a necháme po dobu přibližně 10 minut odpočívat ve formě na pečení. Potom opatrně odstraníme okraj dortové formy a koláč necháme úplně vychladnout na mřížce na dort. Než budeme koláč servírovat, poprášíme jej moučkovým cukrem.

Recepty:

Povolné právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2025 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Všechna práva vyhrazena