



Forma na bábovku ve tvaru růže

CS Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,









nepřílnavý povrch silikonového materiálu zajistí lehké uvolnění upečené bábovky z formy. Vymazání tukem není zpravidla nutné.

Tato silikonová forma na pečení je potravinářsky nezávadná, odolná vůči ovocným kyselinám a chladu, žáruvzdorná, tvarově stálá, těsná oproti vytékání a vhodná k mytí v myčce.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám mnoho úspěchů při pečení!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

-  +230°C
-30°C Forma na pečení je vhodná pro teploty v rozsahu od -30 °C do +230 °C.
-  Když budete formu na pečení používat v pečicí horké troubě nebo v mikrovlnné troubě, dotýkejte se formy na pečení pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
-   Formu na pečení nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno trouby ani na jiné zdroje tepla.
-  Ve formě na pečení nekrájejte žádné potraviny a nepoužívejte v ní žádné špičaté ani ostré předměty. Forma na pečení se tím poškodí.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte formu na pečení horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
-  Forma na pečení je vhodná do myčky na nádobí. Neumisťujte ji však přímo nad topná tělesa.
-   Forma na pečení je vhodná pro použití v mikrovlnné troubě a v mrazničce. Nepoužívejte ji k jiným než určeným účelům!
- V důsledku používání tuků může povrch formy na pečení po nějaké době získat tmavší zbarvení. Toto zbarvení však

není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy na pečení.

- Díky materiálu formy na pečení se může doba pečení zkrátit až o 20 %, když budete používat své osvědčené recepty. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce trouby.
-

Před prvním použitím

- Formu na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty. Forma na bábovku je vhodná také do myčky nádobí. Neumísťujte ji však přímo nad topná tělesa.
 - Potom formu na pečení vymažte neutrálním stolním olejem.
-

Tipy pro použití

- Než do formy na bábovku naplníte těsto, vždy ji nejdřív opláchněte studenou vodou.
 - Formu na pečení příp. vymažte neutrálním stolním olejem.
Vymazání je zapotřebí jen ...
 - ... před prvním použitím,
 - ... po umytí v myčce nádobí,
 - ... při zpracovávání těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot), nebo velmi těžkého těsta.
-

- Než do formy na pečení naplníte těsto, vyjměte z pečicí trouby rošt a položte na něj formu na pečení. Usnadníte tím přenášení.
- Než hotové pečivo vyklopíte z formy, nechte formu na pečení po dobu cca 5 minut chladnout na roštu. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi ním a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- Formu na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.

Malinovorůžová bábovka



Přísady

Na šlehané těsto:

- 150 g zmražených malin
- 200 g cukru
- 200 g měkkého másla
- špetka soli
- 4 vejce
- 300 g mouky
- 2 lžičky prášku na pečení
- 100 ml mléka
- 50 ml růžové vody, alternativně mléka

Na ozdobení:

- 60 g bílé čokolády
- potravinářskou barvu v růžové barvě
- alternativně růžovou čokoládu (není potřeba potravinářské barvy)
- růžové lístky

Čas úpravy: cca 20 minut

(plus cca 45 - 50 minut na pečení)

Příprava

1. Troubu předehřejte na 180 °C (horní a spodní ohřev). Formu na pečení opláchněte studenou vodou a nechte okapat.
2. **Na šlehané těsto** vyšlehejte máslo, cukr a sůl po dobu cca 5 minut.
3. Postupně zašlehejte vejce po dobu cca 1/2 minuty.
4. Smíchejte mouku a prášek do pečiva.
5. Maliny smíchejte s 1 lžící moučné směsi, aby neklesly zcela ke dnu.
6. Zbylou moučnou směs s mlékem a růžovou vodou přimíchejte k máslové směsi.
7. Přimíchejte maliny. Těsto naplňte do formy a uhladte.
8. V předehřáté troubě na pečení pečte 45 - 50 minut do zlatova. Špejlí vyzkoušejte, jestli je těsto již upečené. Příp. prodlužte dobu pečení o pár minut.

9. Bábovku vyjměte z trouby a nechte ji na roštu vychladnout.
10. Vyklopte ji z formy.
11. **Na zdobení** nasekejte čokoládu na jemno a nechte ji rozehřát ve vodní lázni. Obarvěte potravinářskou barvou na růžovo a přelijte jí bábovku.
12. Ozdobte růžovými lístky a naservírujte.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2021 EMF Verlag GmbH

Všechna práva vyhrazena

Made exclusively for:

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

Číslo výrobku: 605 976
