

Pečicí plech s víkem na přenášení

Made exclusively for:

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

cs Informace o výrobku

Nepřílnavá 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, krájení nebo rozdělování upečeného koláče a při čištění ostré ani špičaté předměty.
- Pokud by se pečivo někdy nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc gumovou stěrku apod.

Před prvním použitím

- ▷ Formu 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 na pečení z trouby. Vždy používejte kuchyňské chňapky!** Horkou formu na pečení 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 nakrájíte a 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 na přenášení nejsou vhodné do myčky.

Víko na přenášení

- **Formu nikdy nekládejte s víkem do horké trouby!**
- ▷ Koláč a formu nechte ochladit, dříve než na formu nasadíte víko.
- ▷ Než budete formu na pečení nadzvedávat za rukojeti, zkontrolujte, jestli na ní víko pevně sedí. Posuvné uzávěry musí slyšitelně a citelně zaskočit.

Odejmutí víka na přenášení

- ▷ Vytáhněte uzávěry na boční straně a odejměte víko.

Nasazení víka na přenášení

- ▷ Víko s vytaženými uzávěry nasad'te na formu.
- ▷ Uzávěry zasuňte úplně dovnitř. Musí slyšitelně a citelně zaskočit!

Máslový koláč

Přísady na 1 plech na pečení (20 kousků koláče)

Na těsto:

500 g mouky
1 kostka droždí (42 g)
250 ml vlažného mléka
50 g cukru
50 g měkkého másla
1 lžička nastrouhané kůry bio citrону
špetka soli

Na náplň:

250 g studeného másla
200 g mandlových plátek
150 g cukru
1 lžička mleté skořice

Navíc:

trochu mouky ke zpracování, trochu másla k vymazání plechu na pečení

45 min. příprava | 1 hod. 15 min. odpočívání | 25 min. pečení

1 kousek cca 305 kcal, 5 g bílkovin, 18 g tuku, 30 g sacharidů

Příprava

- Pro těsto nasypeme do mísy mouku, do středu uděláme důlek. Do důlku rozdrobíme kostku droždí a smícháme s trochou mléka, 1 lžičkou cukru a trochou mouky z okraje mísy. Omládek necháme zakrytý na teplém místě 15 minut kynout.
- Zbytek mléka, cukru, nastrouhané másla, citronovou kůru a sůl přidáme do vykynutého omládku. Vypracujeme na hladké těsto nejdřív za pomoci hnětacích háků ručního mixéru a potom rukama. Těsto hněteme silně tak dlouho, dokud se nezačnou dělat bubliny a těsto se neodlepjuje od stěn mísy. Těsto necháme přibližně 45 minut kynout na teplém místě, dokud nenakyne na dvojitou velikost.
- Nakynuté těsto silně prohněteme. Vymažeme plech na pečení. Těsto vyválíme na pomoučené pracovní ploše do velikosti plechu a položíme jej na plech.

Tip: Těsto necháme před vyválením 5 min. odpočívat, aby se na plechu na pečení nestáhlo opět dohromady.

Vytvoříme malý okraj. Necháme dalších 10 min. kynout. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 180 °C (horkovzdušná trouba).

- Na přípravu náplně nakrájíme máslo na malé kousky. Do povrchu těsta uděláme dvěma prsty malé důlky a do každého z nich dáme kousíček másla. Těsto rovnoměrně posypeme mandlovými plátky. Smícháme cukr se skořicí a posypeme jimi těsto. Koláč pečeme v troubě (střední rošt) 20-25 minut.

Višňový koláč se zakysanou smetanou

Přísady na 1 plech na pečení (16 kousků koláče)

Na těsto:

300 g mouky
3 lžičky prášku do pečiva
150 g netučného tvarohu
75 g cukru
špetka soli
6 lžic mléka
6 lžic oleje

Na náplň:

750 g višň
2 vajíčka
125 g cukru
1 balíček vanilkového cukru
800 g zakysané smetany
2 lžice citronové šťávy
1 lžička nastrouhané kůry bio citrону
4 lžice nakrájených mandlí k posypání

Navíc:

trochu másla k vymazání plechu

45 min. příprava | 30 min. pečení

1 kousek cca 325 kcal, 6 g bílkovin, 19 g tuku, 33 g sacharidů

Příprava

- Vymažeme plech. Na přípravu těsta smícháme v míse mouku a prášek do pečiva. Přidáme tvaroh, cukr, sůl, mléko a olej a všechno vypracujeme hnětacími háky ručního mixéru. Těsto vyválíme a dáme na plech.
- Na přípravu náplně umyjeme višně, necháme je odkapat a vypeckujeme je. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 180 °C (horkovzdušná trouba).
- Vajíčka, cukr a vanilkový cukr vymícháme do pěny a potom přidáme zakysanou smetanu, citronovou šťávu a citronovou kůru. Vzniklý krém se zakysanou smetanou namažeme na těsto a na něj naklademe višně. Posypeme mandlemi nakrájenými na nudličky. Koláč pečeme v troubě (střední rošt) přibližně 30 minut. Než budeme koláč servírovat, necháme jej vychladnout.

Co je dobré vědět

Pokud se těsto s tvarohem a olejem během válení příliš lepí na váleček, použili jste relativně vlhký tvaroh. Běžně prodejný tvaroh je v závislosti na výrobci opravdu různě vlhký. Proto bude nejlepší, když tvaroh před zpracováním necháte odkapat v cedníku. Tak bude moci odkapat přebytečná syrovátka – pokud je v tvarohu nějaká obsažena.

Plnohodnotná varianta

Na přípravu těsta použijte jemně namletou pšeničnou celozrnnou mouku nebo špaldovou celozrnnou mouku, místo bílého cukru použijte hnědý třtinový cukr a místo vanilkového cukru přidejte do krému se zakysanou smetanou 1 1/2 – 2 špetky mleté bourbonské vanilky (z obchodu s bio potravinami).

Recepty:

Povolné právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena