



Sada na pečení vícepatrových dortů



Informace o výrobku a recepty

Číslo výrobku: 389 226

Vážení zákazníci,

Vaše nová sada na pečení dortů obsahuje 3 silikonové formy, které můžete používat i samostatně. Pro úsporné uložení do malého prostoru lze silikonové formy naskládat do sebe.

Silikonové formy jsou extrémně pružné a mají nepřilnavý povrch. Díky tomu z nich velmi snadno hotové dortové korpusy vyjmete - a obvykle není potřeba formy ani vymazávat.

Silikonové formy jsou zdravotně nezávadné, odolné vůči horku i chladu, tvarově stálé a těsto z nich nevytéká. Lze je používat i bez plechu a jsou vhodné do myčky.









Abyste mohli svou novou sadu dortových forem ihned vyzkoušet, naleznete v tomto návodu 2 nápady na recepty. Dortové korpusy lze podle libosti kombinovat i s jinými krémovými náplněmi. Popustěte uzdu své fantazii!

Přejeme Vám, ať se dorty daří a dobrou chuť.

Váš tým Tchibo



Důležité pokyny

-  Silikonové formy jsou vhodné k používání při teplotách -30 °C až +230 °C.
-   Silikonové formy jsou vhodné pro použití v pečicí troubě, mikrovlnné troubě nebo mrazničce. Nepoužívejte ji k jiným účelům! Dodržujte také doporučení výrobce Vaší pečicí nebo mikrovlnné trouby.
-   Silikonové formy nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné tepelné zdroje.
-  V silikonových formách nekrájejte žádné pokrmy, ani v nich nepoužívejte žádné ostré předměty. Silikonové formy se tím poškodí.
-  Horkých silikonových forem se dotýkejte jen v kuchyňských rukavicích apod.
-  Silikonové formy jsou vhodné také do myčky. Neumisťujte je ale přímo nad topná tělesa myčky.
- Působením tuků se časem může povrch silikonových forem tmavě zabarvit. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci výrobku.
- Když použijete své osvědčené recepty, může se díky materiálu, ze kterého jsou silikonové formy vyrobeny, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce své trouby.

Před prvním použitím

- ▷ Před prvním použitím silikonové formy důkladně umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky ani ostré předměty, aby se materiál nepoškodil.
- ▷ Vnitřek silikonových forem potom vymažte pomocí štětečku neutrálním stolním olejem.

Použití

- ▷ Před naplněním silikonové formy vždy vypláchněte studenou vodou.
- ▷ Vnitřek silikonových forem potom v případě potřeby vymažte máslem nebo neutrálním stolním olejem.
Vymazání je zapotřebí jen ...
 - ... před prvním použitím,
 - ... po umytí v myčce,
 - ... při zpracovávání těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot), nebo velmi těžkého těsta.
- ▷ Než vyklopíte dortové korpusy ze silikonových forem, nechte je po dobu přibližně 5 minut chladnout ve formách na mřížce. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi dortovými korpusy a silikonovými formami vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Když chcete uvolnit hotové dortové korpusy ze silikonových forem, odtáhněte o kousek horní okraj. Pokud se korpusy nechtějí uvolnit, objeďte jednou zadní stranou tupého nože nebo podobným nástrojem okolo okraje.
- ▷ Silikonové formy, které chcete naplnit, postavte na mřížku pečicí trouby. Usnadníte tím přenášení naplněných forem.
- ▷ Silikonové formy pokud možno vždy umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Silikonové formy však vždy nechte nejdřív dostatečně vychladnout.

Mandlový dort s tvarohovým krémem a meruňkami

Příklady (na 18 kousků)

Na těsto:

6 vajíček (velikost M)
špetka soli
140 g cukru
90 g změkklého másla
100 g mletých mandlí
100 g mouky
25 g jedlého škrobu

Na krém:

5 plátků bílé želatiny
200 g nízkotučného tvarohu
200 g zakysané smetany
2 balíčky vanilkového cukru
50 g cukru
200 g meruněk ze sklenice
200 ml šlehačky
100 g meruňkového džemu

Dále budeme ještě potřebovat:

máslo na vymazání
nejedovaté a nestříkané květiny na
ozdobu (např. sedmikráska, levandule
a měsíček, nebo i malé růže)

Doba přípravy: přibližně 40 minut (plus doba pečení přibližně 25 minut, 40 minut na vychladnutí, doba 15 minut na předchlazení a doba chlazení 4 hodiny)

Příprava

Troubu předehřejte na 180 °C (horní a spodní ohřev).

Vymažte silikonové formy máslem.

Oddělte žloutky a bílky a z bílků se solí vyšlehejte tuhý sníh. Přidejte polovinu cukru a šlehejte dál tak dlouho, dokud se krystalky cukru nerozpustí a hmota opět nebude úplně tuhá.

Žlutek vyšlehejte do pěny se zbylým cukrem. Přilijte tekuté máslo. Prosijte do směsi mleté mandle, mouku a škrob (ještě nevmíchejte!) a přidejte sníh.

Teprve nyní vše promíchejte. Rozdělte těsto do 3 silikonových forem a pečte v troubě dozlatova asi 25 minut. Vytáhněte silikonové formy a v případě potřeby opatrně objedťte zadní stranou tupého nože kolem okraje, aby se dortové korpusy uvolnily. Vyklepte dortové korpusy na mřížku a nechte je úplně vychladnout. Použité silikonové formy omyjte, protože je budete později ještě jednou potřebovat.

Na krém: namočte lístky želatiny do studené vody podle návodu na obalu. Smíchejte nízkotučný tvaroh, zakysanou smetanu, 1 balíček vanilkového cukru a cukr. Meruňky ze sklenice nechte okapat na sítku (zachyťte trochu šťávy) a nakrájejte na kostky.

2 polévkové lžíce meruňkové šťávy rozehejte v hrnci. Vymačkejte želatinu a nechte rozpustit v teplé šťávě. Přimíchejte k želatině 1 polévkovou lžící tvarohové hmoty. Tuto směs vmíchejte do zbylé tvarohové hmoty a pak postavte do chladu asi na 15 minut. Vyšlehejte tuhous šlehačku s 1 balíčkem vanilkového cukru a polovinu vmíchejte do tuhnoucí tvarohové hmoty. Druhou polovinu vyšlehané šlehačky rovněž uložte na chladné místo.

Vychladlé dortové korpusy překrojte vodorovně napůl. Horní část korpusu vložte do umyté silikonové formy vždy tak, aby řezaná strana směřovala nahoru. V malém hrnci přivedťte k varu meruňkový džem se 2 lžícemi vody. Vařící směs rozetřete na korpusy. Pokladťte povrch meruňkami a poté naneste nahoru vrstvu tvarohového krému. Položte nahoru zbylé korpusy a všechna 3 patra dortu postavte na chladné místo minimálně na 4 hodiny.

Uvolněte jednotlivá patra dortu z forem: Nejprve objedťte zadní stranou tupého nože podél okraje silikonové formy, pak formu převraťte a opatrně vytlačte příslušné dortové patro z formy. Horní stranu jednotlivých dortových pater potřete tenkou vrstvou zbylé šlehačky a sestavte patra na sebe. Ozdobte kvítky a můžete si pochutnávat.

Mandlový dort s čerstvým tvarohovým sýrem a lesními plody

Přísady (na 18 kousků)

Na těsto:

6 vajíček (velikost M)
špetka soli
140 g cukru
90 g změkklého másla
100 g mletých mandlí
100 g mouky
25 g jedlého škrobu

Na krém:

300 g lesních bobulí, mohou být i mražené, např. „Ovocná směs“
7 plátků bílé želatiny
75 g želírovacího cukru (2:1)
300 g čerstvého tvarohového sýra
2 lžička nastrohané kůry z 1 neošetřeného citrónu
2 lžíce citronové šťávy
80 g cukru
250 ml šlehačky
1 balíček vanilkového cukru
200 g polevy z bílé čokolády

Dále budeme ještě potřebovat:

máslo na vymazání
čerstvé plody na ozdobu
moučkový cukr na posypání

Doba přípravy: přibližně 40 minut (plus doba pečení přibližně 25 minut, 40 minut na vychladnutí, doba 20 minut na předchlazení a doba chlazení 5 hodin)

Příprava

Troubu předehejte na 180 °C (horní a spodní ohřev).

Vymažte silikonové formy máslem.

Oddělte žloutky a bílky a z bílků se solí vyšlehejte tuhý sníh. Přidejte polovinu cukru a šlehejte dál tak dlouho, dokud se krystalky cukru nerozpustí a hmota opět nebude úplně tuhá.

Žloutek vyšlehejte do pěny se zbylým cukrem. Přilijte tekuté máslo. Do směsi prosijte mleté mandle, mouku a škrob (ještě nevmíchejte!) a přidejte sníh. Teprve nyní vše promíchejte. Rozdělte těsto do 3 silikonových forem a pečte v troubě dozlatova asi 25 minut. Silikonové formy vytáhněte a v případě potřeby opatrně objedťe zadní stranou tupého nože kolem okraje, aby se dortové korpusy uvolnily. Vyklopte dortové korpusy na mřížku a nechte je úplně vychladnout. Použité silikonové formy omyjte, protože je budete později ještě jednou potřebovat.

Na krém: omyjte a osušte bobule. Mražené bobule nechte rozmrazit. Namočte lístky želatiny do studené vody podle návodu na obalu. Rozmixujte bobule, propasírujte přes sítko a navažte 150 g. Přidejte do hrnce s želírovacím cukrem, přiveďte k varu, poté stáhněte z plotny a nechte mírně vychladnout. 1 lístek želatiny rozpusťte v horkém pyré, pak nechte pyré zchladnout - promíchejte, aby se nevytvoril škrálop.

Smíchejte čerstvý tvarohový sýr s citrónovou kůrou, citrónovou šťávou a cukrem. Zbylou želatinu po kapkách přidávejte do hrnce a za stálého míchání rozehrívajte tak dlouho, dokud směs nebude tekutá. Přimíchejte 1 polévkovou lžící hmoty s čerstvým tvarohovým sýrem a takto vzniklou směs pak vmíchejte do zbylé hmoty s čerstvým tvarohovým sýrem. Z 200 ml šlehačky a vanilkového cukru vyšlehejte tuhou hmotu a vmíchejte dovnitř.

Vychladlé dortové korpusy překrojte vodorovně napůl. Horní část korpusu vložte do umyté silikonové formy vždy tak, aby řezaná strana směřovala nahoru. Potřete povrch krémem s čerstvým tvarohovým sýrem.

Nahoru pak nalijte na několik míst pyré z lesních plodů a rozprostřete vidličkou. Položte nahoru zbylé korpusy a všechna 3 patra dortu postavte na chladné místo minimálně na 4 hodiny.

Uvolněte jednotlivá patra dortu z forem: Nejprve objedťte zadní stranou tupého nože podél okraje silikonové formy, pak formu převraťte a opatrně vytlačte příslušné dortové patro z formy.

Nalámejte bílou čokoládovou polevu a rozpusťte ji se zbylou šlehačkou v horké vodní lázni. Nalijte polevu na jednotlivá patra dortu a lehce ji rozetřete po povrchu zadní stranou nože. Sestavte patra dortu dohromady a na měkkou polevu naskládejte plody na ozdobu. Zakrytý dort postavte ještě na 1 další hodinu na chladné místo. Pak servírujte ozdobený práškovým cukrem.

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena

Made exclusively for:

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