

Pečicí forma se vzorem copu

 Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

Silikonová pečicí forma je extrémně pružná a má nepřilnavé vlastnosti. Díky tomu lze hotový koláč snadno vyjmout.

Silikonová forma je zdravotně nezávadná, odolná proti horku i chladu, tvarově stálá a těsto z ní nevytéká. Je vhodná do myčky.

Lze použít s plechem nebo mřížkou.

Věříme, že Vás pečení bude bavit,
ať se Vám vše podaří!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

-  $+230^{\circ}\text{C}$ -15°C Forma na pečení může být používána při teplotách -15°C až $+230^{\circ}\text{C}$.
-  Forma na pečení je vhodná pro použití v troubě nebo mrazáku. Nepoužívejte ji k jinému účelu! Dbejte také doporučení výrobce trouby.
-  **Forma na pečení je při použití v troubě velmi horká!** Hrozí nebezpečí popálení. Horké formy se dotýkejte pouze chňapkami apod.
-  Ve formě na pečení nekrájejte žádné pokrmy a nepoužívejte v ní žádné ostré předměty. Tím by se forma poškodila.
-   Nestavte formu na pečení do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno trouby.
-  Forma je vhodná k mytí v myčce nádobí. Nepokládejte ji však přímo nad topná tělesa v myčce.
- Mastnota může po určité době způsobit tmavé zabarvení povrchu formy. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé, ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy.

- Při používání osvědčených receptů se může díky materiálu, ze kterého je forma vyrobena, zkrátit doba pečení až o 20 %.
- Vezměte v potaz také údaje výrobce Vaší trouby ohledně teploty a doby pečení.

Před prvním použitím

- Formu na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
- Vnitřek formy potom vymažte pomocí štětečku neutrálním stolním olejem.

Použití

- Před naplněním formu vždy vypláchněte studenou vodou.
- A v případě potřeby potřete vnitřní stranu formy neutrálním jedlým olejem. Vymazání tukem je nutné pouze ...
 - ... před prvním použitím,
 - ... po čištění v myčce nádobí,
 - ... při zpracování těst bez použití tuku (např. piškotového těsta) nebo velmi těžkých nebo vlhkých těst.
- Vyjměte rošt z trouby a položte na něj prázdnou formu na pečení připravenou k naplnění. To usnadňuje přenášení.
- Před vyjmutím hotového pečiva z formy nechte formu asi 10 minut na roštu vychladnout. Během chladnutí se upečené těsto stabilizuje a mezi ním a formou se vytvoří vzduchová vrstva.
- Pečicí formu pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.

Pistáciový koláč

Přísady na těsto

190 g měkkého másla, 25 g pistáciového krému,
215 g moučkového cukru, 5 vajec (vel. M),
125 g pistácií, 85 g pecek bílé čokolády,
85 g mletých mandlí,
3 lžičky kypřicího prášku (cca 3/4 balení),
210 g mouky, špetka soli,
100 g řeckého jogurtu

Přísady na polevu

150 g čerstvého sýra, 50 g měkkého másla,
80 g moučkového cukru, troška citronové kůry,
nasekané pistácie

Příprava

1. Pistácie nesekejte mixéru najemno. Poté dobře promíchejte mouku, mandle a kypřicí prášek.
2. Předehřejte troubu na 180 °C (horní/spodní ohřev) nebo na 160 °C (horkovzduch) a vymažte pečicí formu.
3. Vyšlehejte do pěny máslo, pistáciový krém, sůl a moučkový cukr, poté postupně přidejte vejce.
4. Nyní přidejte jogurt a směs mouky s pistáciovým krémem a vše pořádně promíchejte. Poté přimíchejte pecky bílé čokolády.
5. Hotové těsto na koláč přemístěte do pečicí formy a uhlad'te ho.
6. Pečte v předehřáté troubě cca 50 až 60 minut. Pomocí špejle vyzkoušejte, zda je koláč propečený.
7. Nechte koláč cca 30 minut chladnout na kuchyňské mřížce, poté ho vyndejte z formy.
8. Prosejte moučkový cukr na polevu.
9. Máslo s moučkovým cukrem vyšlehejte do bílého krému. Přidejte čerstvý sýr a citronovou kůru a míchejte tak dlouho, dokud se vše nespojí.
10. Potřete hotovou polevou vychladlý pistáciový koláč. Na závěr ho posypte pistáciemi.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz

Číslo výrobku: 723 074