

Extra vysoká forma na pečení

 Informace o výrobku a recept

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz

Číslo výrobku: 723 583

Nepřílnavá vrstva

- ▷ Pro ochranu nepřílnavé vrstvy při pečení nebo čištění nepoužívejte ostré ani špičaté předměty. Upečené pečivo nekrájejte ve formě.
- ▷ Pokud by se pečivo někdy nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc gumovou stěrku apod.

Před prvním použitím

- ▷ Formu na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom ji hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. **Forma na pečení není vhodná do myčky.**

Použití

- ▷ **Horké formy na pečení se dotýkejte jen v chňapkách apod.** Horkou formu na pečení stavte vždy na žáruvzdorný podklad.
- ▷ Formu na pečení před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak ji případně vysypte moukou. Můžete použít také papír na pečení.
- ▷ Naplněná forma na pečení je v závislosti na výšce těsta velmi těžká. Proto ji při přenášení nezvedejte pouze za obvodový kroužek, **ale vždy za dno**, jinak by se mohl kroužek od dna oddělit. Vyjměte z trouby rošt a postavte na něj formu ještě před jejím naplněním. Usnadní to přenášení naplněné formy.
- ▷ Když přesouváte formu na pečení na mřížce nebo pečicím plechu do trouby, můžete dolů položit papír na pečení. Tak zůstane Vaše trouba čistá, pokud by trochu těsta přeteklo.
- ▷ Než budete hotové pečivo vyklápet z formy, nechte jej i formu vychladnout (minimálně 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi pečivem a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.

Čištění

- Při delší době pečení může na formě dojít k tmavému zabarvení. To však není zdravotně závadné ani to neovlivňuje kvalitu či funkčnost formy na pečení.
 - ▷ Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté nástroje, jako jsou drátěné houbičky nebo kartáče, ocelová vlna, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod.
 - ▷ Formu na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta. Ulpělé zbytky těsta můžete z drážek odstranit kartáčkem z umělé hmoty s měkkými štětinami.
 - ▷ Po umytí všechny díly osušte, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Formu na pečení uložte na suché místo.
 - Forma na pečení není vhodná do myčky.
-

Dort s citronovým krémem z čerstvého sýra

Ingredience na citronový dort

400 g másla pokojové teploty

400 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

8 vajec

400 g mouky

špetka soli

4 lžičky prášku do pečiva

šťáva ze 2 citronů

kůra ze 2 citronů

Ingredience na krém ze smetany a čerstvého sýra

400 g smetany

500 g čerstvého sýra

kůra ze 2 citronů

4 balíčky ztužovače smetany

1 balíček vanilkového cukru

Příprava citronového dortu

1. Troubu předehřejte na 180 °C (horní a spodní ohřev). Formu na dort vyložte pečicím papírem a okraje dobře vymažte.
2. Na dort smíchejte v misce cukr, vanilkový cukr a máslo pokojové teploty do světlé pěny, poté postupně vmíchejte vejce.

3. Poté v další míse smíchejte mouku, prášek do pečiva, šťávu a kůru ze 2 citronů a špetku soli a přidejte k již smíchaným tekutým ingrediencím. Vše dobře promíchejte.
4. Těsto nalijte do formy a uhlad'te. Pečte přibližně 60 minut a pomocí špejle zkontrolujte, zda je dort propečený. Pokud dort příliš tmavne, přikryjte ho alobalem.
5. Vyndejte upečený dort z trouby a nechte ho asi 10 minut chladnout v pekáči. Poté opatrně nožem oddělte okraje a nechte úplně vychladnout na mřížce na dorty.

Příprava krému ze smetany a čerstvého sýra

1. Smetanu vyšlehejte se 2 balíčky ztužovače smetany a dejte do chladu.
2. Mezitím smíchejte čerstvý sýr s 2 balíčky ztužovače smetany, citronovou kůrou a vanilkovým cukrem. Smíchejte smetanu s tvarohem a nechte alespoň 15 minut vychladit.

Sestavení dortu s citronovým krémem z čerstvého sýra

1. Zcela vychladlý citronový dort rozdělte na čtyři stejné vrstvy.
2. První vrstvu položte na otočný talíř a rovnoměrně na ni rozetřete porci krému ze smetany a čerstvého sýra.
3. Opatrně položte další vrstvu dortu, lehce přitlačte a také potřete krémem.
4. Tento postup opakujte s dalšími dvěma vrstvami.
5. Zbylý krém ze smetany a čerstvého sýra použijte k rovnoměrnému potřetí celého dortu shora i po stranách. Nejprve naneste tenkou vrstvu jako podklad a krátce ochlad'te, poté naneste finální vrstvu a uhlad'te.
6. Podle libosti ozdobte ovocem nebo jinou dekorací.
7. Nechte dort alespoň 30 minut tuhnout v ledničce.