



# Forma na tarte

Informace o výrobku a recept

## **Vážení zákazníci,**

díky vyjímatelnému dnu této formy lze tarte z formy obzvlášť snadno vyjmout. Tak se Vám Vaše tarte podaří ještě lépe a budete jej moci servírovat na pěkném talíři.

V těchto informacích o výrobku najdete také jeden recept, takže můžete Vaši formu na tarte hned vyzkoušet.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti.

## **Váš tým Tchibo**

## Důležité pokyny

Forma na tarte je vhodná pouze do pečicí trouby do +200 °C. Nepoužívejte ji k jiným účelům!

S horkou formou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky. **Hrozí nebezpečí popálení!**

### Nepřilnavá vrstva

Forma a dno jsou opatřeny nepřilnavou vrstvou, aby se hotový koláč dal lehce vyjmout.

Další předností nepřilnavé vrstvy je snazší čištění.

K ochraně nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při pečení ani čištění ostré ani špičaté předměty a upečený koláč nekrájejte ve formě.

Pokud by se koláč někdy nedal lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem apod.

### Před prvním použitím

Formu a dno umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom vše hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny.

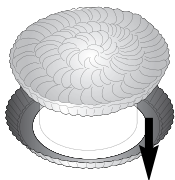
Forma a dno nejsou vhodné do myčky.

### Použití

Formu a dno před použitím vymažte máslem nebo margarínem. Pak je případně ještě vysypte moukou.

Dno položte na otvor ve formě. Při plnění těstem dávejte pozor, aby se dno neposunulo.

Než tarte vyjmete z formy, nechte tarte i formu na pečení vychladnout. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi tarte a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.



K vyjmutí tarte postavte formu na válcovitý předmět, který je o něco menší než otvor ve dně.

Tarte uvolněte na okraji případně za pomoci stěrky na těsto s gumovým okrajem apod., a okraj formy opatrně táhněte dolů.

Potom opatrně pomocí stěrky na těsto oddělte tarte ode dna formy.

Formu a dno pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta nejlépe uvolní. Formu a dno hned po umytí utřete a uložte na suché místo.

---

## Meruňkový tarte

### Přísady

160 g mouky	75 g studeného másla
špetka soli	600 g zralých meruněk
2 balíčky vanilkového cukru	50 g mletých mandlí
3 vajíčka	125 g meruňkového džemu
75 + 25 g cukru	moučkový cukr k posypání
tuk a mouka na vymazání formy	

### Příprava

1. Prohněteme mouku, špetku soli, jeden balíček vanilkového cukru, jedno vajíčko, 75 g cukru a máslo, dokud nevznikne hladké těsto a necháme jej asi 30 minut chladit v ledničce.

2. Umyjeme a osušíme meruňky, rozpůlíme je a odstraníme z nich pecky.
3. Smícháme dvě vajíčka s jedním balíčkem vanilkového cukru a 25 g cukru a do směsi vmícháme mleté mandle.
4. Troubu předehřejeme na 175 °C (horkovzdušná trouba).
5. Formu vymažeme trochou margarínu nebo másla a případně vysypeme trochou mouky.
6. Těsto vložíme do formy a dřevěnou špejlí propíchnáme dno těsta, aby se během pečení nevydouvalo nahoru.
7. Mandlový krém natřeme na těsto a na něj poklademe meruňky vypouklou stranou nahoru.
8. Meruňky potřeme džemem.
9. Tarte pečeme na spodním roštu v troubě po dobu přibližně 45 minut.
10. Tarte necháme vychladnout a vyjmeme jej z formy tak, jak bylo popsáno dříve.
11. Posypeme jej moučkovým cukrem.

**Dobrou chuť!**

---

**Číslo výrobku: CZ 302 155**

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.cz](http://www.tchibo.cz)