



# Sütőforma mini süteményekhez

## Kedves Vásárlónk!

A 20 darab mini süteményhez való szilikon sütőforma rendkívül rugalmas és tapadásmentes felületű. Így az elkészült süteményt különösen könnyű kivenni belőle, általában nincs szükség a forma kivajazására.

A szilikon sütőformát azonban nemcsak sütéshez használhatja, hanem gyümölcszselé (Götterspeise) is remekül készíthető benne.

A sütőforma élelmiszerekhez alkalmas, ellenálló a gyümölcssavakkal szemben, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készült, a tészta nem fut ki belőle, sütőlap nélkül is használható és mosogatógépben tisztítható.







Jó étvágyat kívánunk!

## A Tchibo csapata



[www.tchibo.hu/utmutatok](http://www.tchibo.hu/utmutatok)

## Fontos tudnivalók

-  A forma  $-30\text{ °C}$  és  $+230\text{ °C}$  közötti hőmérséklet-tartományban való használatra alkalmas.
- A forma a sütőben felforrósodik, ezért csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg.
-  A forma használható a fagyasztóban is.  
Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!
-   A sütőformát ne helyezze nyílt lángba, a tűzhely lapjára, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágja fel az ételt a sütőformában, és ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat. A sütőforma megsérülhet közben.
- A sütőformát az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és kevés mosogatószerrel mossa el. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy súrolószivacsot.
-  A forma mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne tegye közvetlenül a fűtőszálak alá.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőforma minőségét vagy funkcióját.

## Az első használat előtt

- ▷ A formát tisztítsa meg forró vízzel és kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
  - ▷ Végül kenje ki semleges étolajjal a sütőforma mélyedéseit.
- 

## Használat

- ▷ Mielőtt megtöltené a sütőformát, öblítse ki hideg vízzel.
- ▷ Végül szükség esetén kenje ki egy kevés semleges étolajjal a sütőforma mélyedéseit.  
Csak a következő esetekben szükséges a formák kivajazása ...
  - ... az első használat előtt,
  - ... mosogatógépben való mosogatás után,
  - ... zsiradékmentes (pl.: piskótatészta) vagy nagyon sűrű tészták sütésekor.
- ▷ Mielőtt megtölti a mélyedéseket, vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a sütőformát.  
Így könnyebben helyezheti a formát a sütőbe.
- ▷ Mielőtt a mini süteményeket kiveszi a mélyedésekből, hagyja a formát kb. 5 percig hűlni a sütőrácsra.  
Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a sütemény és a forma között.
- ▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása.

# Répás-mogyorós sütemény

**Hozzávalók kb. 20 darabhoz (1 sütőforma)**

**kb. 25 perc elkészítés + dekoráció | kb. 20 perc sütés**

|                     |  |
|---------------------|--|
| 1 kezeletlen citrom | 35 g liszt                                       |
| 1/4 vaníliarúd      | 1 1/2 tk. sütőpor (kb. 6 g)                      |
| 75 g mogyoró        | esetleg puha vaj és liszt<br>a forma kikenéséhez |
| 1 répa (kb. 75 g)   | 100 g tejcsokoládé-bevonó                        |
| 1 tojás             | 50 g porcukor                                    |
| 75 g cukor          | 100 g marcipánmassza                             |
| 1 csipet só         | narancssárga és zöld<br>ételszínezék             |
| 1 csipet fahéj      |  |
| 1 tojásfehérje      |  |

## Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés) vagy 180 °C (légkeveréses). Adott esetben kenje ki és lisztezze ki a formákat.
2. Mossa meg forró vízzel a citromot és törölje szárazra. Vékonyan reszelje le a héját, és facsarjon ki 1 teáskanál citromlevet.
3. Vágja fel hosszában a vaníliarudat, és a belsejét kaparja ki egy éles késsel.
4. Darálja meg a mogyorót. Hámozza meg a répát, reszelje le és csöpögtesse le citromlével.
5. Válassza szét a tojást. A tojássárgáját verje habosra a citrom héjával, a vaníliarúd belsejével, a cukorral, valamint egy csipet sóval és fahéjjal. Keverje hozzá a répát és a mogyorót.

6. A tojásfehérjékből készítsen kemény habot.
7. A sütőporral összekevert lisztet szitálja a tojásos masszára, keverje össze egy fakanállal, majd óvatosan adja hozzá a tojáshabot.
8. Töltse a tésztát a formákba. Süsse a süteményeket a sütőben (középen) kb. 15-20 percig. Végül vegye ki a süteményeket, hagyja egy kicsit lehűlni, majd vegye ki a formából és hagyja a sütőrácsra teljesen kihűlni.
9. A díszítéshez vágja össze a csokoládébevonót, tegye egy kis fagyasztózacskóba, jól zárja le és olvassza meg forró vízben. Majd vágjon le egy kis darabot a zacskó sarkából, és húzzon a csokoládéval finom csíkokat a süteményre.
10. Szitálja át a porcukrot és gyúrja össze a marcipánnal. A marcipán kétharmadát keverje össze a narancssárga ételszínezékkel, a maradékot színezzé zöldre. Formázzon a marcipánból apró répákat és díszítse velük a süteményeket.

Kisgyermeknek nagyon szeretik ezt a puha süteményt, kis kezükben is elfér. Ezért pl. ideális finomság első születésnapra. Kisgyermek számára megsütheti kevesebb cukorral is.



A sütőformák anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20 %-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában.

Receipt:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva

---

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

**Cikkszám: HU 312 021**