



Halvkugle-silikoneform

da Produktinformation og opskrifter

Varenummer: 367 315

Kære kunde!

Denne silikoneform med halvkugleformede fordybninger kan både anvendes i ovnen, mikrobølgeovnen og fryseren.

Formen kan således bruges til mange forskellige formål: Du kan fx bage små kager i den, tilberede is eller andre desserter – eller anrette helt andre retter dekorativt i den – både søde og krydrede retter.

Silikoneformen er levnedsmiddelgodkendt, tåler frugtsyre, den er varme- og kuldebestandig og udløbssikker. Den tåler maskinopvask og bevarer formen.

God bagelyst!

Teamet fra Tchibo



www.tchibo.dk/vejledninger

Vigtige oplysninger

- Silikoneformen er egnet til temperaturer på mellem -30 °C og +230 °C.
- Når du bruger silikoneformen i den varme ovn, må du kun tage fat i formen med ovnhandsker e.l.
- Silikoneformen egner sig også til brug i fryseren.
- Silikoneformen må aldrig stilles til opvarmning over åben ild, på en kogeplade, i bunden af ovnen eller på andre varmekilder.
- Skær ikke de tilberedte madvarer over i silikoneformen, og brug ingen spidse eller skarpe redskaber, da silikoneformen vil tage skade.
- Silikoneformen tåler maskinopvask. Undgå dog at placere den direkte over varmelegemerne.
- Formen er lavet af et materiale, der kan reducere bagetiden med op til 20%, når du bruger dine hidtidige opskrifter. Vær også opmærksom på ovnproducentens oplysninger om temperatur og bagetid.

Før første brug

- ▷ Vask silikoneformen med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Brug ikke stærke rengøringsmidler eller spidse genstande.

Anvendelse

- ▷ Skyl altid fordybningerne i silikoneformen med koldt vand, før du fylder dem.
- ▷ Stil silikoneformen på et bræt, en bakke e.l., før du fylder fordybningerne. Så bliver det lettere at håndtere og transportere formen.

Ved brug som bageform

- ▷ Fordybningerne i silikoneformen kan evt. pensles let med en neutral madolie.
- Det er kun nødvendigt at smøre formen, ...
- ... før den bruges første gang,
- ... efter at den er blevet vasket op i opvaskemaskine,
- ... når der forarbejdes dejtyper uden fedt (fx sukkerbrødsdej) eller meget tunge dejtyper.
- ▷ Lad silikoneformen køle af på risten, før du tager det færdige bagværk ud af fordybningerne.

Opskrifter

Blåbærtærter med ostecreme

Ingredienser (til 6 stk.)

3 blade husblas
125 g dybfrosne blåbær
80 g sukker
75 ml fløde
175 g friskost
1 spsk. citronsaft
1 knsp. revet citronskal fra 1 ubehandlet citron
1 rund kagebund (færdigkøbt)
6 toppede tsk. blåbærmarmelade
nogle blåbær til pynt

Tilberedningstid:

ca. 20 minutter
(plus ca. 6 timer afkøling)

Tilberedning

Læg husblasbladene i blød i koldt vand, følg anvisningen på pakken. Kog blåbærrene op med 20 g sukker i en lille gryde, og lad dem småkoge i 1 minut. Tag gryden af komfuret, og purér blåbærrene med stavmikseren. Tryk 1 blad husblas ud, og opløs det i de varme blåbær. Lad blandingen afkøle lidt.

Pisk fløden til flødeskum. Rør ostensammen med resten af sukkeret, citronsaft og citronskal. Tryk resten af husblasbladene lidt ud, og opvarm dem i en lille gryde over varme, til de er flydende. Rør 1 spsk. af osteblandingen ud i husblassen, og rør derpå denne blanding sammen med resten af osteblandingen. Vend til sidst flødeskummet i ostecremen.

Stil silikoneformen på et skærebæret e.l., og fordel cremen i fordybningerne. Hæld blåbærpuré på, og bland det evt. forsigtigt ned i cremen efter smag og behag. Stil formen koldt i mindst 6 timer.

Udstik 6 bunde af kagebunden med et glas eller en anretterring med samme diameter som fordybningerne. Smør 1 tsk. blåbærmarmelade ud på hver bund.

Stil silikoneformen kort i varmt vand (for eksempel i ovnens dybe bradepande), tryk forsigtigt tærterne ud af fordybningerne, og sæt dem på kagebundene med en paletkniv. Pynt med blåbær efter smag og behag.

Panna cotta med pistacienødder og hindbærcoulis

Ingredienser (til 6 stk.)

4 blade hvid husblas
2 spsk. pistacienødder (afskallede)
1/2 ubehandlet appelsin
1 stang vanilje
375 ml fløde
100 g sukker
200 g dybfrosne hindbær
1 knsp. maizenamel
6 hindbær til pynt
hakkede pistacienødder som drys

Tilberedningstid:

ca. 20 minutter
(plus ca. 6 timer afkøling)

Tilberedning

Læg husblasbladene i blød i koldt vand, følg anvisningen på pakken. Rist pistacienødderne i en stegepande uden fedtstof, lad dem afkøle, og mal dem.

Riv appelsinens skræl på den fine side af rivejernet, og pres saften ud. Stil appelsinsaften køligt med låg på, til den skal bruges. Flæk vaniljestangen på langs, og skrab kornene ud.

Kom fløden i en gryde sammen med appelsinskræl, vaniljekorn med vaniljestangen og 65 g sukker, og giv det et opkog. Lad det koge på svagt blus i 5 minutter. Tag gryden af komfuret, og tag vaniljestangen op. Vrid vandet af husblassen, og opløs den i den varme blanding.

Stil silikoneformen på et skærebæret e.l. Fordel de malede pistacienødder i fordybningerne, hæld flødeblanding ovenpå. Lad det hele køle af til stue-

temperatur, og stil derefter formen koldt i mindst 6 timer.

Hindbærcoulis: Kom appelsinsaften i en gryde sammen med hindbærrene og resten af sukkeret, og opvarm blandingen. Passér den gennem en sigte i en anden gryde, og giv den et opkog igen. Rør maizenamelen ud i 1 spsk. vand, og jævn hindbærcoulisen med det.

Fordel hindbærcoulisen på 6 tallerkener, så den dækker bunden. Tryk panna cottaen ud af fordybningerne, og anret dem på hindbærcoulisen. Pynt hver portion med 1 hindbær, drys pistacienødder over ved serveringen.

Græskarkerneparfait

Ingredienser (til 6 stk.)

40 g græskarkerner
90 g flormelis
2 æggeblommer (str. M)
2 spsk. græskarkerneolie
175 ml fløde

Tilberedningstid:

ca. 20 minutter
(plus ca. 30 minutter til hærkning og 6 timer til frysning)

Tilberedning

Rist græskarkernerne i en lille stegepande uden fedtstof, tag dem ud af panden.

Kom halvdelen af flormelissen i stegepanden, og smelt den, til den bliver til gylden karamel. Tilsæt græskarkernerne, og rør blandingen hurtigt sammen.

Kom massen på et stykke bagepapir, smør det ud i et jævnt lag, og lad det køle helt af. Hak det derefter med en hakkemaskine.

Pisk æggeblommerne sammen med resten af flormelissen, til de bliver lysegule og skummende. Rør græskarkerneolie og den hakkede græskarkernekokant i med en spiseske. Pisk fløden til flødeskum, og vend den i blandingen.

Stil silikoneformen på et skærebæret e.l., og fordel parfaitmassen i fordybningerne. Læg plastfolie over, og stil formen i fryseren i mindst 6 timer.

Tag parfaiten ud af fryseren ca. 15 minutter, før den skal serveres. Lad den tøj lidt op, tryk den ud af fordybningerne, og server den.

Opskrifter:

Trykettilladelse til Tchibo GmbH © 2018 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH Alle rettigheder forbeholdes.