



Halbkugel-Silikonform

de Produktinformation und Rezepte

Artikelnummer: 367 315

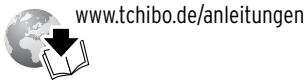
Liebe Kundin, lieber Kunde!

Diese Silikonform mit halbkugelförmigen Mulden kann sowohl im Backofen als auch in der Mikrowelle und im Gefrierfach verwendet werden. Damit ist die Form vielseitig einsetzbar: Sie können darin z.B. kleine Küchlein backen, Eis oder sonstige Desserts zubereiten oder einfach Speisen – egal ob süß oder herzhaft – dekorativ in Halbkugeln anrichten.

Die Silikonform ist lebensmittelecht, obstsäurebeständig, hitze- und kältebeständig, formstabil, auslaufsicher sowie spülmaschinengeeignet.

Wir wünschen guten Gelingen.

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Wichtige Hinweise

- Die Silikonform ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
- Wenn Sie die Silikonform im heißen Backofen verwenden, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
- Die Silikonform ist auch für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet.
- Stellen Sie die Silikonform nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
- Schneiden Sie Speisen nicht in der Silikonform und verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Die Silikonform wird dadurch beschädigt.
- Die Silikonform ist spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Durch das Material der Form kann sich die Backzeit um bis zu 20% verkürzen, wenn Sie Ihre vertrauten Rezepte verwenden. Beachten Sie auch die Herstellerangaben Ihres Backofens bezüglich Temperatur und Backzeit.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die Silikonform mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.

Gebrauch

- Spülen Sie die Mulden der Silikonform vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- Stellen Sie die Silikonform auf ein Brett, Tablett o.Ä., bevor Sie die Mulden befüllen. Das erleichtert die Handhabung und den Transport.

Beim Gebrauch als Backform

- Pinseln Sie die Mulden der Silikonform ggf. leicht mit einem neutralen Speiseöl ein. Ein Einfetten ist nur notwendig ... nach der Reinigung in der Spülmaschine, ... bei der Verarbeitung von fettfreien (z.B. Biskuitteig) oder sehr schweren Teigen.
- Bevor Sie das fertige Backgut aus den Mulden lösen, lassen Sie die Silikonform auf dem Gitterrost abkühlen.

Rezepte

Blaubeertörtchen mit Frischkäse

Zutaten (für 6 Stück)

- 3 Blatt Gelatine
- 125 g Tiefkühl-Blaubeeren
- 80 g Zucker
- 75 ml Sahne
- 175 g Frischkäse
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Messerspitze Zesten von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 runder Biskuitboden (Fertigprodukt)
- 6 gehäufte TL Blaubeermarmelade
- eineige Blaubeeren zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus ca. 6 Stunden Kühlzeit)

Zubereitung

Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Die Blaubeeren mit 20 g Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die Blaubeeren mit dem Stabmixer pürieren. 1 Blatt Gelatine ausdrücken

und in den heißen Blaubeeren auflösen. Die Mischung etwas abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen. Den Frischkäse mit dem restlichen Zucker, dem Zitronensaft und den Zitronenzesten verquirlen. Die restliche Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen, bis sie flüssig ist. 1 Esslöffel Frischkäsemischung zur Gelatine rühren, dann diese Mischung unter die restliche Frischkäsemischung rühren. Zum Schluss die Sahne unterheben.

Die Silikonform auf ein Küchenbrett o.Ä. stellen und die Creme auf die Mulden verteilen. Das Blaubeerpüree daraufgießen und nach Belieben leicht unterziehen. Für mindestens 6 Stunden kalt stellen.

Aus dem Biskuit mit einem Glas oder einem Garnerring 6 Böden mit dem Durchmesser der Mulden ausstechen. Die Böden mit je 1 Teelöffel Blaubeermarmelade bestreichen.

Die Silikonform kurz in heißes Wasser stellen (zum Beispiel im tiefen Backblech des Backofens), dann die Törtchen vorsichtig aus den Mulden drücken und mit einem Tortenheber auf die Biskuits setzen. Nach Belieben mit Blaubeeren garnieren.

Panna Cotta mit Pistazien auf fruchtigem Himbeerspiegel

Zutaten (für 6 Stück)

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 2 EL Pistazien (geschält)
- 1/2 unbehandelte Orange
- 1 Vanilleschote
- 375 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 200 g Tiefkühl-Himbeeren
- 1 Messerspitze Speisestärke
- 6 Himbeeren zum Verzieren
- gehackte Pistazien zum Bestreuen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus ca. 6 Stunden Kühlzeit)

Zubereitung

Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann abkühlen lassen und mahlen. Die Schale der Orange ganz fein abreiben und die Frucht auspressen. Den Orangensaft bis zur weiteren Verwendung abgedeckt kühl stellen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauschaben.

Die Sahne mit Orangenschale, Vanillemark und -schote und 65 g Zucker in einen Topf geben und aufkochen. 5 Minuten sanft köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die Vanilleschote entfernen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Mischung auflösen.

Die Silikonform auf ein Küchenbrett o.Ä. stellen. Die gemahlene Pistazien auf die Mulden verteilen, dann die Sahnemischung daraufgießen. Alles auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, anschließend mindestens 6 Stunden kalt stellen.

Für den Himbeerspiegel den Orangensaft mit den Himbeeren und dem restlichen Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Dann durch ein Sieb in einen zweiten Topf streichen und nochmals aufkochen. Die Speisestärke mit 1 Esslöffel Wasser verrühren und die Himbeersauce damit binden.

Die Himbeersauce auf 6 Teller verteilen. Die Panna Cotta aus den Mulden drücken und auf dem Himbeerspiegel anrichten. Mit je 1 Himbeere garnieren und mit gehackten Pistazien bestreut servieren.

Kürbiskernparfait

Zutaten (für 6 Stück)

- 40 g Kürbiskerne
- 90 g Puderzucker
- 2 Eigelb (Größe M)
- 2 TL Kürbiskernöl
- 175 ml Sahne

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus ca. 30 Minuten zum Aushärten und 6 Stunden Gefrierzeit)

Zubereitung

Die Kürbiskerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett leicht anrösten, dann herausnehmen.

Die Hälfte des Puderzuckers in die Pfanne geben und zu goldgelbem Karamell schmelzen. Die Kürbiskerne hinzugeben und rasch unterrühren. Die Masse auf ein Stück Backpapier geben, verstreichen und vollständig erkalten lassen, dann mit dem Blitzhacker fein mahlen.

Die Eigelbe mit dem restlichen Puderzucker hellgelb und schaumig aufschlagen. Das Kürbiskernöl und den gemahlene Kürbiskernkrokant mit einem Esslöffel unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Silikonform auf ein Küchenbrett o.Ä. stellen und die Parfaitmasse auf die Mulden verteilen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 6 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

Das Parfait etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen. Kurz antauen lassen, dann aus den Mulden drücken und servieren.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH © 2018 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH Alle Rechte vorbehalten.