

4. Smícháme mouku a koření na perníky a přidáme do ní vychladlou směs másla s cukrem a melasou. Následně přidáme mléko a vejíčko a všechno prohněteme.
5. Těsto nalijeme asi do výšky 3/4 prohlubní do dobře vymazané formy na pečení.
6. Pečeme v přehřáté troubě asi 20 minut.  
Dřevěnou špejli zapíchneme do velké části dortu. Pokud na špejli zůstane těsto přilepené, necháme formu na pečení v troubě ještě o 1 - 2 minuty déle.
7. Následně formu na pečení vyjmeme z trouby a necháme dobře vychladnout.
8. Během toho si připravíme cukrovou polevu tak, že smícháme moučkový cukr s vodou a naplníme do zdobičky nebo dekorační lahvičky s malou, kulatou špičkou.
9. Jednotlivé části dortu opatrně vyjmeme z formy.
10. K sestavení dortu začneme kulatým kouskem dortu, který bude tvořit základnu vánočního stroměčku. Na horní stranu dáme trochu cukrové polevy a na základnu položíme největší část dortu ve tvaru hvězdy. Potom postupně pokládáme na sebe další části dortu ve tvaru hvězdy od největšího po nejmenší. Na každou vrstvu dortu přidáváme cukrovou polevu, abychom dort zafixovali a ozdobili „sněhem“. Vánoční stroměček můžeme podle chuti a nálady ozdobit pestrobarevnými cukrovými perlami, moučkovým cukrem apod.



Hvězdu na špičku stroměčku příp. dole trochu ustříhňte a pomocí párátko připevněte. Spoj zakryjte cukrovou polevou.

---

**Číslo výrobku: 380 676**

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



# Silikonová forma na pečení „vánočního stroměčku“

CS




Informace o výrobku a recept



[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)



## Důležité pokyny

- Tato forma na pečení je vhodná k používání při teplotách od  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $+230\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Při vytahování formy na pečení z horké trouby vždy používejte kuchyňské rukavice nebo podobné předměty.
-   Formu na pečení nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno trouby ani na jiné zdroje tepla.
-  V prohlubních formy na pečení nekrájejte žádné pokrmy ani v ní nepoužívejte žádné špičaté nebo ostré předměty. Forma na pečení se tím poškodí.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte formu na pečení horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.

- Forma na pečení je vhodná také do myčky. Neumisťujte ji však přímo nad topná tělesa myčky.
  - V důsledku používání tuků může povrch formy na pečení po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy na pečení.
  - Díky materiálu formy na pečení se může doba pečení zkrátit až o 20 %, když budete používat své osvědčené recepty. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce trouby.
- 

## Použití

- ▷ Než začnete do prohlubní ve formě na pečení plnit těsto, vždy je nejdříve vypláchněte studenou vodou.
- ▷ Prohlubně formy na pečení důkladně vymažte pomocí mašlovačky neutrálním stolním olejem.
- ▷ Než začnete do prohlubní plnit těsto, vyjměte z trouby rošt a formu na pečení na něj postavte. Usnadníte tím přenášení.
- ▷ Než začnete hotové části dortu opatrně vytlačovat z prohlubní formy, nechte formu na pečení přibližně 5 minut chladnout na roštu. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi ním a silikonovými prohlubněmi ve formě na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Formu na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.

## Recept

### Přísady:

- 60 g měkkého másla
- 120 g mouky
- 1 vajíčko
- 60 g hnědého třtinového cukru
- 50 g melasy
- 1 lžička koření na perníky
- 60 ml mléka

### cukrová poleva na ozdobu:

- 200 g moučkového cukru
- cca 5 lžic vody
- cukrové perly

### další pomůcky:

dekorační láhev nebo zdobička

### Příprava:

1. Troubu předehřejeme na 180 °C (horkovzdušná trouba).
2. Prohlubně formy na pečení důkladně vymažeme.
3. V hrnci zahříváme za stálého míchání máslo, cukr a melasu tak dlouho, dokud se směs úplně nerozpustí. Následně ji necháme trochu vychladnout.

