



# Formy na bábovku

**sk** Informácia o výrobku

## Vážení zákazníci!

Silikónové formy na bábovku sú extrémne pružné s povrchovou úpravou proti prilepeniu. Tým je zaručené mimoriadne jednoduché vyberanie báboviiek z foriem – spravidla nie je potrebné ani žiadne vymastenie.

Silikónové formy sú potravinársky nezávadné, sú odolné proti sálavému teplu a chladu, tvarovo stále a bezpečné proti vytečeniu, dajú sa použiť aj bez plechu a súčasne ich môžete umývať v umývačkách riadu.

Želáme vám dobrú chuť.

## Váš tím Tchibo

---

### Dôležité upozornenia

- Formy na pečenie sú vhodné na použitie pri teplotách od -30 °C do +230 °C.
- Formy na pečenie sú určené len na použitie v rúre na pečenie, mikrovlnnej rúre alebo mrazničke. Nepoužívajte ich na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania od výrobcu vašej rúry na pečenie, resp. mikrovlnnej rúry.
- Nekrájajte pokrmy vo formách na pečenie a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Tým poškodíte formy na pečenie.
- Neumiestňujte formy na pečenie do otvoreného plameňa, na varné dosky, alebo na dno rúry na pečenie.
- Horúce formy na pečenie chytajte len kuchynskými rukavicami a pod.
- Formy na pečenie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.

- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu foriem na pečenie. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu foriem.
- Vďaka materiálu foriem sa môže skrátiť doba pečenia až o 20 % pri používaní vašich osvedčených receptov. Rešpektujte aj údaje výrobcu vašej rúry na pečenie týkajúce sa teploty a doby pečenia.

---

## Pred prvým použitím

- ▷ Formy na pečenie vyčistite horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety.
- ▷ Následne vytrite vnútro foriem na pečenie neutrálnym jedlým olejom.

---

## Používanie

- Formy na pečenie pred ich plnením vždy vypláchnite studenou vodou.
- Vymastenie je potrebné len ...
  - ... pred prvým použitím,
  - ... po čistení v umývačke riadu,
  - ... pri spracovaní cesta bez tuku (napr. biskvitové cesto) alebo veľmi ťažkého cesta.
- Vyberte mriežku z rúry na pečenie a formy na pečenie na ňu postavte ešte pred ich plnením. Uľahčíte si prenášanie.
- Bábovky pred ich vyklopením z foriem nechajte chladnúť na mriežke cca 5 minút. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčikmi a formami na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Formy na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.



Recepte nájdete na internetovej stránke  
[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody). Zadať číslo výrobku.

**Číslo výrobku:**

**380 960**

**i** Vo formách na bábovku môžete piecť podľa všetkých receptov na bábovky. Musíte si len vypočítať zodpovedajúce množstvo prísad: Pri recepte na štandardnú bábovkovú formu s objemom 2 L len vydeľte údaje k prísadám 4-mi.

Tu uvedené recepty sú vhodné na formu s objemom cca 500 ml.

## Malá citrónová bábovka

### Prísady:

- 65 g mäkkého masla
  - 65 g pšeničnej múky
  - 1/2 ČL prášku na pečenie
  - 1 štipka jemnej soli
  - 55 g posypového cukru
  - nastrúhaná kôra biocitróna
  - 2 vajička (veľkosť M)
- na sirup:**
- 25 g posypového cukru
  - šťava z jedného biocitróna
- na cukrovú polevu:**
- 20 g práškoveho cukru
  - 1 ČL studenej vody

### Príprava:

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora a zdola) alebo na teplotu 160 °C (pri cirkulácii vzduchu).
2. Formu na bábovku dôkladne vymastite, aby boli aj všetky rohy pokryté, a posypte múkou. Obzvlášť dobre sa na to hodí štetec.
3. Múku, prášok na pečenie a soľ preosejte do veľkej misy.
4. Maslo, cukor a kôra citróna zmiešajte v druhej mise mixérom do penista. Následne pridajte vajcia a dobre premiešajte.

5. Zmes múky opatrne primiešajte pomocou stierky na cesto.
6. Cesto vylejte do formy, povrch trochu zarovnajete na vytvorenie hladkého podkladu.
7. Pečte v rúre na pečenie cca 15 - 20 minút.
8. Medzitým si pripravte sirup: Cukor s citrónovou šťavou varte cca 3 minúty v panvici na sirup. Následne nechajte sirup vychladnúť v miske.
9. Po upečení vyberte bábovku z rúry a drevenou paličkou vyskúšajte, či je prepečená. Ak je prepečená, napichajte do teplej vrchnej strany bábovky dierky. Vychladnutý sirup nalejte po povrchu do dierok a bábovku nechajte 15 minút namoknúť.
10. Následne bábovku uvoľnite z formy a nechajte ju otočenú vychladnúť na kuchynskom rošte.
11. Na prípravu cukrovej polevy vložte práškový cukor do misky a pridajte 1 PL studenej vody. Vidličkou vymiešajte do hladka, kým nevznikne hustá, tekutá konzistencia. V prípade potreby pridajte malé množstvo vody. Cukrovú polevu rovnomerne rozdeľte na bábovku a nechajte stuhnúť.

## Malá lieskovcovo-mandľová bábovka

### Prísady:

- 65 g mäkkého masla
  - 65 g cukru
  - 1/2 ČL vanilkového cukru
  - 1 štipka jemnej soli
  - 55 g posypového cukru
  - 75 g špaldovej múky
- 1/2 ČL prášku na pečenie
  - 25 g mletých lieskocov
  - 25 g mletých mandlí
  - 1 šálka studeného mlieka
  - 2 vajcia (veľkosť M)
  - práškový cukor na posypanie

### Príprava:

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora a zdola) alebo na teplotu 160 °C (pri cirkulácii vzduchu). Formu dôkladne vymastite, aby boli aj všetky rohy pokryté, a posypte múkou.
2. Rozdeľte žĺtka od bielkov a odložte bokom.

3. Maslo, cukor, vanilkový cukor a soľ dajte do veľkej misy a mixérom zmiešajte do penista. Do zmesi potom pridajte žĺtka a dobre premixujte.
4. Múku preosejte, primiešajte k nej prášok na pečenie a postupne primiešavajte do cesta.
5. Mleté lieskovce a mandle spolu s mliekom primiešajte do cesta.
6. Vyšľahajte bielka so štipkou soli a cukrom do pevnej hmoty. Následne so stierkou na cesto opatrne vmiešajte do cesta.
7. Naplňte cesto do formy na bábovku a vyhladte ho.
8. Pečte cca 20 minút.
9. Po upečení vyberte bábovku z rúry a drevenou paličkou vyskúšajte, či je prepečená. Bábovku pred jej vyklonením z formy nechajte chladnúť na mriežke cca 5 minút. Následne ju nechajte vychladnúť na kuchynskom rošte.
10. Pred podávaním ozdobte práškovým cukrom.

## Malá bábovka - dunajské vlny a cheesecake

### Prísady:

- 50 g mäkkého masla
  - 50 g cukru
  - 1/2 ČL vanilkového cukru
  - 1 štipka jemnej soli
  - 2 vajcia (veľkosť M)
  - 60 g múky
  - 1/2 ČL prášku na pečenie
  - 1 PL kaka
  - 1 PL mlieka
- na cesto na cheesecake:**
- 50 g čerstvého smotanového nátierkového syra
  - 10 g cukru
  - 1 vajce
  - 2,5 g jedlého škrobu
  - 80 g višni (bez nálevu)
  - 15 g čokolády

### Príprava:

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora a zdola) alebo na teplotu 160 °C (pri cirkulácii vzduchu). Formu dôkladne vymastite, aby boli aj všetky rohy pokryté, a posypte múkou.
2. Višne nechajte odkvapkať.

3. Maslo, soľ, vanilkový cukor a cukor dajte do misy a mixérom zmiešajte do penista. Pridajte vajcia a premiešajte. Zmiešate múku s práškom na pečenie a primiešajte k cestu. Polovicu cesta odložte bokom, druhú polovicu zmiešajte s kakaom a mliekom.
4. Teraz si pripravte cesto na cheesecake. Miešacou metličkou vymiešajte vajce a zmiešajte ho s nátierkovým syrom, cukrom a škrobom.
5. Stierkou na cesto naplňajte do formy striedavo polovicu svetlého a tmavého cesta tak, aby vznikli rôzne vrstvy. Pritom natrite cesto po okraji trochu dohora, aby sa v strede automaticky vytvorila priehlbinka.
6. Cesto na cheesecake naplňte do priehlbinky tak, aby sa nedotýkalo okraja.
7. 40 g višni vložte na cesto a trochu porozdeľujte. Následne naplňte do formy znovu striedavo zvyšné cesto. Zvyšné višne položte na cesto a trochu ich povtláčajte.
8. Pečte cca 20 minút.
9. Po upečení vyberte bábovku z rúry a drevenou paličkou vyskúšajte, či je prepečená. Bábovku pred jej vyklonením z formy nechajte chladnúť na mriežke cca 5 minút. Následne ju nechajte vychladnúť na kuchynskom rošte.
10. Roztopte čokoládu a dekoratívne ju porozdeľujte po bábovke.