



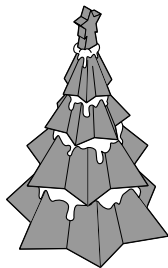
Szilikon sütőforma „karácsonyfa“

hu




Termékmismertető és recept



www.tchibo.hu/utmutatok



Fontos tudnivalók

- A sütőforma -30 °C és $+230\text{ °C}$ közötti hőmérséklet-tartományban használható.
- Amikor a sütőformát kivesszi a forró sütőből, akkor csak edényfogó kesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
-   Ne helyezze a sütőformát nyílt lángra, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágja fel az ételt a forma mélyedéseiben, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. A sütőforma megsérülhet közben.
- Tisztítsa meg a sütőformát az első használat előtt és minden további használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy súrolószivacsot.

- A sütőforma mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
 - A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a termék minőségét vagy funkcióját.
 - A sütőforma 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.
-

Használat

- ▷ Mielőtt megtöltené a mélyedéseket, mindig öblítse ki őket hideg vízzel.
- ▷ Kenje ki a sütőforma mélyedéseit alaposan semleges étolajjal.
- ▷ A mélyedések megtöltése előtt vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a sütőformát. Így könnyebben helyezheti a formát a sütőbe.
- ▷ Mielőtt az elkészült süteményeket óvatosan kinyomná a mélyedésekből, hagyja a sütőformát kb. 5 percig hűlni a sütőrácsra. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a szilikon anyag között.
- ▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.

Recept

Hozzávalók:

- 60 g puha vaj
- 120 g liszt
- 1 tojás
- 60 g barna nádcukor
- 50 g melasz
- 1 tk. mézeskalács fűszerkeverék
- 60 ml tej

Cukormáz a díszítéshez:

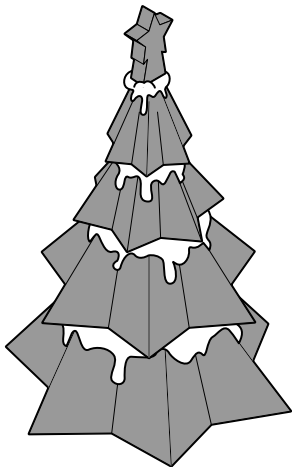
- 200 g porcukor
- kb. 5 ek. víz
- cukorgyöngyök

További eszközök:

díszítő flakon vagy habzsák

Elkészítési lépések:

1. Melegítse elő a sütőt légkeveréssel 180 °C-ra.
2. Alaposan zsírozza ki a sütőforma mélyedéseit.
3. Egy edényben állandó keverés mellett melegítse fel a vaját, a cukrot és a melaszt, amíg a keverék teljesen megolvadt. Majd hagyja egy kissé kihűlni.



4. Keverje el a lisztet a mézeskalács fűszerkeverékkel, és keverje hozzá a lehűlt vajascukros keveréket. Végül adja hozzá a tejet és a tojást, és az egészet gyúrja össze.
5. Töltse meg az alaposan kiszírozott sütőforma mélyedéseit a tésztával kb. 3/4-ig.
6. Süsse az előmelegített sütőben kb. 20 percig.
Szúrjon egy fogpiszkálót a nagy süteménybe. Ha a tészta még ragad, akkor hagyja még 1 - 2 percig a sütőformát a sütőben.
7. Végül vegye ki a sütőformát a sütőből, és hagyja teljesen lehűlni.
8. Eközben készítse el a cukormázát a porcukorból és a vízből, és töltsé egy habzsákba vagy egy kisméretű, kerek habcsővel rendelkező dekoráló flakonba.
9. Óvatosan vegye ki a süteményeket a formából.
10. A sütemény összeállításához a kerek süteménnyel kezdjen, ez lesz a fa alapja.
Tegyen egy kevés cukormázát a tetejére, és helyezze rá a legnagyobb csillag alakú süteményt. Ezt követően egymás után helyezze egymásra az egyre kisebb csillag alakú süteményeket. Minden réteg közé tegyen egy adag cukormázát, hogy rögzítse a süteményeket egymáson, emellett „hóval” is díszíti. A karácsonyfát kedve szerint színes gyöngyökkel, porcukorral és hasonlókkal is díszítheti.



Szükség esetén vágjon le egy kicsit a legfelső csillag aljából, és rögzítse egy fogpiszkálóval. Cukormázzal fedje le, hogy ne látszódjon.

Cikkszám:380 676