




Viktig information

- Bakformen är lämplig för temperaturer från -30 °C till +230 °C.
- När du tar ut bakformen ur den heta ugnen bör du använda grytvantar eller liknande.
-   Ställ inte bakformen i öppen eld, på spisplattor, på botten av ugnen eller på andra värmekällor.
-  Skär inte upp något i formens fördjupningar, och använd inte några spetsiga eller vassa föremål i dem. Det finns risk för att bakformen skadas.
- Diska bakformen innan du använder den första gången. Diska den sedan efter varje användningstillfälle. Använd hett vatten och lite diskmedel. Använd inga aggressiva rengöringsmedel och inte heller någon skursvamp.
- Bakformen tål maskindisk. Den bör dock inte placeras direkt över värmeelementen.
- Med tiden kan fett efterlämna mörka missfärgningar på bakformens yta. Detta är varken farligt för hälsan eller påverkar bakformens kvalitet och funktion.
- På grund av bakformens material kan baktiden bli upp till 20 % kortare än enligt ditt vanliga recept. Observera även ugnens bruksanvisning, i synnerhet information som gäller temperatur och baktid.

Användning

- ▷ Skölj alltid ur bakformens fördjupningar med kallt vatten innan du fyller fördjupningarna.
- ▷ Pensla därefter formens fördjupningar med neutral matolja.
- ▷ Ta ut gallret ur ugnen och ställ bakformen på det innan du fyller fördjupningarna. Då blir det lättare att flytta på formen.
- ▷ Innan du vänder upp och ner på formen för att få ut din kaka ska du låta kakan svalna i ca. 5 minuter på gallret. Då hinner den gräddade smeten stabilisera sig, och det bildas ett luftskikt mellan kakan och formen.
- ▷ Rengör alltid bakformen direkt efter användningen om möjligt - då lossnar resterna enklast.

Recept

Ingredienser:

- 60 g mjukt smör
- 120 g mjöl
- 1 ägg
- 60 g rårorsocker
- 50 g mörk sirap
- 1 tsk pepparkakskryddor
- 60 ml mjölk

Sockerglasyr som dekoration:

- 200 g florsocker
- ca. 5 msk vatten
- pärlsocker


Ytterligare hjälpmedel:

Dekoreringsflaska eller spritspåse



Gör så här:

1. Värm ugnen till 180 °C varmluft.
2. Pensla därefter formens fördjupningar med neutral matolja.
3. Värm smör, socker och mörk sirap i en kastrull och rör om hela tiden, tills blandningen har smält helt. Låt den sedan svalna lite grann.
4. Blanda mjöl och pepparkakskryddor och häll i den svalnade smör-sockerblandningen. Tillsätt mjölken och ägget och blanda smeten väl.
5. Häll upp smeten till ca. 3/4 höjd i den väl smorda bakformens fördjupningar.
6. Baka kakan i den värmda ugnen i ca. 20 minuter. Stick ner en provsticka i mitten på den största kakan. Om det fastnar smet på den ska bakformen stå kvar i ugnen i 1 - 2 minuter till.
7. Ta ut bakformen ur ugnen och låt den svalna helt.
8. Förbered sockerglasyr under tiden genom att blanda florsocker och vatten och hälla upp den i en spritspåse eller en dekoreringsflaska med liten rund sprits.
9. Lossa de separata kakorna försiktigt ur formen.
10. Montera kakan. Börja med den runda kaddelen som botten på granen. Häll lite sockerglasyr på ovasidan och sätt den största stjärnformade kakan på botten. Placera sedan den näst största stjärnformade kaddelen på kakan. Fixera kakan genom att hälla sockerglasyr mellan varje lager och dekorera med "snö". Dekorera kakan efter egen smak med färgglada sockerpärlor, florsocker osv.

 Skär ev. bort den nedre delen av av toppstjärnan och fäst den med en tandpetare. Täck över skarven med sockerglasyr.



www.tchibo.se/bruksanvisningar

Artikelnummer: 380 676