



# Sütőforma

 Termékismertető és recept

---

**Cikkszám: 371 450**

---

## Tapadásgátló bevonat

A sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész sütemény könnyen kivehető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

- ▷ A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközöket a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne szeletelje fel a süteményt a sütőformában.
- ▷ Amennyiben a tészta leragadna, a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

## Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a sütőformát forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Majd azonnal törölje szárazra, így nem lesz foltos.  
A sütőforma **nem tisztítható a mosogatógépben.**

## Használat

- ▷ Használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki.
- ▷ **A forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.** A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátételre helyezze.
- ▷ Mielőtt kiveszi a süteményt a formából, várja meg, hogy a tészta és a sütőforma lehűljön (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.

- ▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tészta maradék eltávolítása. A leragadt tészta maradványokat egy **puhasörtés** kefével tudja eltávolítani. A mosogatás után azonnal törölje szárazra a formát, így nem lesz foltos.
- ▷ A sütőformát száraz helyen tárolja.

---

## Citromos nyuszi szagos müge (erdőmester) tejszínhabon

### Hozzávalók (1 nyuszi sütihez)

#### A citromos joghurtos tésztahoz:

75 g cukor  
1 csipet só  
70 g puha vaj  
2 szobahőmérsékletű tojás (S méret)  
125 g liszt  
1 tk. sütőpor  
70 g joghurt  
1/2 kezeletlen citrom lereszelt héja és leve

#### A cukormázhoz:

1 ek. citromlé  
100 g átszitált porcukor  
fekete vagy barna ételfesték  
cukros dekortermékek ízlés szerint

#### A szagos müge tejszínhabhoz:

200 g tejszín  
1 csomag habfixáló  
1 csomag vaníliás cukor  
zöld ételfesték ízlés szerint  
2 ek. szagos müge (erdőmester) szirup  
ehető virágok (pl. százszorszép) ízlés szerint

#### Ezenkívül:

vaj a formához  
fa pálcika

**Elkészítési idő:** kb. 30 perc (plusz kb. 35 perc sütési idő, 1 óra lehűlési idő és 1 óra a megszilárduláshoz)

### Elkészítés

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel (légkeveréses: 160 °C). Vajazza ki a nyuszi sütőformát. A cukrot, a sót és a puha vaját keverje habosra egy keverőtálban. A tojásokat egyesével keverje hozzá.

Keverje össze a lisztet és a sütőport egy tálban. Adja hozzá a joghurtot, a citromlevet és a citromhéjat, majd dolgozza az egészet sima tésztává. Töltse a tésztát a sütőformába, simítsa le, és süsse a középső sínen kb. 35 percig. Végezzen tűpróbát, hogy a sütemény teljesen megsült-e. Ehhez szúrjon egy fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a még folyékony tészta ragad a fogpiszkáléhoz, akkor süsse további 5 percig.

Vegye ki a kész süteményt a sütőből, és hagyja egy kicsit a formában pihenni. Ezután sütőkesztyűben óvatosan fordítsa meg a sütőformát, és borítsa a süteményt egy sütőrácsra. Hagyja teljesen kihűlni.

A díszítéshez keverje el egy tálban a citromlevet az átszitált porcukorral sűrű mázzá. Ha túl sűrű a máz, keverjen hozzá még kb. 2 teáskanál vizet. Körülbelül egy evőkanálnyi masszát tegyen félre. A maradék mázzal teljesen fedje le a nyuszit. A félretett mázat fesse be ételfestékkel feketére vagy barnára. Ha a fehér máz egy kissé megszáradt, fessen a színes mázzal, pl. egy fa pálcika segítségével fekete szemeket, pár bajuszt, és tetszés szerint színeze sötétre a láb kontúráját vagy a fülek belső felét. Ízlés szerint díszítheti a nyuszit cukorgyönggyel, dekorcukorral is. Akkor dekoráljon, amikor a máz még nincs megszilárdulva.

Tálaláshoz verje fel a tejszínt a habfixálóval és a vaníliás cukorral, és ízlés szerint színeze egy kis zöld ételfestékkel. A szagos müge szirupot keverje bele a kemény tejszínhabba.

A tejszínt felhőszerűen tornyozza a tortatálra. Tegye a nyuszit a tejszínre, ízlés szerint helyezzen köré ehető virágokat.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára © 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH Minden jog fenntartva



[www.tchibo.hu/utmutatok](http://www.tchibo.hu/utmutatok)