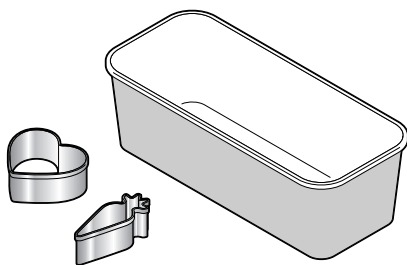


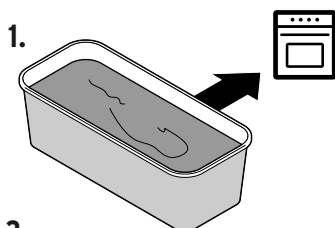


Rektangulär bakform med motivformar

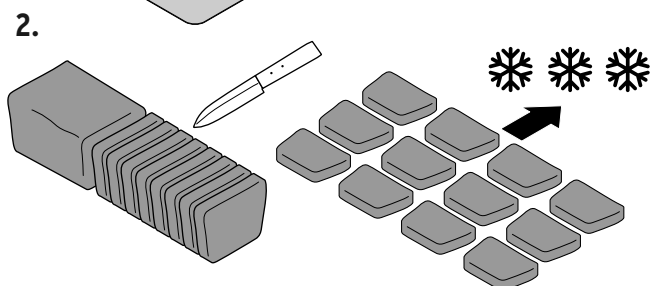
SV Produktinformation och recept



Användning

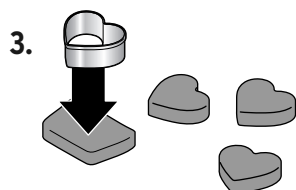


1. Följ receptet för att baka den första kakan med motiv som ska tas ut.

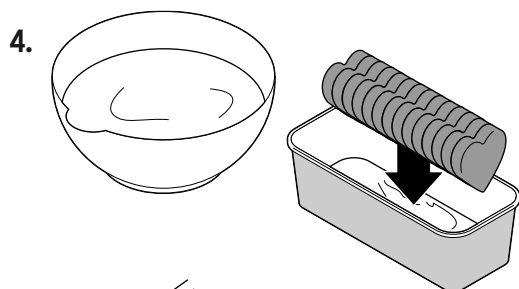


2. Skär den färdiga kakan i 1 cm tjocka skivor och ställ dem i frysfacket cirka 30 minuter.

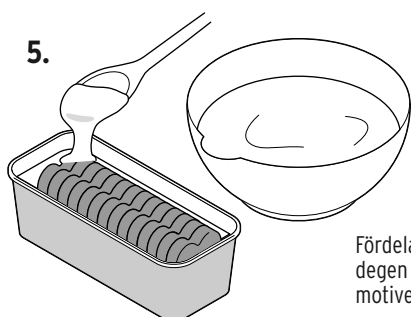
Under tiden som kakan är i frysen förbereder du den andra degen.



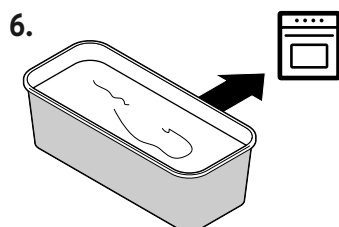
3. Ta ut motivet ur de frysta kakskvivorna.



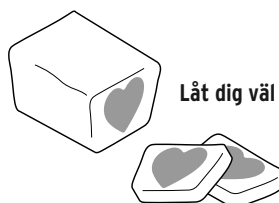
4. Fyll i lite av den andra degen i formen, och placera sedan skivorna med det uttagna motivet tätt ihop i formen.



5. Fördela sedan försiktigt resten av degen runt och över skivorna med motivet.



6. Baka kakan enligt receptet och dekorera enligt tycke och smak.



Låt dig väl smaka!

Släpp-lätt-beläggning

Denna bakform har en släpp-lätt-beläggning som gör att det färdiga bakverket lossnar enkelt från formen. Beläggningen gör dessutom formen enklare att rengöra.

- ▷ För att beläggningen inte ska skadas får du inte använda vassa eller spetsiga föremål vid bakningen och rengöringen. Skär inte kakan i bakformen.
- ▷ Om bakverken någon gång skulle fastna lite i formen kan du lossa dem med en slickepott eller liknande.

När du använder produkten för första gången

- ▷ Diska bakformen och motivformarna i hett vatten och lite diskmedel. Torka genast av alla delar så att de inte blir fläckiga. Motivformarna kan även diskas i diskmaskinen, men den rektangulära bakformen tål **inte** maskindisk.

Observera följande

- I recepten finns anvisningar om hur du använder detta set för att baka kakor med inbakade motiv. Du kan även använda bakformen och motivformarna för sig.
- Smörj bakformen med lite smör eller margarin före användning. Du kan även mjöla den också.
- **Håll endast i den heta bakformen med grytvantar eller liknande.** Ställ alltid den heta bakformen på ett värmebeständigt underlag.
- Innan du lossar kakan från bakformen ska både kakan och formen först svalna (minst 10 minuter). Då hinner den bakade degen stabilisera sig och det bildas ett luftskikt mellan kakan och formen.
- Rengör den rektangulära formen samt motivformarna så snabbt som möjligt efter att du har använt dem eftersom degresterna då lossnar bäst. Envisa degrester avlägsnar du **med en mjuk diskborste**. Torka genast av alla delar som har diskats så att de inte blir fläckiga.
- Förvara den rektangulära bakformen och motivformarna på en torr plats.

Artikelnummer: 371 451

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.se



www.tchibo.se/bruksanvisningar

Hjärtformad vanilj- och chokladkaka med färskostglasyr och hallon

Ingredienser för cirka 12 bitar

Till chokladdegen:

180 g rumsvarmt smör, 180 g socker, 3 rumsvarma ägg (stl. M), 200 g mjöl, 2 tsk bakpulver med vinsyra, 2 rågade msk kakao, 2 msk mjölk

Till den ljusa degen:

200 g rumsvarmt smör, 180 g socker, 1 paket vaniljsocker, 1 nypa salt, 3 rumsvarma ägg (stl. L), 150 g mjöl, 75 g malda mandlar, 2 tsk bakpulver med vinsyra, 4 msk mjölk

Till glasyren:

200 g hallon, 150 g florsocker, 75 g rumsvarmt smör, 200 g färskost

Dessutom:

smör till formen, florsocker att sikta över

Tillagningstid: ca 1 timme (plus ca 1 timme 20 minuter i ugn, 1 timme 10 minuter avkyllning och 30 minuter i frysen)

Tillagning

Värm ugnen till 175 °C över-/undervärme. Smörj formen med smör.

Börja med chokladdegen: Vispa smöret och sockret poröst. Tillsätt äggen, ett efter ett.

Blanda mjölet med bakpulvret och kakao, och sikta över degen. Tillsätt sedan mjölken. Rör snabbt ihop till en välblandad deg. Fyll bakformen med degen, jämna till ytan och grädda i mitten av ugnen ca 35 minuter. Testa med en provsticka om kakan är färdiggräddad. När den är färdig låter du den vila i formen, sedan vänder du upp och ned den på ett galler och låter den svalna helt.

Skär kakan i ca 1 cm tjocka skivor, fördela dem på ett fat och låt stå i frysfacket ca 30 minuter.

Förbered mandeldegen medan chokladdegen står i frysen:

Diska bakformen, torka den och smörj in den med smör. Värm åter ugnen till 175 °C över-/undervärme.

Vispa smör, socker, vaniljsocker och salt poröst.

Vispa ner äggen ett efter ett.

Blanda mjölet med de malda mandlarna och bakpulvret, och rör ner blandningen i degen tillsammans med mjölken. Fyll nu formen med ca 1 cm deg.

Ta ut chokladkaskivorna ur frysfacket och ta ut ett hjärta ur varje skiva med hjärtformen.

Tips: Resterna av kaskivorna kan du t. ex. använda till cake-pops eller desserter.

Placera sedan alla hjärtan tätt ihop i formen.

Fördela försiktigt resten av den ljusa mandeldegen runt de hjärtformade skivorna och jämna till den.

Grädda kakan ca 45 minuter på mellersta falsen i ugnen. Testa med en provsticka om kakan är färdiggräddad. När den är färdig låter du den vila en liten stund i formen, placerar den sedan på ett kaggaller och låter den svalna helt.

Rensa hallonen som du ska dekorera kakan med. Sikta florsockret i en skål och vispa ihop med smör och färskost. Låt den färdiga glasyren stå kallt i ca 30 minuter så att den blir lite fastare. Bred sedan glasyren luftigt över kakans yta, och dekorera med hallon som du placerar tätt ihop. Pudra till sist över florsocker.

Chokladkaka med morötter

Ingredienser för cirka 12 bitar

Till den orangea degen:

180 g rumsvarmt smör, 180 g socker, 1 paket vaniljsocker, 1 nypa salt, 3 rumsvarma ägg (stl. M), 150 g mjöl, 75 g malda mandlar, 2 tsk bakpulver med vinsyra, 2 msk mjölk

Till chokladdegen:

240 g rumsvarmt smör, 240 g socker, 4 rumsvarma ägg (stl. M), 240 g mjöl, 2 tsk bakpulver med vinsyra, 2 rågade msk kakao, 4 msk mjölk

Till chokladglasyren:

100 g mörk choklad, 75 ml grädde, 2 tsk kokosfett

Dessutom:

Smör till formen, orange livsmedelsfärgspasta eller -gel, 10 kvistar mynta

Tillagningstid: ca 1 timme (plus ca 1 timme 20 minuter i ugn, 1 timme 10 minuter avkyllning, 30 minuter i frysen och 30 minuter för att stelna)

Tillagning

Värm ugnen till 175 °C över-/undervärme.

Smörj formen med smör.

Börja med den orangefärgade degen:

Vispa smör, socker, vaniljsocker och salt poröst. Vispa ner äggen ett efter ett. Blanda mjölet med de malda mandlarna och bakpulvret, och rör ner blandningen i degen tillsammans med mjölken. Rör i så mycket livsmedelsfärg att degen får en mättad morotsnyans.

Fyll bakformen med degen, jämna till ytan och grädda på mellersta falsen ca 35 minuter. Testa med en provsticka om kakan är färdiggräddad. När den är färdig låter du den vila i formen, sedan vänder du den upp och ned på ett galler och låter den svalna helt.

Skär kakan i ca 1 cm tjocka skivor, fördela dem på ett fat och låt stå i frysfacket ca 30 minuter.

Tillaga under tiden chokladdegen:

Diska bakformen, torka den och smörj in den med smör. Värm åter ugnen till 175 °C över-/undervärme.

Vispa smöret och sockret poröst.

Vispa ner äggen ett efter ett.

Blanda mjölet med bakpulvret och kakao. Sikta över degen. Tillsätt sedan mjölken. Rör snabbt ihop så att degen blandas väl.

Hämta de orangefärgade kaskivorna ur frysfacket och ta ut en morot från varje skiva. Var försiktig, morötterna går lätt sönder!

Tips: Resterna av kaskivorna kan du t. ex. använda till cake-pops eller desserter.

Fyll nu bakformen med en tredjedel av chokladdegen. Luta sedan bakformen något och jämna ut degen i lutningens riktning.

Placera morotskakbitarna tätt intill varandra diagonalt på degen så att de sitter tätt ihop i formen.

Fördela försiktigt resten av degen runt morotskakbitarna och jämna till den.

Grädda kakan ca 45 minuter i mitten av ugnen. Testa med en provsticka om kakan är färdiggräddad. När den är färdig låter du den vila en liten stund i formen, placerar den sedan på ett kaggaller och låter den svalna helt.

Till garneringen bryter du chokladen i bitar och låter den smälta tillsammans med grädden och kokosfettet över ett vattenbad samtidigt som du rör om.

När allt har smält tar du ut smeten ur vattenbadet och låter den svalna något. Medan glasyren fortfarande är ljummen fördelar du den längs med kakan. Se till att det rinner ner lite glasyr på vänster och höger sida om kakan. Låt glasyren stelna något (den kommer inte att bli helt fast).

Skölj myntan och badda den torr. Plocka av stjälkspetsarna. Använd ett smalt träspett eller liknande för att sticka hål på kakans yta, och stick sedan ner myntan i hålen.

Recept:

Tryckt med

Tchibo GmbH's auktoriserade tryckrättighet

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alla rättigheter förbehålles