



Bakformar för tårta i blomform



Produktinformation och recept

Artikelnummer: 370 616

Släpp-lätt-beläggning

De tre bakformarna har försetts med släpp-lätt-beläggning så att de färdiga bakverken enkelt ska lossna från formarna. Beläggningen gör dessutom formarna enklare att rengöra.

- ▷ Skydda beläggningen genom att inte använda några vassa eller spetsiga föremål vid bakningen och rengöringen. Skär inte upp tårtbottnarna i bakformarna.
- ▷ Om bakverken någon gång skulle fastna lite i formen kan du lossa dem med en slickepott eller liknande.

Innan du börjar använda produkten

- ▷ Diska bakformarna i varmt vatten med lite diskmedel. Torka bakformarna genast så att de inte blir fläckiga. Bakformarna ska **inte diskas i diskmaskin**.

Användning

- ▷ Smörj bakformarna med lite smör eller margarin före användning. Du kan vid behov även strö över mjöl.
- ▷ **Håll endast i de heta bakformarna med grytvantar eller liknande.** Ställ alltid de heta bakformerna på ett värmebeständigt underlag.

- ▷ Innan du vänder upp och ner på bakformarna låter du tårtbottnarna svalna i formarna (minst 10 minuter).
Då hinner den gräddade degen stabilisera sig, och det bildas ett luftskikt mellan tårtbottnarna och bakformarna.

Rengöring

- ▷ Rengör om möjligt alltid bakformarna direkt efter användningen - då lossnar degresterna enklast. Degrester som är svåra att få loss kan avlägsnas med en diskborste med **mjuka borst**. Torka genast bakformarna när du har diskat dem så att de inte blir fläckiga.
Bakformarna ska **inte diskas i diskmaskin**.
- ▷ Förvara bakformarna torrt.



www.tchibo.se/bruksanvisningar

Made exclusively for:

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

Double Chocolate Layer Cake

Ingredienser (16 bitar)

Till degen:

5 ägg (strl. M)
200 g socker
4 strukna teskedar vaniljsocker
1 tsk salt
4 dl filmjöl
1 dl solrosolja
2 dl varmt vatten
400 g mjöl
15 g bakpulver (cirka 3 tsk)
100 g kakaopulver

Till dekoration:

100 g hasselnötter
100 g socker
20 g smör

Till krämen:

6 blad gelatin
200 g vit blockchoklad
25 g kokosfett
250 g mascarpone
1 tsk vaniljextrakt
5 dl grädde
50 g florsocker

Dessutom:

smör för att smörja formarna
karamellsås att droppa över

Tillagningstid: ca 40 minuter (plus ca 60 minuter i ugnen, låt sedan svalna helt i 30 minuter och förvara i kylskåp ca 4 timmar)

Tillagning

Värm ugnen till 180 °C över-/undervärme.
Smörj de 3 bakformarna noggrant med smör.

Till degen vispar du samman ägg, socker, vaniljsocker, salt, filmjöl, olja och varmt vatten i en skål. Blanda resten av ingredienserna i en annan skål, och vispa sedan ihop samtliga ingredienser.

Till denna Layer Cake behöver du 6 bottnar. Börja med att fördela cirka 280 g deg i var och en av de 3 bakformarna och grädda dem cirka 9 minuter. Ta ut bakformarna ur ugnen och lossa försiktigt bottnarna med en kniv som du låter glida runt formen invid kanten. Vänd upp och ner på formarna över ett galler.

Diska sedan de 3 formerna, torka dem och smörj dem med smör. Fyll dem med resten av degen och grädda ytterligare 3 bottnar enligt beskrivningen ovan.

Till dekoration rostar du hasselnötter i en panna utan fett. Ställ dem sedan åt sidan. Smält sockret i pannan och låt det bli gyllengult. Tillsätt smöret omedelbart och rör ned hasselnötterna när smöret har smält.

Häll hasselnötterna på ett bakplåtspapper och låt dem svalna.

Grovhacka dem sedan.

Till krämen låter du gelatinbladen lösas upp i kallt vatten enligt anvisningen på förpackningen. Hacka den vita blockchokladen och smält den tillsammans med kokosfettet över det heta vattenbadet. Vispa ihop med mascarpone och vaniljextrakt.

Värm det blöta gelatinet i en kastrull tills det har lösts upp.

Rör i 1 matsked mascarponeblandning. Tillsätt denna blandning till resten av mascarponekrämen. Låt krämen stå kallt i cirka 15 minuter.

Vispa grädden och blanda ner den i den stelnde mascarponekrämen.

Täck varje botten med knappt 160 g kräm. Stryk inte ut krämen ända ut i kanten. Placera bottnarna på varandra. På den översta tårtbotten fördelar du resten av krämen, droppar över cirka 3 matskedar karamellsås och strör över krokant. Låt stå kallt minst 4 timmar före servering.

Recept:

Tryckt med Tchibo GmbH's auktoriserade tryckrättighet

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alla rättigheter förbehålles