



Sütőformák

réteges, virág formájú tortákhoz



Termékismertető és recept

Cikkszám: 370 616

Tapadásgátló bevonat

A 3 sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen elválik a formától. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

- ▷ A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne vágja fel a tortalapokat a sütőformákban.
- ▷ Amennyiben a tészta leragadna, a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a formákat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Ezután azonnal törölje őket szárazra, így nem lesznek foltosak. A formák **mosogatógépben nem tisztíthatók**.

Használat

- ▷ Használat előtt kenje ki a sütőformákat némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki őket.
- ▷ **A forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.** A forró formát mindig egy hőálló alátétre helyezze.
- ▷ Mielőtt kiveszi a tortalapokat a formákból, várja meg, hogy a tortalapok lehűljenek a sütőformákban (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.

Tisztítás

- ▷ A sütőformákat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A leragadt tésztamaradványokat egy **puhasörtés** mosogatókefével tudja eltávolítani. Mosogatás után azonnal törölje szárazra a formákat, így nem lesznek foltosak. A formák **mosogatógépben nem tisztíthatók**.
- ▷ A sütőformákat tárolja száraz helyen.



www.tchibo.hu/utmutatok

Made exclusively for:

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

Dupla csokoládés réteges torta (Double Chocolate Layer Cake)

Hozzávalók (16 szelethez)

A tésztához:

5 tojás (M-es méret)
200 g cukor
2 csomag vaníliás cukor
1 tk. só
400 ml író
100 ml napraforgóolaj
200 ml forró víz
400 g liszt
1 csomag sütőpor
100 g sütő kakaópor

A díszítéshez:

100 g mogyoró
100 g cukor
20 g vaj

A krémhez:

6 lap fehér zselatin
200 g fehér csokoládébevonó
25 g kókuszszír
250 g mascarpone
1 tk. vaníliakivonat
500 ml tejszín
50 g porcukor

Ezenkívül:

vaj a kikenéshez
karamellszós a csepegtetéshez

Elkészítési idő: kb. 40 perc (+ kb. 60 perc sütési idő, kb. 30 perc hűlési idő és kb. 4 óra hűtés)

Elkészítés

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel.
Gondosan kenje ki vajjal a 3 sütőformát.

A tésztához keverje össze egy tálban a tojást, a cukrot, a vaníliás cukrot, a sót, az író, az olajat és a forró vizet. A tészta további hozzávalóját keverje össze egy másik tálban.

A réteges tortához 6 tortalapra lesz szüksége. Ehhez osszon el egyenként kb. 280 g tésztát a 3 sütőformában, majd süsse kb. 9 percig. Végül vegye ki a sütőformákat a sütőből, és szükség esetén egy kés segítségével óvatosan válassza le a kész tortalapokat körben a forma széléről és borítsa ki egy sütőrácsra. Ezt követően tisztítsa meg a 3 sütőformát, törölgesse el és ismét vajazza ki. Újra töltsen meg a formákat a maradék tésztával, és süsse meg a további 3 tortalapot az előzőekben leírtak szerint.

A díszítéshez zsiradék nélkül pirítsa meg a mogyorót egy serpenyőben, majd tegye félre. Olvassza meg a cukrot a serpenyőben aranybarnára. Azonnal adja hozzá a vajat, és amint elolvadt, keverje bele a mogyorót. Öntse a mogyorós masszát sütőpapírra, és hagyja megszilárdulni. Végül darabolja fel nagyobb darabokra.

A krémhez áztassa be a zselatint hideg vízbe a csomagoláson megadottak alapján. Aprítsa fel a fehér tortabevonót és olvassza meg a kókuszszírral gőzfürdő felett. Keverje össze a mascarponeval és a vaníliakivonattal. Melegítse a még nedves zselatint egy edényben addig, amíg feloldódott. Keverjen hozzá 1 evőkanál mascarpone keveréket. Ezt keverje hozzá a maradék mascarpone krémhez. A masszát állítsa a hidegre kb. 15 percig. Verje fel a tejszínt és keverje hozzá a zselés mascarpone krémhez.

Vonja be a tortalapokat egyenként kb. 160 g krémmel - de ne kenje a krémet egészen a széléig -, majd helyezze egymásra a lapokat. A legfelső lapon kenje el habosan a krémet, csepegtessen rá kb. 3 evőkanál karamellszószt, majd végül ossza el rajta a krokantot. A tálalásig legalább 4 órára tegye a hidegre.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Minden jog fenntartva