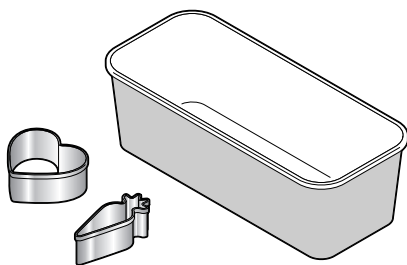


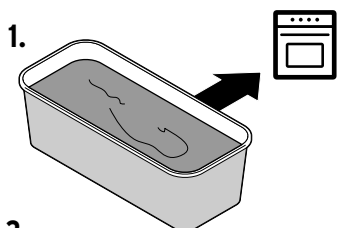


Keksówka z wykrawaczkami

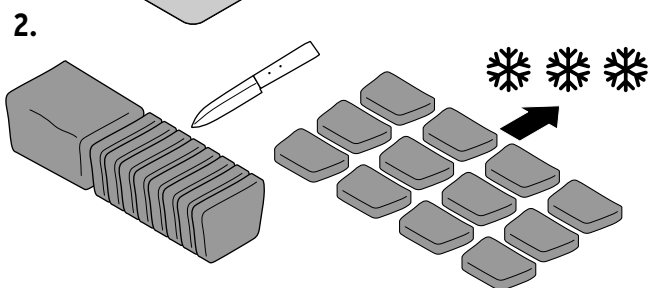
pl Informacje o produkcie i przepisy



Użytkowanie

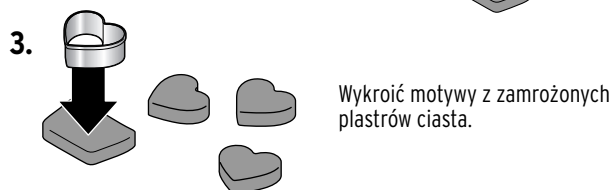


1. Upiec według przepisu pierwsze ciasto, z którego zostanie wycięty motyw.

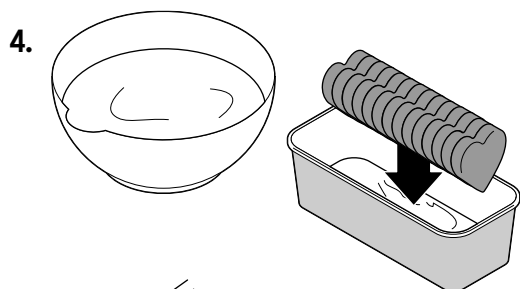


2. Gotowe ciasto pokroić w plastry o grubości 1 cm i umieścić w zamrażarce na około 30 minut.

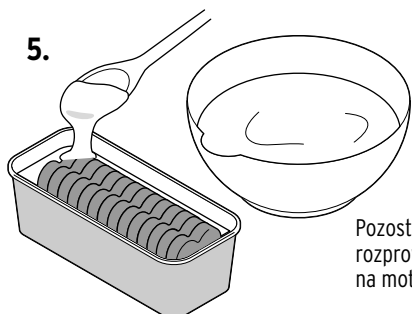
W tym czasie przyrządzić drugie ciasto.



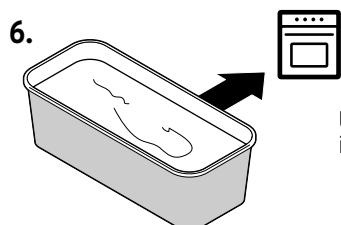
3. Wykroić motywy z zamrożonych plastrów ciasta.



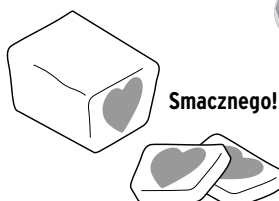
4. Do formy do pieczenia przełożyć najpierw część drugiego ciasta, a następnie umieścić w nim wycięte z ciasta motywy. Motywy powinny ściśle do siebie przylegać.



5. Pozostałe ciasto ostrożnie rozprowadzić wokół oraz na motywach.



6. Upiec ciasto według przepisu i ewentualnie udekorować.



Smacznego!

Powłoka antyadhezyjna

Forma do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze. Forma jest łatwa w czyszczeniu, co stanowi dodatkową korzyść.

- ▷ Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub mycia nie należy używać żadnych ostrych przedmiotów. Nie należy kroić ciasta w formie.
- ▷ Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć formę oraz wykrawaczki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie od razu osuszyć wszystkie części, aby uniknąć plam. Wykrawaczki można również myć w zmywarce do naczyń, forma do pieczenia **nie** nadaje się do mycia w zmywarce.

Wskazówki dotyczące użytkowania

- Sposób przyrządzenia ciasta z zapieczonym motywem za pomocą tego zestawu składającego się z formy do pieczenia i wykrawaczek zamieszczono w danym przepisie. Formy do pieczenia i wykrawaczek można również używać oddzielnie.
- Przed użyciem należy wysmarować formę do pieczenia niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką.
- **Gorącej formie do pieczenia dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.** Gorącą formę do pieczenia należy zawsze odstawiać na podstawkę odporną na działanie wysokich temperatur.
- Przed wyjęciem ciasta z formy należy odczekać, aż ciasto oraz forma ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a formą do pieczenia powstaje warstwa powietrza.
- W miarę możliwości formę do pieczenia oraz wykrawaczki należy umyć bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Najtrudniejsze do usunięcia resztki ciasta można usunąć przy użyciu szczotki do zmywania **z miękkim włosiem**. Aby uniknąć powstawania plam, należy od razu osuszyć wszystkie części.
- Formę do pieczenia wraz z wykrawaczkami przechowywać w suchym miejscu.

Numer artykułu: 371 451

Made exclusively for:

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



www.tchibo.pl/instrukcje

Waniliowo-czekoladowe ciasto-nie-spodzianka z serduszkami, polewą z serka śmietankowego i malinami

Składniki na ok. 12 porcji

Na ciasto czekoladowe:

180 g masła w temperaturze pokojowej, 180 g cukru, 3 jajka w temperaturze pokojowej (rozmiar M), 200 g mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia z kamieniem winnym, 2 czubate łyżki kakao do pieczenia, 2 łyżki mleka

Na jasne ciasto:

200 g masła w temperaturze pokojowej, 180 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, szczypta soli, 3 jajka w temperaturze pokojowej (rozmiar L), 150 g mąki, 75 g zmielonych migdałów, 2 łyżeczki proszku do pieczenia z kamieniem winnym, 4 łyżki mleka

Na lukier:

200 g malin, 150 g cukru pudru, 75 g masła w temperaturze pokojowej, 200 g serka śmietankowego

Dodatkowo:

masło do nasmarowania formy, cukier puder do posypania ciasta

Czas przyrządzenia: ok. 1 godziny (plus czas pieczenia: ok. 1 godziny 20 minut, czas stygnięcia / schładzania: 1 godzina 10 minut oraz czas zamrażania: 30 minut)

Sposób przyrządzenia

Piekarnik nagrzać do temperatury 175°C (grzanie z góry i dołu). Nasmarować formę do pieczenia masłem.

Najpierw należy przyrządzić ciasto czekoladowe:

Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę. Dodać jajka, jedno po drugim, ucierając po każdym dodaniu.

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i kakao, przesiać do ciasta, następnie dodać mleko. Mieszać krótko, dopóki wszystkie składniki nie będą dobrze wymieszane. Ciasto przełożyć do formy do pieczenia, wygładzić i piec na środkowej szynie piekarnika przez ok. 35 minut. Po sprawdzeniu patyczkiem, czy ciasto jest upieczone, wyjąć z piekarnika i pozostawić na krótko w formie do pieczenia. Następnie wyłożyć ciasto na kratkę do studzenia ciast, obracając formę do góry dnem i pozostawić je do całkowitego ostygnięcia.

Ciasto pokroić w plastry o grubości ok. 1 cm, rozłożyć na talerzu i włożyć do zamrażarki na ok. 30 minut.

W międzyczasie przyrządzić ciasto migdałowe: Umyć i wysuszyć formę do pieczenia, a następnie nasmarować ją masłem. Piekarnik nagrzać ponownie do temperatury 175°C (grzanie z góry i dołu).

Masło utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i solą na puszystą masę. Dodać jajka, jedno po drugim, ucierając po każdym dodaniu.

Mąkę wymieszać ze zmielonymi migdałami i proszkiem do pieczenia z kamieniem winnym, a następnie wraz z mlekiem dodać do ciasta, wymieszać. Część ciasta przełożyć do formy do pieczenia (warstwa powinna mieć wysokość ok. 1 cm).

Wyjąć plastry ciasta czekoladowego z zamrażarki i za pomocą wykrawaczki w kształcie serca z każdego z plastrów wykroić serce.

Wskazówka: Resztki ciasta można wykorzystać na przykład do przyrządzenia deserów lub ciasta na patyczkach (cake pops).

Umieścić serca w formie, tak aby znajdowały się bardzo blisko siebie na całej długości formy. Pozostałą część jasnego ciasta migdałowego ostrożnie rozprowadzić dookoła oraz na wierzchu serc i wygładzić.

Piec ciasto na środkowej szynie piekarnika przez ok. 45 minut. Po sprawdzeniu patyczkiem, czy ciasto jest upieczone, wyjąć z piekarnika i pozostawić na krótko w formie do pieczenia. Następnie wyłożyć ciasto na kratkę do studzenia ciast, obracając formę do góry dnem, i pozostawić je do całkowitego ostygnięcia.

Oczyścić maliny **do dekoracji**. Cukier puder przesiać do miski i wymieszać z masłem i serkiem śmietankowym. Tak otrzymany krem odstawić na ok. 30 minut w chłodne miejsce, aby nieco stężał. Następnie wierzchu ciasta posmarować puszystą warstwą kremu i ozdobić ułożonymi obok siebie malinami. Na koniec posypać cukrem pudrem.

Ciasto czekoladowe z marchewką

Składniki na ok. 12 porcji

Na ciasto w kolorze pomarańczowym:

180 g masła w temperaturze pokojowej, 180 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, szczypta soli, 3 jajka w temperaturze pokojowej (rozmiar M), 150 g mąki, 75 g zmielonych migdałów, 2 łyżeczki proszku do pieczenia z kamieniem winnym, 2 łyżki mleka

Na ciasto czekoladowe:

240 g masła w temperaturze pokojowej, 240 g cukru, 4 jajka w temperaturze pokojowej (rozmiar M), 240 g mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia z kamieniem winnym, 2 czubate łyżki kakao do pieczenia, 4 łyżki mleka

Na polewę czekoladową:

100 g gorzkiej czekolady, 75 ml śmietany, 2 łyżeczki tłuszczu kokosowego

Dodatkowo:

masło do nasmarowania formy, pomarańczowy barwnik spożywczy (pasta lub żel), 10 gałązek mięty

Czas przyrządzenia: ok. 1 godziny (plus czas pieczenia: ok. 1 godziny 20 minut, czas stygnięcia / schładzania: 1 godzina 10 minut, czas zamrażania: 30 minut oraz czas twardnienia: 30 minut)

Sposób przyrządzenia

Piekarnik nagrzać do temperatury 175°C (grzanie z góry i dołu). Nasmarować formę do pieczenia masłem.

Najpierw należy przyrządzić ciasto czekoladowe:

Masło utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i solą na puszystą masę. Dodać jajka, jedno po drugim, ucierając po każdym dodaniu. Mąkę wymieszać ze zmielonymi migdałami i proszkiem do pieczenia z kamieniem winnym, a następnie wraz z mlekiem dodać do ciasta, wymieszać. Wmieszać taką ilość

pomarańczowego barwnika spożywczego, aby otrzymać intensywny „marchewkowy” kolor. Ciasto przełożyć do formy do pieczenia, wygładzić i piec na środkowej szynie piekarnika przez ok. 35 minut. Po sprawdzeniu patyczkiem, czy ciasto jest upieczone, wyjąć z piekarnika i pozostawić na krótko w formie do pieczenia. Następnie wyłożyć ciasto na kratkę do studzenia ciast, obracając formę do góry dnem i pozostawić je do całkowitego ostygnięcia.

Ciasto pokroić w plastry o grubości ok. 1 cm, rozłożyć na talerzu i włożyć do zamrażarki na ok. 30 minut.

W międzyczasie przyrządzić ciasto czekoladowe:

Umyć i wysuszyć formę do pieczenia, a następnie nasmarować ją masłem. Piekarnik nagrzać ponownie do temperatury 175°C (grzanie z góry i dołu).

Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę. Dodać jajka, jedno po drugim, ucierając po każdym dodaniu.

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i kakao, przesiać do ciasta, następnie dodać mleko. Mieszać krótko, dopóki wszystkie składniki nie będą dobrze wymieszane.

Wyjąć plastry pomarańczowego ciasta z zamrażarki i z każdego z plastrów ostrożnie wykroić marchewkę. Uwaga: marchewki łatwo się łamią!

Wskazówka: Resztki ciasta można wykorzystać na przykład do przyrządzenia deserów lub ciasta na patyczkach (cake pops).

Przełożyć około 1/3 czekoladowego ciasta do formy do pieczenia. Lekko przechylić formę i trzymając ją pod niewielkim kątem, wygładzić ciasto tak, aby również układało się pod kątem.

Wykrojone z ciasta marchewki ułożyć pod kątem na cieście tak, aby znajdowały się bardzo blisko siebie na całej długości formy. Pozostałą część ciasta ostrożnie rozprowadzić dookoła marchewek i wygładzić.

Piec ciasto na środkowej szynie piekarnika przez ok. 45 minut. Po sprawdzeniu patyczkiem, czy ciasto jest upieczone, wyjąć ciasto w formie do pieczenia i pozostawić na krótko w formie do pieczenia. Następnie wyłożyć ciasto na kratkę do studzenia ciast, obracając formę do góry dnem i pozostawić je do całkowitego ostygnięcia.

Aby udekorować ciasto, połamać czekoladę na kawałki i wraz ze śmietaną i tłuszczem kokosowym roztopić w kąpieli wodnej, mieszając. Gdy wszystkie składniki rozpuszczą się, wyjąć z kąpieli wodnej i odstawić do lekkiego ostygnięcia. Połać środek ciasta letnią polewą i rozprowadzić ją tak, aby część polewy spływała po bokach ciasta. Pozostawić polewę do stwardnienia (nie stanie się zupełnie twarda).

Umyć i osuszyć miętę. Oderwać końcówki łody. Za pomocą małego drewnianego patyczka zrobić na wierzchu ciasta dziurki i umieścić w nich gałązki mięty.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Wszystkie prawa zastrzeżone