



Formy na pečenie vrstveného koláča v tvare kvetu

(sk) Informácia o výrobku a recept

Číslo výrobku: 370 616

Nepriľnavá ochranná vrstva

Tri formy na pečenie disponujú nepriľnavou povrchovou vrstvou, ktorá umožňuje jednoduché oddelenie upečených koláčov od foriem.

Ďalšou výhodou je jednoduchšie čistenie.

- ▷ Na ochranu nepriľnavej ochrannej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Nekrájajte tortové korpusy vo formách na pečenie.
- ▷ Ak by sa koláč predsa len mierne prilepil, použite stierku na cesto s gumeným okrajom a pod.

Pred prvým použitím

- ▷ Formy na pečenie vyčistíte horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Následne formy ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky. Formy **nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu**.

Používanie

- ▷ Pred použitím vymastite formy na pečenie trochou masla alebo margarínu. Prípadne formy dodatočne vysypte múkou.
- ▷ **Horúce formy na pečenie chytajte len kuchynskými rukavicami a pod.** Horúce formy položte vždy na vhodnú teplovzdornú podložku.

- ▷ Pred vyberaním tortových korpusov z foriem na pečenie nechajte tortové korpusy vo formách vychladnúť (minimálne 10 minút).
Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi tortovými korpusmi a formami sa vytvorí vzduchová vrstva.

Čistenie

- ▷ Formy na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nepoddajné zvyšky cesta sa dajú odstrániť kefkou na riad s **mäkkými štetinami**. Formy osušte ihneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fláky.
Formy na pečenie **nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu**.
- ▷ Formy na pečenie uskladnite v suchu.



www.tchibo.sk/navody

Made exclusively for:

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

Vrstvená čokoládová torta

Prísady (na 16 kúskov)

Na cesto:

5 vajec (veľkosť M)
200 g cukru
2 balíčky vanilkového cukru
1 ČL soli
400 ml cmaru
100 ml slnečnicového oleja
200 ml horúcej vody
400 g múky
1 balíček prášku do pečiva
100 g kakaového prášku

Na dekoráciu:

100 g lieskových orechov
100 g cukru
20 g masla

Na krém:

6 plátok bielej želatíny
200 g bielej čokoládovej polevy
25 g kokosového tuku
250 g syra mascarpone
1 ČL vanilkového extraktu
500 ml smotany
50 g práškového cukru

Okrem toho:

maslo na vymastenie
karamelová omáčka na pokvapkanie

Doba prípravy: cca 40 minút (plus cca 60 minút na pečenie, cca 30 minút na ochladnutie a cca 4 hodiny na uloženie v chlade)

Príprava

Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola).

Tri formy na pečenie starostlivo vymastite maslom.

Na cesto zmiešajte v mise vajcia, cukor, vanilkový cukor, soľ, cmar, olej a horúcu vodu. Zvyšné přísady na cesto zmiešajte v druhej mise a potom ich spolu premiešajte.

Na tento čokoládový koláč potrebujete 6 korpusov. Na korpusy najskôr rozdeľte cca 280 g cesta do 3 foriem a pečte ich cca 9 minút.

Následne vyberte formy z rúry a hotové korpusy nožom opatrne uvoľnite od okraja a vyklopte ich na kuchynskú mriežku.

Tri formy na pečenie následne umyte, osušte a znovu vymastite maslom.

Naplňte ich zvyšným cestom a znovu upečte ďalšie 3 korpusy podľa popisu.

Na dekoráciu opražte lieskové orechy na panvici bez tuku a odložte ich stranou. V panvici rozpustite cukor do zlatista. Ihneď pridajte maslo, a keď sa rozpustí, vmiešajte lieskové orechy.

Lieskovcovú zmes dajte na papier na pečenie a nechajte stuhnúť.

Následne ju na hrubo posekajte.

Na krém nechajte podľa popisu na balení rozpustiť želatínu v studenej vode.

Posekajte bielu čokoládovú polevu a s kokosovým tukom ju rozpustite vo vodnom kúpeli. Zmiešajte so syrom mascarpone a vanilkovým extraktom.

Mokrú želatínu zohrejte v hrnci, kým sa nerozpustí. Primiešajte k nej 1 PL zmesi s mascarpone. Túto zmes pridajte k zvyšnému krému s mascarpone. Zmes odložte na asi 15 minút do chladu.

Vyšľahajte smotanu a primiešajte ju ku krému so želatínou a mascarpone.

Korpusy pokryte cca 160 g krému - nenatierajte ich pritom celkom k okraju - a navrstvite ich na seba. Na najvyšší korpus voľne rozdeľte zvyšný krém, pokvapkajte ho cca 3 PL karamelovej omáčky a na záver naň rozdeľte lieskovcový krokant. Pred servírovaním odložte na minimálne 4 hodiny do chladu.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2019 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všetky práva vyhradené