



Dortová forma se skleněným dnem

 Informace o výrobku

Vážení zákazníci,

okraj dortové formy ze silikonu je krajně poddajný a dá se po upečení od pečiva jednoduše oddělit.

Skleněné dno těsní s okrajem formy perfektně, takže těsto nevytéká - ani řídká těsta. Prosté tekutiny ale do formy neplňte.

Dortová forma se skleněným dnem je optimální i pro chlazené nebo ledové dorty.



Přejeme Vám, abyste byli s výrobkem spokojeni.





Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

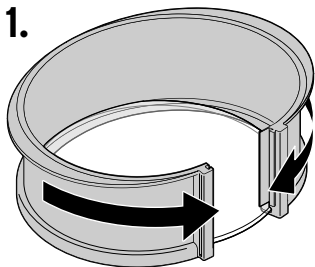
Důležité pokyny

- Před použitím vymažte formu máslem nebo margarínem. Pak ji případně vysypte moukou. Alternativně můžete formu také vyložit pečicím papírem.
- Než pečivo vyjmete z formy, nechte pečivo a formu na pečení vychladnout (po dobu alespoň 10 minut). Během chladnutí se hotový pokrm stabilizuje a mezi ním a formou se vytvoří vzduchová vrstva.
-   Dortovou formu se skleněným dnem nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.

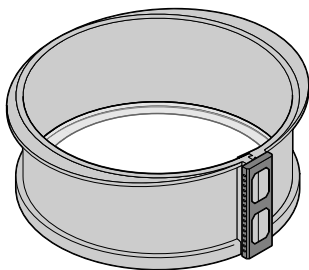
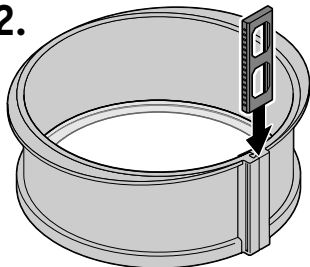
- 
 Tato dortová forma se skleněným dnem je vhodná k používání při teplotách od -30 do +210 °C. Je vhodná také pro používání v mrazničce.
- Skleněné dno nesmí být vystavené tvrdým nárazům.
- Skleněné dno se nesmí prudce zchlazovat, protože jinak by mohlo prasknout sklo. Hrozí nebezpečí poranění!
- Horké skleněné dno nestavte na studený, vlhký nebo citlivý podklad.
- 
 Při vyjímání dortové formy se skleněným dnem z trouby používejte vždycky chňapky. Okraj dortové formy ze silikonu i skleněné dno se silně zahřívají. Hrozí nebezpečí popálení/opaření!
- 
 Pokrmy na silikonu nekrájejte a nepoužívejte ostré předměty. Silikonový materiál by se tím poškodil!
- Potraviny s vlastní intenzivní barvou mohou silikon zabarvit. Tato zabarvení však můžete téměř úplně odstranit, když formu umyjete ihned po použití. Působením tuků může po čase dojít k zabarvení okraje dortové formy. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci výrobku.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte okraj dortové formy i skleněné dno horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. K čištění nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani tvrdé kartáče nebo abrazivní houbičky. Následně oba díly dobře utřete.
- 
 Okraj dortové formy i skleněné dno jsou vhodné do myčky. Nepokládejte okraj dortové formy však přímo nad topné tyče.

Použití

1.



2.



Recept: Utopený jablečný koláč

Přísady

75 g	margarínu nebo másla	1 špetka 4	soli vejce
75 g	jablečného pyré	1 lžička	prášku do pečiva
250 g	mouky	4 - 6	malých jablek
120 g	cukru	1 PL	citrónové šťávy
1 balíček	vanilínového cukru	1 špetka	skořice

Příprava

1. Jablka oloupejte, odstraňte jádřinec a rozkrájejte je na čtvrtiny/osminy.

Tip: Dílky jablek vložte do misky a přelijte je vodou s polévkovou lžící citrónové šťávy, aby nezhnědly.

2. Formu vmažte máslem nebo margarínem a předehřejte troubu na 180 °C (horní a spodní ohřev; horkovzduch: 160 °C).
3. Do mísy mixéru vložte margarín, popř. máslo a vyšlehejte je do pěny. Jablečné pyré, mouku, prášek do pečiva, 100 g cukru, vanilkový cukr, sůl a vejce vmíchejte a třete, až vznikne napěněné těsto.
4. Těsto nalijte do připravené formy, dílky jablek lehce zatlačte do těsta tak, aby byly z poloviny ponořené.
5. Koláč posypte zbývajícím cukrem a skořicí.
6. Koláč pečte asi 45 minut na středním roštu. Koláč nechte ve formě vychladnout.