



Formy na pečení dortu ve tvaru květiny

CS Informace o výrobku a recept

Číslo výrobku: 370 616

Nepřilnavá vrstva

Všechny 3 formy na pečení jsou opatřeny nepřilnavou vrstvou, aby se hotové korpusy daly snadno vyjmout. Další předností je snazší čištění.

- ▷ Pro ochranu nepřilnavé vrstvy při pečení nebo čištění nepoužívejte ostré ani špičaté předměty. Nekrájejte dortové korpusy přímo ve formách na pečení.
- ▷ Pokud by se upečený dort někdy nedal lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem či podobnou pomůcku.

Před prvním použitím

- ▷ Formy na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Poté hned formy na pečení osušte, aby se na nich nevytvorily skvrny. Formy na pečení **nejsou vhodné do myčky**.

Použití

- ▷ Formy na pečení před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak je případně vysypte moukou.
- ▷ **Horkých forem na pečení se dotýkejte jen v kuchyňských rukavicích apod.**
Horkou formu na pečení pokládejte jen na žáruvzdorný podklad.

- ▷ Než vyjmete dortové korpusy z forem na pečení, nechte je i s formami na pečení vychladnout (minimálně 10 minut).
Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi dortovými korpusy a formami na pečení vznikne vzduchová vrstva.

Čištění

- ▷ Formy na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta. Úporné zbytky těsta lze odstranit nejlépe kartáčkem na nádobí s **měkkými štětínami**. Formy na pečení hned po umytí utřete, aby na jejich površích nevznikly skvrny.
Formy na pečení **nejsou vhodné do myčky**.
- ▷ Formy na pečení uložte na suché místo.



www.tchibo.cz/navody

Made exclusively for:

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

Čokoládový vrstvený dort

Přísady (na 16 kousků)

Na těsto:

5 vajíček (velikost M)
200 g cukru
2 balíčky vanilkového cukru
1 lžička soli
400 ml podmáslí
100 ml slunečnicového oleje
200 ml horké vody
400 g mouky
1 balíček prášku do pečiva
100 g kakaového prášku

Na ozdobení:

100 g lískových oříšků
100 g cukru
20 g másla

Na krém:

6 plátků bílé želatiny
200 g polevy z bílé čokolády
25 g kokosového tuku
250 g mascarpone
1 lžička vanilkového extraktu
500 ml šlehačky
50 g moučkového cukru

Dále budeme ještě potřebovat:

Máslo na vymazání
Karamelová omáčka na pokapání

Doba přípravy: přibližně 40 minut (plus doba pečení přibližně 60 minut, přibližně 30 minut na vychladnutí a doba chlazení přibližně 4 hodiny)

Příprava

Troubu předehřejte na 180 °C (horní a spodní ohřev).

3 formy na pečení pečlivě vymažte máslem.

Na těsto: vyšlehejte v míse vejce, cukr, vanilkový cukr, sůl, podmáslí, olej a horkou vodu. Ve druhé míse smíchejte zbylé přísady do těsta a pak vyšlehejte všechno dohromady.

Na čokoládový dort je potřeba 6 vrstev. Nejprve rozdělte asi 280 g těsta do 3 forem na pečení a pečte asi 9 minut.

Pak vytáhněte formy na pečení z trouby, v případě potřeby opatrně oddělte hotové korpusy od okraje stěrkou a vyklopte je na kuchyňskou mřížku.

Pak 3 formy na pečení omyjte, osušte a znovu vymažte máslem. Pak naplňte zbylé těsto a upečte další 3 korpusy podle popisu.

Na ozdobu: opražte na pánvi bez tuku lískové ořechy a odstavte je na stranu. Rozpusťte na pánvi cukr tak, aby se vytvořila zlatožlutá hmota. Ihned přidejte máslo a jakmile se rozpustí, vmíchejte lískové ořechy. Hmotu s lískovými ořechy přeneste na pečící papír a nechte ztuhnout. Pak ji nahrubo nasekejte.

Na krém: namočte želatinu do studené vody podle návodu na obalu. Nalámejte polevu z bílé čokolády a rozpusťte ji ve vodní lázni s kokosovým tukem. Polevu vyšlehejte společně s mascarpone a vanilkovým extraktem. Ponořenou želatinu zahřívejte v hrnci tak dlouho, dokud se nerozpustí. Přimíchejte k ní 1 polévkovou lžící krému s mascarpone. Vzniklou směs přimíchejte do zbylého krému s mascarpone a postavte krém na chladné místo asi na 15 minut.

Vyšlehejte šlehačku a vmíchejte ji do tuhajícího krému s mascarpone.

Pokryjte jednotlivé korpusy asi 160 g krému - neroztírejte přitom krém až k okrajům - a navrstvěte na sebe. Na horní vrstvu ozdobně naneste zbylý krém, pokapejte asi 3 polévkovými lžícemi karamelové omáčky a nakonec nahoru rozprostřete krokant. Před servírováním nechte chladit alespoň 4 hodiny.

Recept:

Povoleno právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena