



Tortová forma so skleneným dnom

(sk) Informácia o výrobku

Vážení zákazníci!

Okraj tortovej formy zo silikónu je extrémne pružný, torta sa z neho dá po pečení ľahko vybrať.

Sklenené dno bezpečne bez vytečenia prilieha na okraj tortovej formy - aj pri riedkych cestách. Formu však nenapíňajte len čisto tekutinami.

Tortová forma so skleneným dnom je optimálne vhodná aj na prípravu ľadových a chladených tort.



Želáme vám veľa radosti s týmto výrobkom.





Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

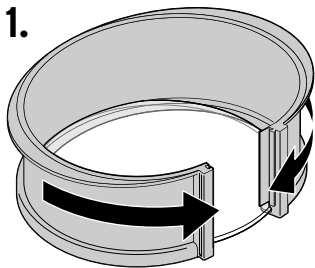
Dôležité upozornenia

- Pred použitím namastite formu trochou masla alebo margarínu. Prípadne formu dodatočne vysypte múkou. Alternatívne môžete formu vyložiť aj papierom na pečenie.
- Pred vyberaním koláča z formy nechajte koláč a formu vychladnúť (minimálne 10 minút). Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi pokrmom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
-   Neumiestňujte tortovú formu so skleneným dnom do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.

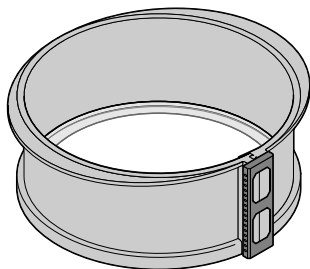
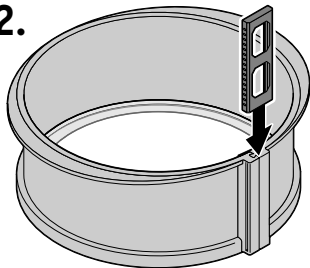
-  Forma na pečenie je vhodná na použitie pri teplotách od -30 °C do +210 °C.
Je vhodná aj na použitie v mrazničke.
- Sklenené dno chráňte pred tvrdými nárazmi.
- Sklenené dno sa nesmie prudko ochladzovať, pretože môže dôjsť k prasknutiu skla. Hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Nikdy neukladajte horúce sklenené dno na studené, mokré alebo citlivé podklady.
-  Pri vyberaní tortovej formy so skleneným dnom z rúry na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice. Okraj tortovej formy zo silikónu aj sklenené dno sa veľmi zahrievajú.
Hrozí nebezpečenstvo popálenia/oparenia!
-  Nekrájajte pokrmy na silikóne a nepoužívajte na ňom žiadne ostré predmety.
Silikónový materiál sa tým môže poškodiť!
- Potraviny obsahujúce intenzívne farbivo môžu zafarbiť silikón. Okamžitým čistením môžete tieto sfarbenia odstrániť prakticky úplne. Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie okraja tortovej formy. Takéto sfarbenie nie je zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.
- Pred prvým použitím a po každom použití vyčistite okraj tortovej formy aj sklenené dno horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani žiadne tvrdé kefy alebo drsné špongie. Následne oba diely dobre osušte.
-  Okraj tortovej formy aj sklenené dno sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte okraj tortovej formy však priamo nad vyhrievacie tyče.

Používanie

1.



2.



Recept: Utopený jablkový koláč

Prísady

75 g	margarínu	1 štipka	solí
	alebo masla	4	vajíčka
75 g	jablkového pyré	1 ČL	prášku do pečiva
250 g	múky	4 - 6	malých jabĺk
120 g	cukru	1 PL	citrónovej šťavy
1 balíček	vanilkového cukru	1 štipka	škorice

Príprava

1. Ošúpte jablká, odstráňte jadrovníky a nakrájajte jablká na mesiačiky.

Tip: Položte mesiačiky jabĺk do misky a zakryte ich vodou s jednou lyžicou citrónovej šťavy, aby nezhnedli.

2. Vymastite formu a vyhrejte rúru na 180 °C (horný/spodný ohrev; teplovzdušná rúra: 160 °C).
3. Do misky pridajte margarín alebo maslo a vymiešajte ho do peny. Primiešajte jablkové pyré, múku, prášok do pečiva, 100 g cukru, vanilkový cukor, soľ a vajcia, kým nevznikne penisté cesto.
4. Cesto naplňte do pripravenej formy a ľahko do neho zatlačte mesiačiky jabĺk tak, aby sa do polovice ponorili.
5. Koláč posypte zvyšným cukrom a škoricom.
6. Koláč pečte cca 45 minút na strednej kolajničke. Nechajte ho vychladnúť vo forme.