



# Forma do pieczenia miniciast

## Drodzy Klienci!

Silikonowa forma, dzięki której możliwe jest upieczenie 20 miniciast, jest niezwykle elastyczna oraz ma właściwości antyadhezyjne. Dzięki temu wypieki można niezwykle łatwo wyjąć z formy a natłuszczanie nie jest z reguły potrzebne.

Silikonową formę można wykorzystywać nie tylko do pieczenia. Doskonale nadaje się ona również do przygotowywania babek galaretkowych.

Forma jest bezpieczna dla żywności, odporna na odkształcenia, działanie kwasów owocowych oraz wysokich i niskich temperatur. Ponadto jest zabezpieczona przed wyciekami zawartości. Można w niej piec bez użycia blachy do pieczenia i nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.






Życzymy Państwu smacznego!

## Zespół Tchibo



[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)

## Ważne wskazówki

-  Forma nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +230°C.
- Jeśli forma jest używana w gorącym piekarniku, należy chwycić ją tylko przez rękawicę kuchenną itp.
-  Forma nadaje się również do użytku w zamrażarce. Nie wolno używać jej w sposób niezgodny z przeznaczeniem!
-  Nie wolno wystawiać formy na działanie otwartego ognia, stawiać na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
-  Nie należy kroić potraw w formie ani używać spiczastych lub ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie forma może ulec uszkodzeniu.
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy przy tym stosować ostrych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
-  Forma nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni formy może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności formy.

## Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
  - ▷ Następnie za pomocą pędzelka wysmarować zagłębienia formy neutralnym olejem spożywczym.
- 

## Użytkowanie

- ▷ Przed napełnieniem należy zawsze przepłukiwać formę do pieczenia zimną wodą.
- ▷ Ewentualnie za pomocą pędzelka lekko wysmarować zagłębienia formy neutralnym olejem spożywczym. Natłuszczenie konieczne jest tylko...
  - ... przed pierwszym użyciem,
  - ... po umyciu w zmywarce do naczyń,
  - ... w przypadku wypiekania ciast beztłuszczowych (np. ciasta biszkoptowego) lub bardzo ciężkich.
- ▷ Przed napełnieniem zagłębień formy ciastem należy wyjąć ruszt kratkowy z piekarnika i umieścić na nim formę. Dzięki temu przeniesienie formy będzie łatwiejsze.
- ▷ Przed wyjęciem upieczonych miniciast z zagłębień formy należy pozostawić formę na około 5 minut na ruszcie kratkowym do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się a między wypiekiem i formą do pieczenia powstaje warstwa powietrza.
- ▷ W miarę możliwości należy umyć formę bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.

# Miniciasta marchewkowo-orzechowe

## Składniki na ok. 20 sztuk (1 forma)

czas przyrządzenia: ok. 25 min + plus czas dekorowania |

czas pieczenia: ok. 20 min

1 cytryna ekologiczna	1 1/2 łyżeczki proszku
1/4 laski wanilii	do pieczenia (ok. 6 g)
75 g orzechów laskowych	ewentualnie miękkie
1 marchewka (ok. 75 g)	masło i mąka do formy
1 jajko	100 g kuwertyry pełno-
75 g cukru	mlecznej
szczypta soli	50 g cukru pudru
szczypta cynamonu	100 g masy marcepanowej
1 białko	pomarańczowy i zielony
35 g mąki	barwnik spożywczy

## Przyrządzenie

1. Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C (grzanie z góry i dołu) lub 180°C (z termoobiegiem). W razie potrzeby zagłębienia natłuścić i posypać mąką.
2. Umyć cytrynę w gorącej wodzie i osuszyć. Skórkę zetrzeć na drobnej tarce, a z cytryny wycisnąć 1 jedną łyżeczkę soku.
3. Laskę wanilii naciąć wzdłuż i za pomocą ostrego noża wyskrobać miąższ.
4. Orzechy drobno zmielić. Marchewkę obrać, zetrzeć na drobnej tarce i skropić sokiem z cytryny.
5. Oddzielić białko od żółtka. Żółtko, skórkę cytryny, miąższ wanilii, cukier oraz szczyptę soli i cynamonu ubić na pianę. Dodać marchewkę oraz orzechy.

6. Białka ubić na sztywną pianę.
7. Mąkę i proszek do pieczenia przesiać przez sito do masy z jajka i wymieszać łyżką kuchenną, a następnie ostrożnie dodać pianę z białek.
8. Wlać ciasto do zagłębień. Piec w piekarniku (na środkowej szynie) 15-20 minut. Następnie wyciągnąć formę z pieca, odstawić na chwilę do ostygnięcia, następnie wyjąć mini ciasta z zagłębień i postawić na kratce do studzenia ciast do całkowitego wystygnięcia.
9. Do dekoracji posiekać kuwerturę, włożyć do woreczka do mrożenia żywności, następnie dokładnie zamknąć woreczek i roztopić kuwerturę w gorącej wodzie. Odciąć niewielki kawałek rogu woreczka i wycisnąć czekoladę na miniciasta, rysując delikatne smugi.
10. Cukier puder przesiać przez sito i ugnieść z marcepanem. Dwie trzecie porcji marcepanu wymieszać z pomarańczowym barwnikiem spożywczym, a resztę z barwnikiem zielonym. Z marcepanu uformować małe marchewki i udekorować miniciasta.

Małe dzieci uwielbiają te soczyste ciasta, ponieważ doskonale pasują do małych rączek. Dlatego świetnie sprawdzają się jako smakołyki na pierwszych urodzinach. Dla małych dzieci można upiec ciasta z mniejszą ilością cukru.



Materiał, z jakiego wykonano formę, może sprawić, że czas pieczenia podany w sprawdzonych przepisach może się skrócić nawet o 20%. Należy także przestrzeżać zaleceń producenta piekarnika, dotyczących temperatury i czasu pieczenia.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

---

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)

**Numer artykułu: PL 312 021**