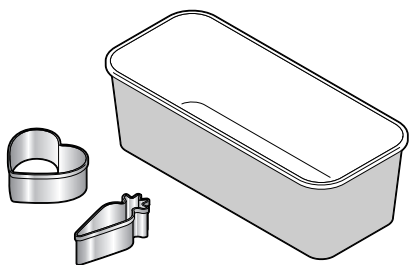


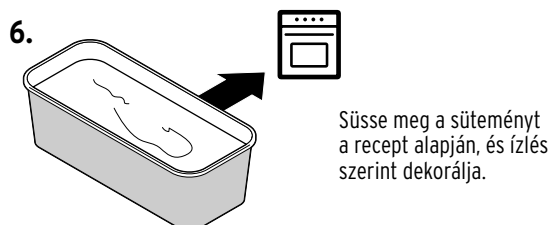
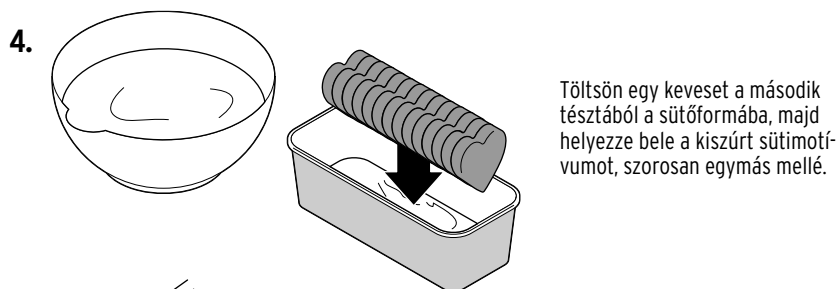
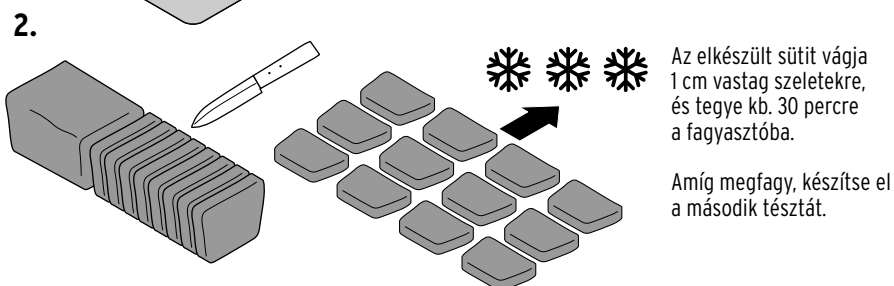
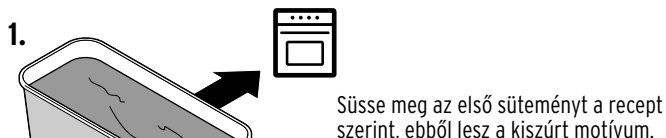


Sütőforma kiszúrókkal

(hu) Termékismertető és receptek



Használat



Tapadásgátló bevonat

A sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész sütemény könnyen kivehető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

- ▷ A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne szeletelje fel a süteményt a sütőformában.
- ▷ Amennyiben a tészta leragadna, a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a sütőformát és a kiszúrókat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Majd törölje szárazra a részeket, így nem lesznek foltosak.
- A kiszúrók mosogatógépben is tisztíthatók, a sütőforma **nem** tisztítható a mosogatógépben.

Használati útmutató

- Az aktuális receptben mindig megtalálja, hogy a sütőformát és kiszúrókat tartalmazó szett segítségével hogyan készítheti el a belesütött mintával a süteményt. A sütőformát és a kiszúrókat külön is használhatja.
- Használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki.
- **A forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy ehhez hasonlóval fogja meg.** A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátételre helyezze.
- Mielőtt kiveszi a süteményt a formából, várja meg, hogy a tészta és a sütőforma egy kissé lehűljön (legalább 10 percre). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.
- A sütőformát és a kiszúrókat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A leragadt tésztamaradványokat egy puhasörtés mosogatókefével tudja eltávolítani. A foltképződés elkerülése érdekében rögtön a mosogatás után törölje szárazra minden részt.
- A sütőformát és a kiszúrókat száraz helyen tárolja.

Cikkszám: 371 451

Made exclusively for:

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



www.tchibo.hu/utmutatok

Szíves vaníliás-csokis meglepetés sütemény krémsajtos mázzal és málnával

Hozzávalók kb. 12 szelethez

A csokoládés tésztához:

180 g szobahőmérsékletű vaj, 180 g cukor, 3 szobahőmérsékletű tojás (M-es méret), 200 g liszt, 2 tk. borkő sütőpor, 2 púpozott ek. cukrozatlan kakaópor, 2 ek. tej

A világos tésztához:

200 g szobahőmérsékletű vaj, 180 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 csipet só, 3 szobahőmérsékletű tojás (L-es méret), 150 g liszt, 75 g darált mandula, 2 tk. borkő sütőpor, 4 ek. tej

A mázhoz:

200 g málna, 150 g porcukor, 75 g szobahőmérsékletű vaj, 200 g krémsajt

Ezenkívül:

vaj a formához, porcukor a megszóráshoz

Elkészítési idő: kb. 1 óra (+ kb. 1 óra 20 perc sütési idő, 1 óra 10 perc lehűlési idő és 30 perc fagyasztás)

Elkészítés

Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra alsó-felső sütéssel. Vajazza ki a sütőformát.

Először készítse el a csokis tésztát: Keverje habosra a vajat a cukorral. Egymás után keverje hozzá a tojásokat.

Keverje el a lisztet a borkő sütőporral és a kakaóporral, szitálja a tésztára, majd adja hozzá a tejet. Gyors mozdulatokkal keverje el jól az egészet. Töltse a tésztát a sütőformába, simítsa le, és süsse a középső sínen kb. 35 percig. Túpróba után vegye ki a süteményt, és hagyja rövid ideig a formában pihenni, majd borítsa ki egy sütőrácsra és hagyja teljesen kihűlni.

Vágja a süteményt kb. 1 cm széles szeletekre, helyezze egymás mellé egy tálcára, majd így kb. 30 percre a fagyasztóba.

Készítse el közben a mandulás tésztát:

Mossa ki, törölje szárazra, majd vajazza ki újra a sütőformát. Megint melegítse elő a sütőt 175 °C-ra alsó-felső sütéssel.

Keverje habosra a vajat a cukorral, a vaníliás cukorral és a sóval. Egymás után keverje hozzá a tojásokat.

Keverje el a lisztet a darált mandulával és a borkő sütőporral, majd a tejjel együtt dolgozza a tésztába. Öntsön egy kis tésztát, kb. 1 cm vastag rétegben a sütőformába.

Vegye ki a csokis sütiszeleteket a fagyasztóból, majd szűrjön ki mindegyik közepéből a szív alakú kiszűrővel egy-egy szívet.

Tipp: A maradékot felhasználhatja pl. sütinyalóka vagy más desszertek készítéséhez.

Rétegezze a szíveket sűrűn egymás mellé a formába úgy, hogy hosszában egészen szorosan legyenek. A maradék világos tésztát öntse óvatosan köré, egyengetse el, majd simítsa el.

Süsse a süteményt a középső sínen kb. 45 percig. Túpróba után vegye ki a süteményt, és hagyja rövid ideig a formában pihenni, majd emelje ki egy sütőrácsra és hagyja teljesen kihűlni.

A díszítéshez tisztítsa meg a málnát. Szitálja a porcukrot egy tálba, majd keverje össze a vajjal és a krémsajttal. Tegye a krémet kb. 30 percre hűvös helyre, hogy egy kissé szilárduljon. Azután kenje be vele a sütemény felszínét, és helyezze rá szorosan egymás mellé a málnaszemeket. Végül szórja meg porcukorral.

Csokis süti répamintával

Hozzávalók kb. 12 szelethez

A narancssárga tésztához:

180 g szobahőmérsékletű vaj, 180 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 csipet só, 3 szobahőmérsékletű tojás (M-es méret), 150 g liszt, 75 g darált mandula, 2 tk. borkő sütőpor, 2 ek. tej

A csokoládés tésztához:

240 g szobahőmérsékletű vaj, 240 g cukor, 4 szobahőmérsékletű tojás (M-es méret), 240 g liszt, 2 tk. borkő sütőpor, 2 púpozott ek. cukrozatlan kakaópor, 4 ek. tej

A csokimázhoz:

100 g étcsokoládé, 75 ml tejszín, 2 tk. kókuszszír

Ezenkívül:

vaj a forma kikenéséhez, narancssárga ételszínező paszta vagy gél, 10 mentaág

Elkészítési idő: kb. 1 óra (+ kb. 1 óra 20 perc sütési idő, 1 óra 10 perc lehűlési idő, 30 perc fagyasztás és 30 perc megszilárdulás)

Elkészítés

Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra alsó-felső sütéssel. Vajazza ki a sütőformát.

Először készítse el a narancssárga tésztát:

Keverje habosra a vajat a cukorral, a vaníliás cukorral és a sóval. Egymás után keverje hozzá a tojásokat. Keverje el a lisztet a darált mandulával és a borkő sütőporral, majd a tejjel együtt dolgozza a tésztába. Keverjen bele annyi narancssárga ételszínezéket, hogy szép sárgarépa színű legyen a tészta.

Töltse a tésztát a sütőformába, simítsa le, és süsse a középső sínen kb. 35 percig. Túpróba után vegye ki a süteményt, és hagyja rövid ideig a formában pihenni, majd borítsa ki egy sütőrácsra és hagyja teljesen kihűlni.

Vágja a süteményt kb. 1 cm széles szeletekre, helyezze egymás mellé egy tálcára, majd így kb. 30 percre a fagyasztóba.

Eközben készítse el a csokis tésztát:

Mossa ki, törölje szárazra, majd vajazza ki újra a sütőformát. Megint melegítse elő a sütőt 175 °C-ra alsó-felső sütéssel.

Keverje habosra a vajat a cukorral.

Egymás után keverje hozzá a tojásokat.

Keverje el a lisztet a borkő sütőporral és a kakaóporral, szitálja a tésztára, majd adja hozzá a tejet. Gyors mozdulatokkal keverje el jól az egészet.

Vegye ki a narancssárga sütiszeleteket a fagyasztóból, majd szűrjön ki óvatosan mindegyik közepéből egy-egy répát. Vigyázat - a répák könnyen eltörnek!

Tipp: A maradékot felhasználhatja pl. sütinyalóka vagy más desszertek készítéséhez.

Öntse a csokis massa kb. 1/3-át a sütőformába. Ezután fordítsa egy kissé ferdén az oldalára a sütőformát, és simítsa bele oldalt is a tésztát. A kiszúrt répaformákat állítsa bele ferdén, sűrűn egymás mellé a tésztába, hogy jó szorosan legyenek.

A maradék tésztát öntse óvatosan köré, egyengetse el, majd simítsa el.

Süsse a süteményt a középső sínen kb. 45 percig. Túpróba után vegye ki a süteményt, és hagyja rövid ideig a formában pihenni, majd emelje ki egy sütőrácsra és hagyja teljesen kihűlni.

A díszítéshez törje a csokit darabokra, és gőz fölött kevergetve olvassza meg a tejszínnel és a kókuszszírral együtt.

Ha szép simára olvadtak a hozzávalók, vegye ki a vízfürdőből az edényt, és hagyja egy kicsit hűlni.

A még langyos mázat öntse a süteményre, és egy kicsit simítsa el úgy, hogy a süti jobb és bal oldalán egy kevés máz lefolyjon. Hagyja a mázat szilárdulni (nem lesz teljesen kemény).

Mossa meg és szárítsa meg a mentát. Csípje le a száraz végét. Egy kisebb fapálcikával szűrjön lyukakat a sütemény tetejébe hosszában, és azokba dugdossa a mentát.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Minden jog fenntartva