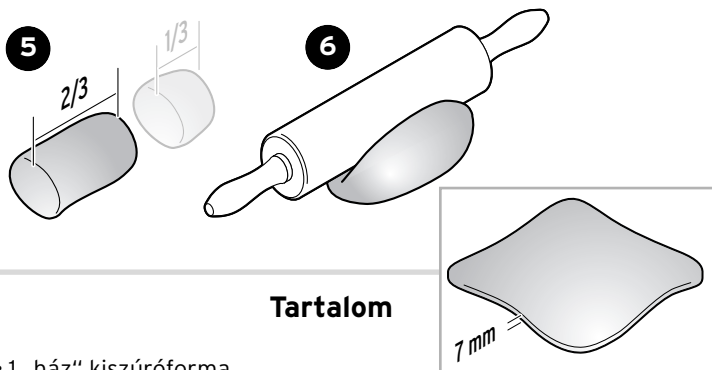
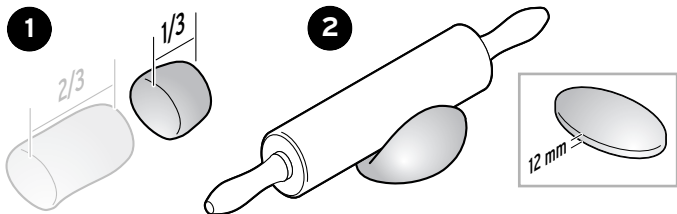


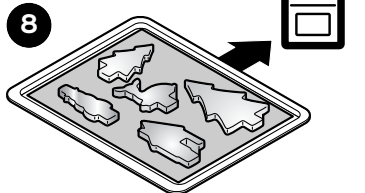
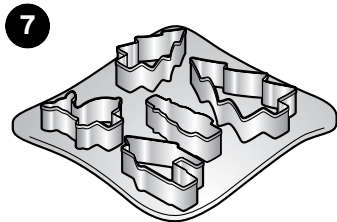
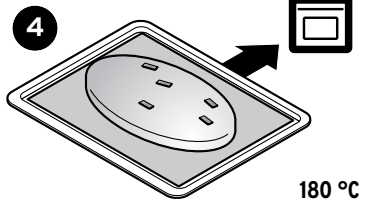
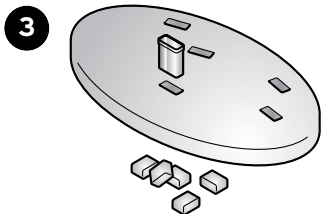
Kekszkiszúró készlet

hu Termékismertető és recept



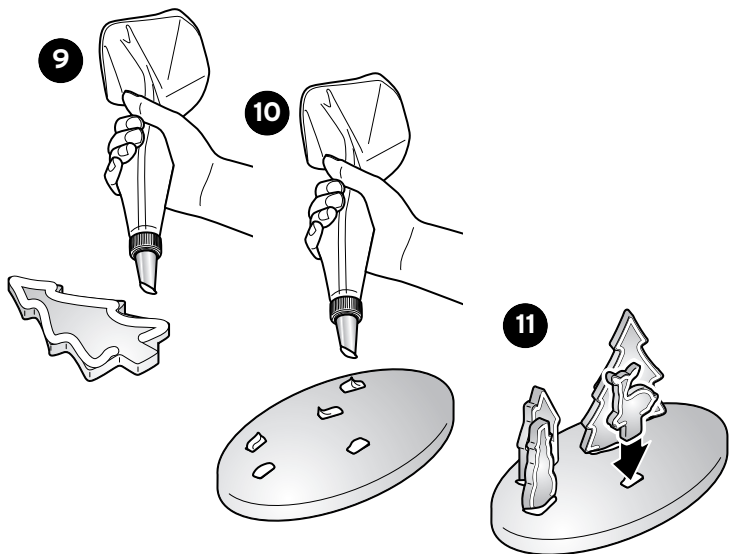
Tartalom

- 1 „ház” kiszúróforma
- 1 „őzgida” kiszúróforma
- 1 „hóember” kiszúróforma
- 1 „nagy fenyőfa” kiszúróforma
- 1 „kis fenyőfa” kiszúróforma
- 1 lyukasztó a téli erdő alján található a lyukakhoz



Sütési tanácsok

- Legjobb, ha közvetlenül a hűtőből kivett tésztával dolgozik. Ha a tészta megmelegszik, nehezebben válik le a kiszúróról. A maradék tésztát inkább tegye vissza a hűtőszekrénybe, és másik hideg tésztával dolgozzon tovább.
- Ha a tészta a hűtés ellenére is nehezen válik le a kiszúróról, szórja meg liszttel még a kiszúrás előtt.



Tisztítás

▷ A kiszűrőket az első használat előtt és közvetlenül minden használat után meleg vízzel és kevés mosogatószerrel mossa el.

A kiszűrők mosogatógépben is tisztíthatók.



FIGYELEM - a kiszűrők pereme éles!

- Óvatosan bánjon a kiszűrőkkel, különösen kézi mosogatás közben.
- Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a kiszűrőkkel.

„Téli erdő” csokis kekszek

Hozzávalók (kb. 5 kekszformához és egy aljhoz)

A tésztához:

185 g liszt

1 tojás

55 g finom cukor

1 csipet só

90 g puha vaj

1/2 vaníliarúd (annak a bele)

15 g cukor nélküli kakaópor

A cukormázhoz:

80 g porcukor

3-4 tk. citromlé

Ezenkívül:

liszt a munkafelület beszórásához

Elkészítés

Elkészítési idő kb. 20 perc (+ hűtési és sütési idő, valamint lehűlési és száradási idő)

1. A lisztet szitálja bele egy tálba. A vajat kis darabokban ossza el rajta. Adja hozzá a tojást, a cukrot, a sót, a vanília belét és a kakaóport, majd gyúrja össze kézzel az egészet sima tésztává.
2. A tésztát frissentartó fóliába csomagolva kb. 30 percre tegye a hidegre.
3. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel. Bélelje ki a tepsit sütőpapírral.

4. A tészta kb. 1/3-át (1. ábra) nyújtsa ki kb. 12 mm vastagra (2. ábra), ez lesz a téli erdő alja.
5. Készítsen lyukakat a téli erdő aljába a lyukasztóval az elképzelése szerint (3. ábra), ide fogja később bedugni a kekszformákat.
6. A maradék tésztát nyújtsa ki egy belisztezt munkafelületen kb. 7 mm vastagra (6. ábra), és szúrja ki kekszeket a kiszúróformákkal (7. ábra).
7. Helyezze a kekszeket a tepsire, és süsse 10-12 percig a középső sínen (8. ábra), a nagyobb felületű talajt süsse kb. 15-18 percig (4. ábra). Végül hagyja teljesen kihűlni.
8. A kekszek díszítéséhez keverje össze a porcukrot a citromlével, hogy egy krémes máz keletkezzen.
9. Töltse a mázt egy kis lyukú habzsákba, és rajzolja körbe vele a kekszek szélét (9. ábra), hogy azok mutatós keretet kapjanak.
10. Helyezze az aljat egy egyenes, szilárd és könnyen tisztítható alátételre. A cukormáz kifolyhat a lyukakon keresztül, az alátét így óvja a felületet.
11. A maradék mázat a kekszformák az aljban történő rögzítéséhez használja (10. és 11. ábra). Várja meg, amíg minden teljesen megszárad.





- Javasoljuk, hogy olyan alátétet válasszon, amelyen a későbbiekben is tárolhatja a „téli erdőt”, és esetleg szállíthatja is rajta. Ha a kész „téli erdőt” át szeretné helyezni egy másik alátételre, az megrongálódhat.
- A cukormáz az erdő díszítéséhez kedve szerint színezheti. Ehhez lehetőleg ételszínezéket használjon, mert az nem hígítja fel a mázat.
- A kekszformák a lyukakban való rögzítése sűrű mázzal a legegyszerűbb.
- Ha más, sütőport tartalmazó recept alapján készít kekszet, akkor a tészta jobban megnőhet, ekkor a kekszformákat vékonyabbra kell kinyújtani.



Made exclusively for:

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

Cikkszám: 367 288