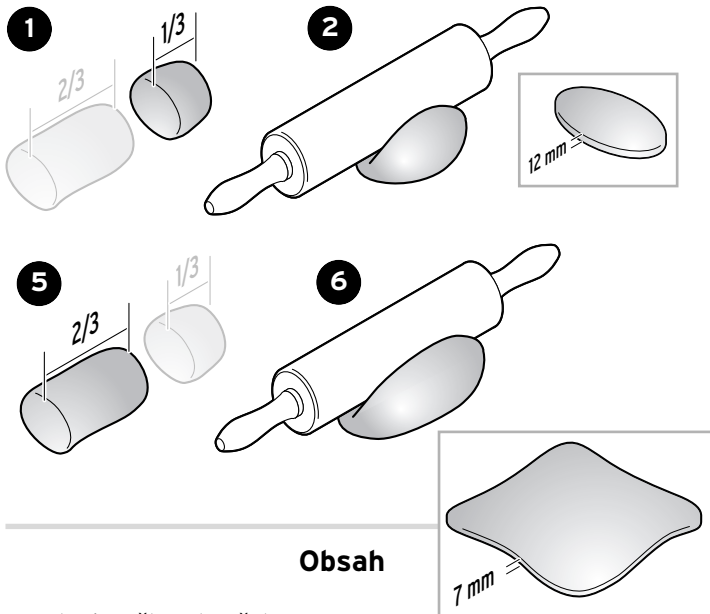


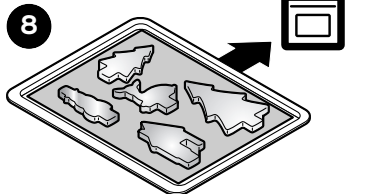
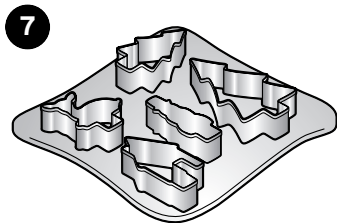
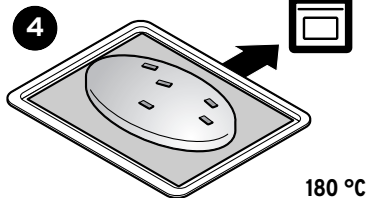
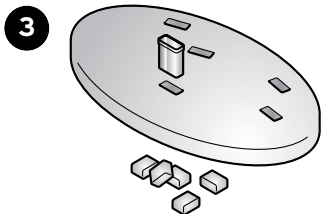
Súprava vykrajovačiek na sušienky

(sk) Informácia o výrobku a recept



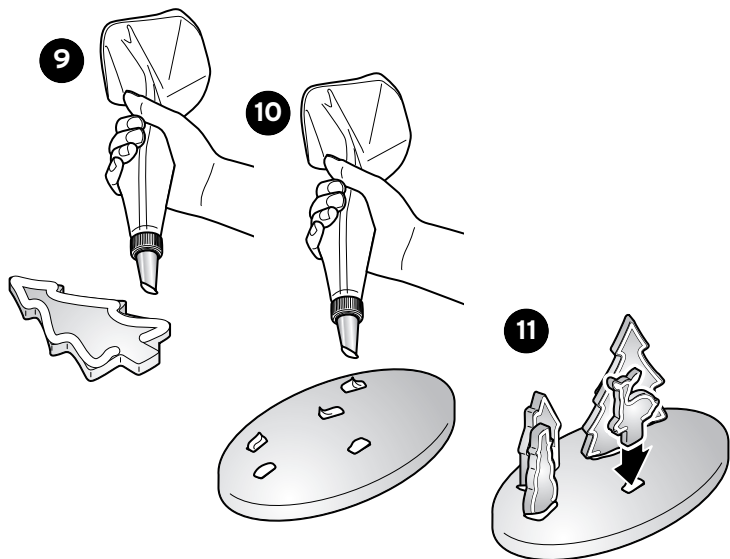
Obsah

- 1 vykrajovačka „domček“
- 1 vykrajovačka „srnča“
- 1 vykrajovačka „snehuliak“
- 1 vykrajovačka „veľká jedlička“
- 1 vykrajovačka „malá jedlička“
- 1 vykrajovačka na otvory v podklade zimného lesa



Tipy na pečenie

- Najlepšie sa spracúva cesto, ktoré je priamo z chladničky. Ak je cesto teplé, bude sa ťažšie oddeľovať od vykrajovačiek. Vložte ho potom radšej opäť do chladničky a spracujte iné vychladené cesto.
- Ak by sa cesto ešte stále ťažko oddeľovalo od vykrajovačiek, posypte ich pred použitím dodatočne múkou.



Čistenie

- ▷ Pred prvým použitím a bezprostredne po každom použití vyčistite vykrajovačky teplou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu.
- Vykrajovačky sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.



POZOR - Vykrajovačky majú ostré hrany!

- S vykrajovačkami manipulujte opatrne, najmä pri ručnom umývaní.
- Dozerajte na deti, aby ste zaistili, že sa nebudú hrať s vykrajovačkami.

Čokoládové sušienky „zimný les“

Prísady (na celkom cca 5 sušienok plus 1 sušienkový podklad):

na cesto:

185 g múky

1 vajce

55 g jemného cukru

1 štipka soli

90 g mäkkého masla

1/2 vanilkového struku (dreň)

15 g nesladeného kakaového prášku

na cukrovú polevu:

80 g práškového cukru

3-4 ČL citrónovej šťavy

okrem toho:

múka na pracovnú plochu

Príprava

Doba prípravy: cca 20 minút (plus doba na vychladenie cesta, doba pečenia a vychladnutia a doba na oschnutie sušienok)

1. Múku nasypete do misy. Poukladajte na ňu maslo nakrájané na kúsky. Pridajte vajce, cukor, soľ, dreň vanilky a kakový prášok a všetko rýchle premiešate rukami na hladké cesto.
2. Cesto zaviňte do fólie na uchovanie čerstvosti a uložte do chladu na cca 30 minút.
3. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola). Plech vyložte papierom na pečenie.

4. Z cesta odoberte cca 1/3 (obr. 1) a vyvalkajte ju do hrúbky cca 12 mm (obr. 2), vytvorí sa podklad zimného lesa.
5. S vykrajovačom na otvory vykrojíte z podkladu zimného lesa podľa potreby pravouhlé výrezy (obr. 3), do ktorých neskôr zasuniete sušienky motívov.
6. Zvyšné cesto vyvalkajte na pomúčenej pracovnej ploche do hrúbky cca 7 mm (obr. 6) a vykrajovačkami vykrojíte jednotlivé motívy (obr. 7).
7. Sušienky poukladajte na plech a pečte ich 10 - 12 minút na strednej koľajničke (obr. 8), väčší podklad lesa pečte cca 15 - 18 minút (obr. 4).
Následne ich nechajte vychladnúť.
8. Na dekoráciu sušienok zmiešajte práškový cukor s citrónovou šťavou, kým nevznikne hladká, krémová poleva.
9. Polevu naplňte do cukrárskeho vrečka s jemnou špičkou a ozdobte ňou kontúry sušienok (obr. 9), aby získali dekoratívny okraj.
10. Sušienkový podklad položte na rovnú, pevnú podložku, ktorá sa dá ľahko vyčistiť. Podložka je na ochranu podkladu, pretože cukrová poleva môže pretiecť cez otvory v podklade.
11. Zvyšnú polevu použite na pripevnenie sušienok na podklad (obr. 10 a 11). Všetko nechajte dobre oschnúť.





- Odporúčame vám vybrať si podložku, na ktorej „zimný les“ môže natrvalo zostať a na ktorej sa bude dať aj prenášať. Pri výmene podložky sa „zimný les“ môže poškodiť.
- Na dekoráciu lesa môžete cukrovú polevu podľa chuti prifarbiť. Použite na to potravinárske farebné pasty, ktoré cukor nezriedia.
- Hustejšia cukrová poleva je lepšia na pripevnenie sušienok v otvoroch dna.
- Ak na cesto použijete iné recepty, ktoré obsahujú prášok do pečiva, musí byť príp. cesto vyvalkané na tenšie, pretože môže nakypieť.



Made exclusively for:

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

Číslo výrobku: 367 288