



Modelčki

 Informacije o izdelku in recept

Dragi kupec!

Modelčki iz silikona so posebej fleksibilni in delujejo proti sprijemanju. Tako se kolač zelo preprosto loči - običajno namaščenje kotanj ni potrebno.

Modelčki za iz silikona so varni za živila, odporni na vročino in mraz, oblikovno stabilni, varni pred izlitjem in primerni za čiščenje v pomivalnem stroju.

Da lahko modelčke takoj preizkusite, smo vam priložili recept.

Želimo vam dober tek.

Vaš Tchibo team

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 151368FV03X00XVI · 2025-10

Pomembni napotki

-  Izdelek je primeren za temperaturno območje od -20 °C do +200 °C.
-  Izdelek je primeren za uporabo v pečici ali v zamrzovalni napravi. Ne uporabljajte ga v druge namene! Upoštevajte tudi priporočila proizvajalca vaše pečice.
-  Jedi ne režite v izdelku in ne uporabljajte ostrih predmetov. Izdelek bi se zaradi tega poškodoval.
-   Izdelka ne postavite na odprti ogenj, štedilnik ali na dno pečice.
-  Ko izdelek jemljete iz vroče pečice, ga primite le z rokavicami za peko ipd.
-  Izdelek je primeren za čiščenje v pomivalnem stroju. Vendar ga ne razvrstite neposredno nad grelne palice.
- Zaradi maščob lahko po določenem času pride do temnih obarvanj na površini izdelka. Ta obarvanja niso zdravju škodljiva in ne vplivajo na kakovost ali uporabnost izdelka.
- Zaradi materiala izdelka se lahko čas pečenja skrajša za do 20 %, če delate po svojih lastnih receptih. Upoštevajte tudi navedbe proizvajalca vaše pečice glede temperature in časa peke.

Pred prvo uporabo

- Izdelek očistite z vročo vodo in nekoliko sredstva za pomivanje posode. Ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev ali koničastih predmetov.
 - Nato s čopičem premažite notranjost kotanj z nevtralnimi jedilnimi oljem.
-

Uporaba

- Preden poglobitve napolnite, jih zmeraj poplaknite s hladno vodo.
- Namastitev je potrebna le ...
 - ... pred prvo uporabo,
 - ... po čiščenju v pomivalnem stroju,
 - ... pri uporabi testa brez maščob (npr. biskvitno testo) ali pri zelo težkem testu.
- Preden kolačke zvrnete iz poglobitev, jih pustite pribl. 5 minut na mrežni rešetki, da se nekoliko ohladijo. V tem času se gotovo testo stabilizira in med kolačem in vdolbina nastane plast zraka.
- Če je mogoče, očistite izdelek takoj po uporabi, saj se takrat ostanki testa najlažje odstranijo.

Recept

Čas priprave: pribl. 20 minut plus pribl. 25 minut
čas peke (180 °C zgornje/spodnje gretje
(krožeči zrak: 160 °C))

Sestavine

- 90 g mehkega masla
- 75 g sladkorja
- 1/2 ščepec soli
- 2 jajc (vel. M)
- 100 g moko
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- nekaj masla ali margarine za namaščenje vdolbin

Za izboljšanje testa:

- Po želji čokolada, sadje, oreščki itd.

Priprava

1. Pečico predhodno segrejemo na 180 °C zgornje/spodnje grelo (krožeči zrak: 160 °C).
2. Zmehčano maslo zmešamo s sladkorjem in soljo v veliki skledi in stepamo, dokler ni penasto.
3. Dodajte vsako jajce eno za drugim v mešanico masla in sladkorja in ponovno stepajte, dokler ne postane penasto.
4. Moko zmešamo s pecilnim praškom in vmešamo v testo.
5. Testo po želji obogatimo s čokolado, sadjem ali oreščki.
6. Vdolbine namastimo in z jedilno žlico damo testo v vdolbine.

7. Modelčke postavimo v ogreto pečico in pečemo približno 25 minut.
8. S leseno palčko vbodemo v kolačke, da preverite ali so že popolnoma pečeni.
Če kolački še niso popolnoma pečeni, jih ohlapno pokrijemo z aluminijasto folijo in čas peke podaljšamo za nekaj minut.
9. Pustite jih pribl. 5 minut, da se ohladijo. Končane kolačke nato previdno vzamemo iz modelčkov in jih pustimo, da se popolnoma ohladijo na rešetki.

Številka artikla: 723 061

Servisna linija Tchibo

Pon. – pet. od 9. do 12. ure

Tel.: 01 600 14 15