

www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody

de Wichtige Hinweise

Der Gitterteigroller ist ideal für die Herstellung von Teigittern für Kuchen, Pasteten oder Strudel.

Er eignet sich für die Verarbeitung von geschmeidigen Teigen (z.B. Mürbeteig, Hefeteig, Strudelteig etc.).

Reinigen

- Reinigen Sie den Gitterteigroller vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Der Artikel ist auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Teigreste zwischen den Walzenblättern lassen sich mit einer weichen Spülbürste entfernen.

Gebrauch

1. Rollen Sie den Teig ca. 2-4 mm dick auf Backpapier oder einer Tortenunterlage aus Pappe aus. So lässt sich das fertige Teigitter später einfach transportieren und auf den Kuchen legen. Die Teigbahn sollte etwas breiter als der Teigroller sein.
- Tipp:** Wenn Sie das Teigitter auf einen runden Kuchen legen wollen, drücken Sie die umgedrehte Backform kurz auf den Teig. So hat die Teigbahn die richtige Länge.
2. Rollen Sie mit dem Gitterteigroller mit leichtem Druck über die Teigbahn.
3. Schneiden Sie ggf. die seitlichen Ränder ab.
4. Ziehen Sie das Teigitter vorsichtig auf die erforderliche Breite auseinander.
5. Lassen Sie das Teigitter vorsichtig von der Papp-Unterlage auf den Kuchen gleiten und ziehen Sie es auf dem Kuchen zurecht. Drücken Sie zum Schluss die Ränder fest an.
6. Bepinseln Sie das Teigitter je nach Rezept mit verquirltem Eigelb oder Milch und schieben Sie den Kuchen in den Backofen.

Rezept „Linzer Torte“

für eine Tarteform Ø 26 cm

Zutaten für den Teig: 150 g kalte Butter, 150 g Puderzucker, 100 g gemahlene Haselnüsse, 250 g Mehl (Type 405), 10 g Backpulver, 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, 1 Ei (Größe M), 1 TL gemahlener Zimt, 1 Prise Nelkenpulver

Zutaten für den Belag: 1 Eigelb, 200 g Johannisbeermarmelade

Zubereitung

Butter, Puderzucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel verkneten. Haselnüsse, Zimt, Nelkenpulver und Ei einkneten. Das Backpulver mit dem Mehl vermengen und nach und nach zum Teig hinzugeben.

Die Tarteform gut einfetten und den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze bzw. 175 °C Umluft vorheizen.

1/3 des Teiges abteilen und ca. eine halbe Stunde kalt stellen. Die übrigen 2/3 des Teigs auf die Größe der Backform ausrollen und in die gut eingefettete Tarteform legen.

Den Teigboden mit der Johannisbeermarmelade einstreichen und am Rand ca. 1 cm Platz lassen. Den restlichen Teig (1/3) ausrollen und mit dem Gitterteigroller mit etwas Druck darüber rollen, so dass die gewünschte Gitterstruktur entsteht. Anschließend das Teigitter vorsichtig auseinander ziehen, auf die gefüllte Tarteform legen und am Rand leicht andrücken. Das Teigitter mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 40-45 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

en Important information

The lattice dough roller is ideal for making lattices to top cakes, pies or strudels.

It is suitable for use with smooth doughs (e.g. shortcrust pastry, yeast dough, strudel dough, etc.).

Cleaning

- Clean the lattice dough roller with hot water and a little washing-up liquid before using it for the first time and immediately after every further use. The product is also suitable for cleaning in the dishwasher.
- Leftover dough between the blades can be removed with a soft washing-up brush.

Use

1. Place the dough on a sheet of baking paper or cardboard tart base and roll it out until approx. 2-4 mm thick. Doing so will make it easier to transfer the lattice to the tart later. The strip of dough should be slightly wider than the dough roller.
- Tip:** If you are going to use the lattice on a round tart, turn the tart dish upside down and briefly press it into the dough. This will make sure it has the right length.
2. Roll the lattice dough roller over the dough, applying gentle pressure.
3. Trim the sides if necessary.
4. Carefully pull the sides of the lattice out until it has the required width.
5. Then carefully slide the lattice from the cardboard tart base onto the tart and position it evenly on top. Press the lattice down around the edges.
6. Depending on the recipe, brush the lattice with whisked egg yolk or milk before putting in the oven.

“Linzer Torte” recipe

for a Ø 26 cm tart dish

Ingredients for the dough: 150 g cold butter, 150 g icing sugar, 100 g ground hazelnuts, 250 g plain flour, 10 g baking powder, 1 sachet bourbon vanilla sugar (or a few drops of vanilla extract), 1 egg (size M), 2 tsp ground cinnamon, 1 pinch clove powder

Ingredients for the filling: 1 egg yolk, 200 g redcurrant jam

Preparation

Knead the butter, icing sugar and vanilla sugar (or vanilla extract) in a mixing bowl. Work in the hazelnuts, cinnamon, clove powder and egg. Mix the baking powder together with the flour and keep adding to the dough a little at a time. Grease the tart dish thoroughly and pre-heat the oven to 200 °C (top/bottom heat) or 175 °C (fan-assisted).

Section off 1/3 of the dough and chill in the fridge for approx. half an hour. Roll out the remaining 2/3 of dough to the size of the tart dish and place in the greased dish.

Cover the dough with the redcurrant jam, leaving a gap of approx. 1 cm around the edge. Roll out the remaining dough (1/3) and run the lattice dough roller over it until you achieve the lattice structure you require. Then carefully pull apart the lattice dough, place it on top of the filling in the tart dish and gently press down the edges. Brush the lattice dough with whisked egg yolk.

Bake on the middle shelf of the oven for approx. 40-45 minutes. Then allow to cool.

fr Remarques importantes

Le rouleau à losanges est idéal pour réaliser des grillages de pâte pour les gâteaux, les tourtes ou les strudels.

Il convient parfaitement pour travailler les pâtes souples (p. ex. pâte brisée, pâte à la levure, pâte à strudel, etc.).

Nettoyage

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation suivante, lavez le rouleau à losanges à l'eau très chaude, légèrement additionnée de liquide vaisselle. L'article peut également être lavé au lave-vaisselle.
- Vous pouvez enlever facilement les restes de pâte coincés entre les disques du rouleau à l'aide d'une brosse à vaisselle souple.

Utilisation

1. Abaissez la pâte sur une épaisseur d'environ 2 à 4 mm en travaillant sur une feuille de papier sulfurisé ou sur un support à pièce montée en papier cartonné. Une fois terminé, il sera plus facile de déplacer et de poser le grillage de pâte sur le gâteau. La bande de pâte doit être légèrement plus large que le rouleau.
- Conseil:** si vous souhaitez poser le grillage de pâte sur un gâteau rond, retournez votre moule et appuyez-le brièvement sur la pâte. Vous serez alors sûr que la bande de pâte a la bonne longueur.
2. Passez le rouleau à losanges sur la bande de pâte en exerçant une légère pression.
3. Le cas échéant, coupez les bords sur les côtés.
4. Écartez délicatement le grillage de pâte à la largeur requise.
5. Faites glisser doucement le grillage de pâte du support en papier cartonné sur le gâteau, puis ajustez-le sur le gâteau. Pour finir, appuyez bien sur tout le pourtour.
6. Selon la recette, appliquez au pinceau du jaune d'œuf battu ou du lait sur le grillage de pâte, puis enfournez le gâteau.

Recette «Tarte de Linz»

pour un moule à tarte Ø 26 cm

Ingrédients pour la pâte: 150 g de beurre froid, 150 g de sucre glace, 100 g de noisettes en poudre, 250 g de farine (type 400), 10 g de poudre à lever, 1 sachet de sucre à la vanille Bourbon, 1 œuf (taille M), 1 c.c. de cannelle en poudre, 1 prise de clous de girofle en poudre

Ingrédients pour la garniture: 1 jaune d'œuf, 200 g de confiture de groseilles

Préparation

Pétrir le beurre, le sucre glace et le sucre vanillé dans un bol de cuisine. Incorporer les noisettes, la cannelle, les clous de girofle et l'œuf. Mélanger la poudre à lever avec la farine, puis les ajouter peu à peu à la pâte. Graisser bien le moule à tarte et préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou 175 °C (chaleur tournante).

Mettre un tiers de la pâte au froid pendant une demi heure environ. Abaisser les deux tiers restants de la pâte en veillant à lui donner la forme du moule à tarte, puis l'étaler dans le moule bien graissé. Badigeonner le fond de pâte avec la confiture de groseilles et laisser env. 1 cm entre la pâte et le bord. Abaisser le restant de pâte (1/3) et passer le rouleau à losanges dessus en exerçant une légère pression de manière à obtenir la structure grillagée désirée. Ensuite, écarter délicatement le grillage de pâte, le placer sur le moule à tarte garni et appuyer légèrement dessus au niveau du bord. Battre le jaune d'œuf et l'appliquer sur le grillage de pâte au pinceau. Enfournier la pâte à mi-hauteur et la faire cuire entre 40 et 45 minutes environ. Ensuite, laissez entièrement refroidir.

cs Důležité pokyny

Mřížkovací váleček na těsto je ideální k vytváření pravidelných mřížek z těsta na koláče, paštiky nebo závinů.

Je vhodný ke zpracovávání vláčného těsta (např. křehkého těsta, kynutého těsta, těsta na závinů apod.).

Čištění

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte mřížkovací váleček na těsto horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Výrobek je vhodný také do myčky.
- Zbytky těsta mezi jednotlivými kotoučky válečku lze odstranit kartáčkem na nádobí s měkkými štětinami.

Použití

1. Těsto vyválejte do tloušťky přibližně 2-4 mm na papíře na pečení nebo podložce na dorty z lepenky. Díky tomu pak bude možné hotovou mřížku z těsta snadno přenášet a pokládat na koláč. Pruh těsta by měl být o něco širší než je mřížkovací váleček na těsto.
- Tipp:** Když budete chtít mřížku z těsta položit na kulatý koláč, přitiskněte obrácenou formu na pečení krátce na těsto. Tak bude mít pruh těsta tu správnou délku.
2. Pohybujte mřížkovacím válečkem na těsto po pruhu těsta a lehce přitom na váleček tlačte.
3. Pokud bude třeba, odkrojte okraje po stranách.
4. Mřížku z těsta opatrně roztáhněte do požadované šířky.
5. Mřížku z těsta nechte opatrně sklouznout z lepenkové podložky na koláč a tam ji roztáhněte do požadovaného tvaru. Nakonec okraje mřížky z těsta pevně přitlačte na koláč.
6. V závislosti na receptu potřete mřížku z těsta rozšlehaným žloutkem nebo mlékem a koláč dejte do trouby péct.

Recept na „Linecký dort“

pečený ve formě na tarte s Ø 26 cm

Prísady na těsto: 150 g vychladlého másla, 150 g moučkového cukru, 100 g mletých lískových ořechů, 250 g mouky (typ 405), 10 g prášku do pečiva, 1 balíček s vanilkou Bourbon, 1 vejce (velikost M), 1 čajová lžička mleté skořice, 1 špetka mletého hřebíčku

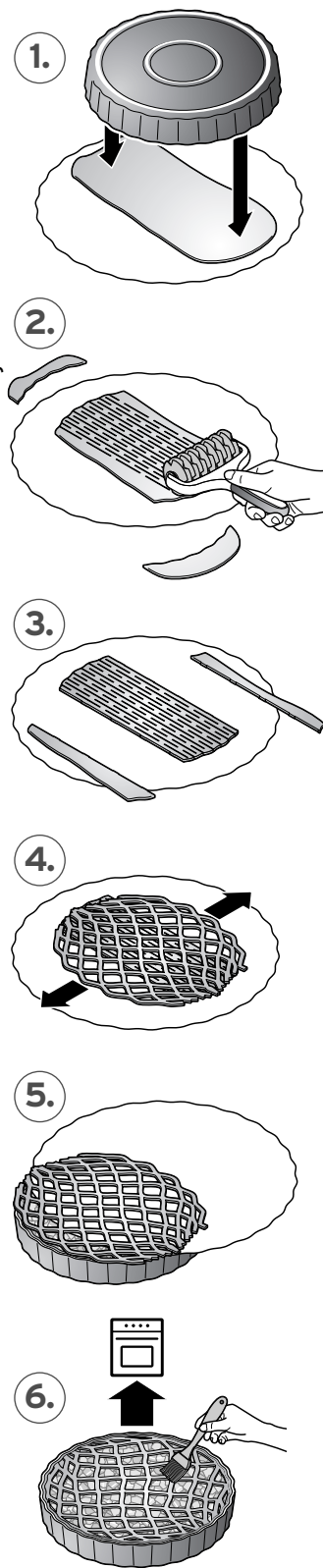
Prísady na náplň: 1 žloutek, 200 g rybízové marmelády

Příprava

V míse utřeme máslo, moučkový cukr a vanilkový cukr. Vmícháme lískové oříšky, skořici, hřebíček a vejce. Smícháme prášek do pečiva s moukou a směs postupně přidáváme do těsta. Formu na tarte dobře vymažeme a předehejeme troubu na 200 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 175 °C (horkovzdušná trouba).

Oddělíme 1/3 těsta a odložíme ji asi na půl hodiny do chladna. Zbylé 2/3 těsta vyválíme na odpovídající velikost a přeneseme do dobře vymazané formy na tarte.

Korpus potřeme rybízovou marmeládou, necháme přitom asi 1 cm místa od okraje volný. Zbývající těsto (1/3) vyválíme a pohybujeme po něm mřížkovacím válečkem na těsto, přičemž na něj mírně tlačíme tak, aby vznikla požadovaná mřížková struktura. Následně mřížku z těsta opatrně roztáhneme, položíme na naplněnou formu na tarte a na okraji lehce přitlačíme. Mřížku z těsta potřeme rozšlehaným žloutkem. Pečeme ve střední části trouby asi 40-45 minut. Poté necháme vychladnout.



www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

pl Ważne wskazówki

Wałek do kratkowania ciasta idealnie nadaje się do przygotowywania kratkowanego ciasta do ciast, pasztecików lub strucli. Nadaje się do obróbki gładkich ciast (np. ciasto kruche, ciasto drożdżowe, ciasto na struclę itp.).

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć wałek w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Produkt nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń.
- Znajdujące się między nożykami resztki ciasta można usunąć przy użyciu szczotki do zmywania z miękkim włosiem.

Użytkowanie

1. Rozwałkować ciasto na grubość ok. 2-4 mm na papierze do pieczenia lub na podkładzie pod tort z kartonu. Gotową kratkę z ciasta łatwiej będzie później przetransportować i umieścić na cieście. Pasek ciasta powinien być nieco szerszy od wałka do kratkowania.
- Rada:** Jeśli kratka z ciasta ma zostać ułożona na okrągłym cieście, należy odcisnąć odwróconą formę do pieczenia na cieście. Dzięki temu ciasto będzie miało odpowiednią długość.
2. Przejechać wałkiem do kratkowania po cieście, lekko dociskając.
3. W razie konieczności odciąć boczne krawędzie.
4. Delikatnie rozciągnąć kratkę z ciasta na wymaganą szerokość.
5. Ostrożnie zsunąć kratkę z ciasta z kartonowego podkładu na ciasto i rozłożyć ją na powierzchni ciasta. Na zakończenie mocno docisnąć krawędzie ciasta.
6. W zależności od przepisu przy pomocy pędzelka posmarować kratkę z ciasta roztrzepanym żółtkiem lub mlekiem i wsunąć ciasto do piekarnika.

Przepis na „Linzer Torte”

na formę do tarty o średnicy 26 cm

Składniki na ciasto: 150 g zimnego masła, 150 g cukru pudru, 100 g zmieszanych orzechów laskowych, 250 g mąki (typ 405), 10 g proszku do pieczenia, 1 opakowanie cukru z wanilią Bourbon, 1 jajko (rozmiar M), 1 łyżeczka mielonego cynamonu, szczypta mielonych goździków

Składniki na nadzienie: 1 żółtko, 200 g dżemu porzeczkowego

Sposób przyrządzenia

Masło, cukier puder i cukier waniliowy zagnieść na ciasto w misce do mieszanin. Dodać orzechy laskowe, cynamon, mielone goździki i jajko, ponownie zagnieść. Proszek do pieczenia wymieszać z mąką i stopniowo dodawać do ciasta. Formę do tarty starannie nasmarować. Nagrząć piekarnik do temperatury 200°C (grzanie góra/ dół), względnie 175°C (termoobieg). Oddzielić 1/3 ciasta i włożyć do lodówki na około pół godziny. Pozostałe 2/3 ciasta rozwałkować na wielkość formy do pieczenia i umieścić w dobrze nasmarowanej formie do tarty. Na spodzie ciasta rozsmarować dżem porzeczkowy, do wysokości ok. 1 cm od krawędzi. Rozwałkować resztę ciasta (1/3) i przejechać po nim wałkiem do kratkowania, lekko dociskając, tak aby powstała kratka z ciasta. Następnie delikatnie rozciągnąć kratkę z ciasta, rozłożyć ją na wypełnionej formie do tarty i lekko docisnąć brzeg kratki. Kratkę z ciasta posmarować roztrzepanym żółtkiem jajka. Piec na środkowej szynie piekarnika przez ok. 40-45 minut. Po wyjęciu z piekarnika odstawić do ostygnięcia.

sk Dôležité upozornenia

Mriežkovací valček na cesto je ideálny na výrobu mriežky z cesta na koláče, paštéty, alebo štrúdle.

Hodí sa na spracovanie vláčneho cesta (napr. krehké cesto, cesto z droždia, cesto na štrúdle atď.).

Čistenie

- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistíte mriežkovací valček na cesto horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu.
- Výrobok je vhodný aj na umývanie v umývačke riadu.
- Zvyšky cesta sa dajú z valčeka odstrániť mäkkou kefkou na riad.

Používanie

1. Cesto vyvaľkajte do hrúbky cca 2 - 4 mm na papieri na pečenie alebo na podložke na tortu z kartónu. Hotová mriežka z cesta sa tak neskôr bude dať ľahšie prenásť a ukladať na koláč. Cesto by malo byť o niečo širšie ako mriežkovací valček.
- Tip:** Ak chcete mriežku položiť na okrúhly koláč, obrátenú formu na pečenie krátko pritlačte na cesto. Tak bude mať správnu dĺžku.
2. Mriežkovacím valčekom prechádzajte miernym tlakom po ceste.
3. Bočné okraje prípadne odrežte.
4. Mriežku z cesta opatrne rozťahnite na požadovanú šírku.
5. Mriežku z cesta nechajte opatrne sklúzať z kartónovej podložky na koláč a upravte ju na ňom. Na záver pevne popritlačte okraje.
6. Mriežku z cesta ponatierajte v závislosti od receptu rozšľahaným žĺtkom alebo mliekom a koláč vložte do rúry na pečenie.

Recept - Linecká torta

pre formu na tarte s Ø 26 cm

Prísady na cesto: 150 g studeného masla, 150 g práškového cukru, 100 g mletých lieskových orechov, 250 g múky (T 405), 10 g prášku do pečiva, 1 balíček vanilkového cukru s bourbonskou vanilkou, 1 vajíčko (veľkosť M), 1 ČL mletej škoric, 1 štipka mletých klinčekov

Prísady na náplň: 1 žĺtok, 200 g ríbežľovej marmelády

Príprava

V mise rozmiešajte maslo, práškový cukor a vanilkový cukor. Vmiešajte lieskové orechy, škoricu, mleté klinčeky a vajíčka. Zmiešajte prášok do pečenia s múkou a zmes postupne pridávajte do cesta.

Formu na tarte dobre vymažte a rúru na pečenie predhrejte na 200 °C horný/spodný ohrev, resp. na 175 °C pri cirkulácii vzduchu.

Odoberte 1/3 cesta a odložte ju na cca pol hodiny do chladu. Zvyšné 2/3 cesta vyvaľkajte na veľkosť plechu a vložte do dobre vymastenej formy na tarte.

Dno z cesta natrite ríbežľovou marmeládou, vynechate cca 1 cm okraj.

Vyvaľkajte zvyšok cesta (1/3) a prejdite po ňom mriežkovacím valčekom pri miernom pritlaču, aby vznikla želaná mriežkovaná štruktúra. Mriežku z cesta následne opatrne rozťahnite, položte ju na naplnenú formu na tarte a mierne pritlačte na okraji. Mriežku z cesta potrite rozšľahaným žĺtkom.

Pečte v rúre na stredovej kolajnčke cca 40 - 45 minút. Následne nechajte vychladnúť.

hu Fontos tudnivalók

A rácsos tésztavágó kiválóan alkalmas tésztarácsok készítésére süteményre, tortára vagy rétesre.

Sima állagú tésztákhoz használható (pl. linzer-tészta, kelt tészta, rétestészta stb.).

Tisztítás

- Tisztítsa meg a rácsos tésztavágót az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A termék mosogatógépben is tisztítható.
- A henegrek közötti tésztamaradékot egy puha mosogatókefével tudja eltávolítani.

Használat

1. Nyújtsa ki a tésztát kb. 2-4 mm vastagra egy sütőpapíron vagy egy karton tortaálátétén. Így a kész tésztarácsokat könnyebben tudja szállítani és a süteményre helyezni. A kinyújtott tésztacsík legyen egy kissé szélesebb, mint a rácsos tésztavágó.

Tip: Ha egy kerek süteményre szeretne rácsokat helyezni, akkor nyomja a fordított sütőformát egy kissé a tésztára, így megfelelő hosszúságú rácsokat készíthet.

2. Enyhe nyomással görgesse végig a rácsos tésztavágót a kinyújtott tésztán.
3. Szükség esetén vágja le az oldalsó széleket.
4. Óvatosan húzza szét a rácsos tésztavágót a szélességes szélességre.
5. Csúsztassa óvatosan a tésztarácsokat a karton alátétől a süteményre, és a süteményen igazítsa ki. Végül nyomja le jól a széleket.
6. Kenje meg a tésztarácsot a recept alapján elkevert tojássárgával vagy tejjel, és tolja be a sütőbe.

Linzertorta recept

26 cm átmérőjű piteformához

Hozzávalók a tésztához: 150 g hideg vaj, 150 g porcukor, 100 g darált mogoró, 250 g liszt (BL-51), 10 g sütőpor, 1 cs. Bourbon vaníliás cukor, 1 tojás (M-es méret), 1 tk. őrölt fahéj, 1 csipet őrölt szegfűszeg

Hozzávalók a rátéthez: 1 tojássárgája, 200 g ribizlilekvár

Elkészítés

Gyúrja össze a vajat, a porcukrot és a vaníliás cukrot egy keverőtálban. Gyúrja bele a mogorót, a fehét és a szegfűszeget és a tojást. Keverje össze a lisztet a sütőporral, és lassanként gyúrja bele a tésztába.

Alaposan zsírozza ki a piteformát, és melegítse elő a sütőt 200 °C-ra alsó-felső sütéssel, illetve 175 °C-ra légkeveréssel.

Válassa le a tésztát 1/3-át, és tegye kb. fél órára a hidegre. A tésztát maradék 2/3-át nyújtsa ki a sütőforma méretére, és helyezze a jól kizsírozott formába.

Kenje meg a torta alját a ribizlilekvárral, a szélén hagyjon szabaddon kb. 1 cm-nyi helyet.

Nyújtsa ki a maradék tésztát (1/3), és enyhe nyomással görgesse végig rajta a rácsos tésztavágót, amíg kialakul a kívánt rácsos struktúra. Végül húzza szét óvatosan a tésztarácsokat, és helyezze a piteformára, majd egy kissé nyomkodja le a szélét. Kenje meg a tésztarácsokat az elkevert tojássárgával. Süsse a süteményt a középűsű sűn kb. 40-45 percig. Majd hagyja kihűlni.

tr Önemli Bilgiler

Hamur kesme aparatını pasta, turta, meyveli turta yapmak için idealdir.

Yumuşak hamurların işlemleri için uygundur (örn. poğaçı hamuru, ekşi hamur, turta hamuru vs.).

Temizleme

- Hamur kesme aparatını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar deterjanla temizleyin. Ürün bulaşık makinesinde de yıkanabilir.
- Silindirik bıçaklarının arasındaki hamur artıkları yumuşak bir fırçayla çıkarılabilir.

Kullanım

1. Hamuru yakl. 2-4 mm kalınlığında pişirme kağıdı üzerine ya da mukavvadan bir pasta altlığı üzerine serin. Bu şekilde hamur şeritleri daha sonra kolayca taşınabilir ve pastanın üzerine yerleştirilebilir. Hamur şeridi, hamur rulosundan bir miktar daha kalın olmalıdır.
- Öneri:** Hamur şeritlerini yuvarlak bir pasta üzerine yerleştirmek isterseniz döndürülmüş pişirme kalıbını hamurun üzerine kısa süre bastırın. Bu şekilde hamur şeridinin uzunluğu doğru olur.
2. Hamur kesme aparatını hafif bastırarak hamur şeridi üzerinden geçirin.
3. Gerekirse yan kenarları kesin.
4. Hamur şeridini dikkatli şekilde gerekli genişlikte birbirinden çekip ayırın.
5. Hamur şeritlerinin dikkatli şekilde mukavva altlıktan pastanın üzerine kaymasını sağlayın ve pastanın üzerine gerektiği şekilde çekin. Son olarak kenarlarına sıkıca bastırın.
6. Hamur şeridine tarife göre çırpılmış yumurta ya da süt sürün ve pastayı fırına verin.

„Linzer kek” tarifi

Ø 26 cm pasta kalıbı için

Hamur için malzemeler: 150 g soğuk tereyağı, 150 g pudra şekeri, 100 g öğütülmüş fındık, 250 g un (tip 405), 10 g kabarma tozu, 1 paket burbon vanilya şekeri, 1 yumurta (orta boy M), 1 tatlı kaşığı öğütülmüş tarçın, 1 tutam karanfil tozu

Kaplama için malzemeler: 1 yumurta sarısı, 200 g frenk üzüm reçeli

Hazırlanışı

Tereyağı, pudra şekeri ve vanilya şekerini bir karıştırma kabına koyun ve yoğurun. Fındık, tarçın, karanfil tozu ve yumurtayı ekleyip karıştırın. Kabartma tozunu un ile çoğaltın ve azar azar hamura ekleyin.

Pasta kalıbını iyice yağlayın ve fırını 200 °C'de veya 175 °C fanlı modda altlı üstlü olarak önceden ısıtın.

Hamurun üçte birini ayırın ve yakl. yarım saat soğumasını bekleyin. Hamurun geri kalan üçte ikisini tepsinin büyüklüğü kadar açın ve iyice yağlanmış olan pasta kalıbına yerleştirin.

Hamur tabanına frenk üzüm reçeli sürün ve kenarında yakl. 1 cm boşluk bırakın.

Kalan hamuru (1/3) açın ve hamur kesme aparatıyla bir miktar bastırarak üzerinden geçin, bu şekilde istenen kafes yapısı oluşur. Ardından hamur izgarasını dikkatlice ayırın, dolu olan pasta kalıbının üzerine koyun ve kenarından hafifçe bastırın. Hamur şeridine çırpılmış yumurta sürün.

Fırının orta rayında yakl. 40-45 dakika pişirin. Ardından soğumasını bekleyin.