



Springform mit Deckel
Springform with Lid
Moule à charnière avec couvercle
Dortová forma s víkem
Tortownica z przykrywką
Tortová forma s vekom
Sütőforma fedéllel
Kapaklı pasta kalıbı

de Produktinformation und Rezepte

en Product information and recipes

fr Fiche produit et recettes

cs Informace o výrobku a recepty

pl Informacje o produkcie i przepisy

sk Informácia o výrobku a recepty

hu Termékismertető és receptek

tr Ürün bilgisi ve tarifler

Produktinformation und Rezepte

Die Antihafbeschichtung

Form und Böden sind mit einer Antihafbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.

- ▷ Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie den Kuchen nicht in der Backform.
- ▷ Wenn das Backgut einmal etwas haften bleibt, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

de

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backform mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die Backform und der Transportdeckel sind **nicht spülmaschinengeeignet**.

Gebrauch

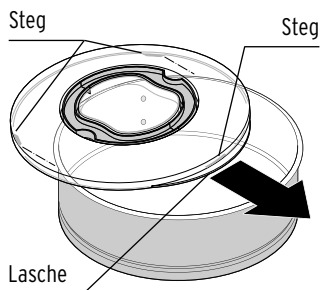
- ▷ Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- ▷ **Fassen Sie die heiße Backform nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.** Stellen Sie die heiße Backform immer auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Bevor Sie den Kuchen aus der Backform herausnehmen, lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Kuchen und Backform entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einer Spülbürste mit **weichen Borsten** aus den Vertiefungen und Ritzen entfernen. Trocknen Sie alle Teile gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen. Lagern Sie die Backform samt Transportdeckel trocken.

Der Transportdeckel

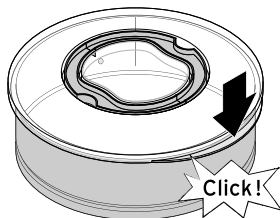
- **Stellen Sie die Backform nie mit Transportdeckel in den heißen Ofen!**

- ▷ Lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen, bevor Sie den Transportdeckel auf die Form setzen (siehe Abb. unter „Deckel aufsetzen und abnehmen“).
- ▷ Bevor Sie die Backform tragen, kontrollieren Sie, ob der Transportdeckel korrekt auf der Form sitzt. Der Deckel muss hör- und spürbar einrasten.

Deckel aufsetzen und abnehmen



1. Schieben Sie den Deckel so auf die Form, dass die beiden hinteren Stege unter dem Rand der Form einhaken.



2. Drücken Sie den Deckel dann an der vorderen Lasche fest nach unten, damit auch der vordere Steg hör- und spürbar unter dem Rand einhakt.

- ▷ Zum Abnehmen ziehen Sie den Deckel an der vorderen Lasche hoch.

Heidelbeerkuchen mit Vanille-Baiser

Zutaten

Für den Mürbeteig:

100 g Mehl
1 TL Backpulver
3 Eigelb
100 g Zucker
100 g Butter
1 Prise Salz

Für den Belag:

400 ml Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
140 g Zucker
300 g Heidelbeeren
3 Eiweiß
1 Prise Salz
1/2 TL Vanille-Extrakt

Außerdem:

Butter zum Einfetten
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus ca. 30 Minuten zum Kühlen und 30 Minuten Backzeit)

Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl und Backpulver mischen. Mit den restlichen Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Für den Belag 300 ml Milch aufkochen. Die restliche kalte Milch mit dem Puddingpulver und 40 g Zucker verrühren. In die kochende Milch einrühren, aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen und unter Rühren lauwarm abkühlen lassen. Die Heidelbeeren in ein Sieb geben, abspülen, abtropfen lassen und trocken tupfen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Springform mit Butter einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten

Arbeitsplatte ausrollen, die Springform damit auslegen und einen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen, den Vanillepudding daraufgießen und glatt streichen. Die Heidelbeeren darüber verteilen und im Ofen etwa 20 Minuten backen.

Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Den restlichen Zucker hinzugeben und so lange weiterschlagen, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben und die Masse steife Spitzen bildet und seidig matt glänzt. Vanille-Extrakt dazuquirlen.

Die Backform mit dem Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen und die Eiweißmasse mit einem Esslöffel wellenförmig auf den Heidelbeeren verstreichen. Zurück in den Ofen schieben und weitere 10 Minuten backen, bis die Baisermasse goldbraune Spitzen bildet. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz in der Backform ruhen lassen. Anschließend den Springformrand lösen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

Versunkener Kirschkuchen

Zutaten

400 g Süßkirschen (ersatzweise
Kirschen aus dem Glas)
200 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Msp. Salz
1 TL Vanille-Extrakt
5 zimmerwarme Eier (Gr. M)
300 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver
200 g gemahlene Mandeln
150 g Joghurt

Außerdem:

weiche Butter und Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus ca. 50 Minuten Backzeit)

Zubereitung

Die Backform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kirschen waschen, eventuell noch vorhandene Stiele entfernen, die Früchte trocken tupfen und entsteinen. Alternativ Kirschen aus dem Glas in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Für den Teig die Butter mit dem Zucker, Salz und Vanille-Extrakt in eine hohe Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl in einer Schüssel mit Backpulver und Mandeln mischen und über die Butter-Ei-Masse sieben. Den Joghurt hinzugeben und alles mit einem Kochlöffel zügig unterrühren. Zum Schluss die Kirschen unterheben.

Den Teig in die Backform geben und glatt streichen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit gegebenenfalls lose mit Alufolie abdecken.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten in der Backform ruhen lassen. Dann vorsichtig den Springformrand lösen und den Kuchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle Rechte vorbehalten

Product information and recipes

Non-stick coating

The tin and bases have a non-stick coating to make it easier for you to remove your cakes. The coating also makes the tin easier to clean.

- ▷ To protect the special coating, do not use any sharp or pointed objects when baking or cleaning. Do not cut the cake in the tin.
- ▷ If the cake happens to stick to the tin, use a rubber spatula or something similar to loosen it.

Prior to first use

- ▷ Clean the tin with hot water and a little washing-up liquid. Dry all parts immediately after washing to prevent stains. The tin and transportation lid are **not dishwasher-safe**.

en

Use

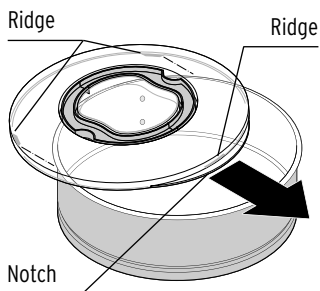
- ▷ Grease the tin with a little butter or margarine before use. If necessary, also dust it with flour.
- ▷ **Always take hold of the hot tin with oven gloves or similar.**
Always place the hot tin on a heat-resistant base.
- ▷ Before turning the cake out of the tin, leave the cake and tin to cool down (at least 10 minutes). This is the amount of time the cake requires to stabilise and for a layer of air to develop between the tin and the cake.
- ▷ If possible, clean the tin immediately after use while the leftover batter is still easy to remove. Any stubborn batter remains can be removed from the gaps and ridges using a washing-up brush with **soft bristles**. Dry all parts immediately after washing to prevent stains. Store the tin and transportation lid in a dry place.

The transportation lid

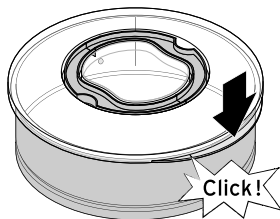
- **Never place the tin in the oven with the transportation lid on!**

- ▷ Allow the cake and tin to cool down before placing the transportation lid on the tin (see illustration in section "Putting on and taking off the lid").
- ▷ Before carrying the tin, check whether the transportation lid has been fitted correctly onto it. You must hear and feel the lid click into place.

Putting on and taking off the lid



1. Slide the lid onto the tin in such a way that you hook in the two back ridges under the edge of the tin.



2. Then firmly push down the lid on the front notch so that you hear and feel the front ridge hook underneath the edge.

- ▷ To remove the lid, pull it up at the front notch.

Blueberry pie with vanilla meringue

Ingredients

For the shortcrust pastry

100 g plain flour
1 tsp baking powder
3 egg yolks
100 g sugar
100 g butter
1 pinch salt

For the topping:

400 ml milk
1 small packet (100 g) custard powder
140 g sugar
300 g blueberries
3 egg whites
1 pinch salt
1/2 tsp vanilla extract

Plus:

Butter for greasing
Flour for dusting the work surface

Preparation time: approx. 40 minutes (plus approx. 30 minutes to cool down and 30 minutes for baking)

Preparation

For the shortcrust pastry: Mix the flour and baking powder. Knead into a smooth dough with the rest of the pastry ingredients. Wrap up in cling film and chill for approx. 30 minutes.

For the topping: Bring 300 ml of milk to the boil. Mix the remaining cold milk together with the custard powder and stir in 40 g of sugar. Mix into the hot milk, bring to the boil and then remove from the hob and allow to cool down to room temperature while stirring. Place the blueberries in a sieve, rinse with water, allow to drain and then dab dry.

Preheat oven to 180 °C (top/bottom heat).

Grease the tin with butter. Roll out the dough on a work surface lightly dusted with flour, line the tin with it and then roll up the edges. Pierce the pastry base

several times using a fork, pour in the custard and smooth out. Spread out the blueberries on top and bake in the oven for about 20 minutes.

Beat the egg whites together with the salt until stiff. Add the remaining sugar and keep beating until the sugar crystals have dissolved and the mixture starts to form pointed edges and has a silky matt sheen. Whisk in the vanilla extract.

Take the tin with the cake out of the oven briefly and use a tablespoon to spread the egg white mixture over the blueberries, creating a cloud-like texture. Return to the oven and bake for another 10 minutes until the meringue mixture starts to form golden brown tips. Remove the pie from the oven and leave to stand for a short while in the tin. Then carefully remove the edge of the springform and allow the pie to cool down completely.

German sunken cherry cake

Ingredients

400 g sweet cherries (or cherries from a jar)

200 g soft butter

250 g sugar

1 pinch salt

1 tsp vanilla extract

5 room-temperature eggs (size M)

300 g flour

1/2 sachet (3 tsp) baking powder

200 g ground almonds

150 g yoghurt

Plus:

Soft butter and flour for the tin

Icing sugar to serve

Preparation time: approx. 30 minutes (plus approx. 50 minutes for baking)

Preparation

Grease the tin with butter and dust with flour.

Preheat oven to 180 °C (top/bottom heat).

Wash the cherries, remove any stems, dab the cherries dry and remove the stones. Alternatively, pour cherries from a jar into a sieve and allow to drain.

For the dough, add the butter, sugar, salt and vanilla extract to a deep mixing bowl. Mix until creamy using the whisk attachment on your handheld mixer. Stir in the eggs little by little. Mix the flour with the baking powder and almonds in another bowl and sift it over the butter and egg mixture.

Add the yoghurt and mix everything quickly using a wooden spoon.

Finally, fold in the cherries.

Pour the dough into the tin and smooth out. Bake the cake in the oven on the middle shelf for approx. 50 minutes. Once the baking time is up, cover the cake loosely with aluminium foil if necessary.

Remove the cake from the oven and leave to stand for about 10 minutes in the tin. Then carefully remove the edge of the springform and allow the cake to cool down completely on a cake rack.

Sprinkle with icing sugar to serve.

Recipes:

Reproduction authorised for Tchibo GmbH

© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

All rights reserved

Fiche produit et recettes

Le revêtement antiadhésif

L'anneau et les fonds sont équipés d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement votre préparation après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus simple.

- ▷ Pour ne pas détériorer le revêtement du moule, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour égaliser la pâte, démouler le gâteau ou nettoyer le moule. Ne découpez pas le gâteau dans le moule.
- ▷ S'il arrive que le gâteau attache au moule, utilisez une spatule à pâte en caoutchouc ou un ustensile similaire.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez le moule à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. Essuyez toutes les pièces immédiatement après afin d'éviter toute apparition de tâches. Le moule et le couvercle de transport **ne vont pas au lave-vaisselle**.

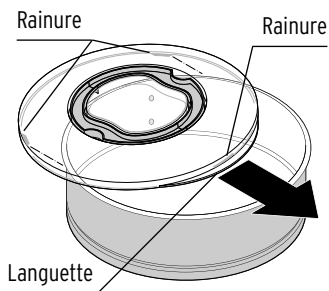
Utilisation

- ▷ Avant d'utiliser le moule, graissez-le avec un peu de beurre ou de margarine. Si nécessaire, saupoudrez-le également de farine.
- ▷ **Ne prenez le moule chaud qu'avec des gants de cuisine ou autre.** Posez toujours le moule chaud sur une surface résistante à la chaleur.
- ▷ Avant de démouler le gâteau, laissez refroidir le moule et le gâteau (au moins 10 minutes). La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre le gâteau et le moule.
- ▷ Nettoyez si possible le moule directement après utilisation pour pouvoir mieux en détacher les restes de pâte. Les restes incrustés dans les rainures s'enlèvent à l'aide d'une brosse à vaisselle à **poils doux**. Essuyez immédiatement toutes les pièces afin d'éviter la formation de taches. Rangez le moule et le couvercle de transport dans un endroit sec.

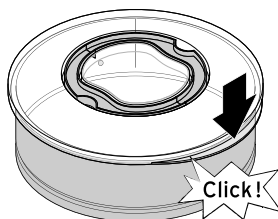
Le couvercle de transport

- **Ne mettez jamais le moule avec son couvercle de transport au four chaud!**
- ▷ Laissez refroidir le gâteau et le moule avant de mettre le couvercle de transport en place (voir l'illustration au point «Mettre en place et retirer le couvercle»).
- ▷ Avant de soulever le moule, vérifiez que son couvercle est bien mis en place. Vous devez entendre et sentir le couvercle s'enclencher.

Mettre en place et retirer le couvercle



1. Faites glisser le couvercle sur le moule de manière à ce que les deux rainures arrières s'enclenchent sous le bord du moule.



2. Appuyez ensuite sur le couvercle au niveau de la languette avant en exerçant une forte pression vers le bas pour que la rainure avant s'enclenche elle aussi de façon audible et perceptible sous le bord du moule.

- ▷ Pour retirer le couvercle, tirez sa languette avant vers le haut.

Gâteau aux myrtilles et meringue à la vanille

Ingrédients

Pour la pâte brisée:

100 g de farine
1 c.c. de poudre à lever
3 jaunes d'œufs
100 g de sucre
100 g de beurre
1 pincée de sel

Pour la garniture:

400 ml de lait
1 sachet de poudre de flan à la vanille
140 g de sucre
300 g de myrtilles
3 blancs d'œufs
1 pincée de sel
1/2 c.c. d'extrait de vanille

Et aussi:

beurre pour graisser le moule
farine pour le plan de travail

Temps de préparation: env. 40 min (plus env. 30 min au frais
et 30 min de cuisson)

Préparation

Pour la pâte brisée, mélanger la farine et la poudre à lever. Pétrir avec le reste des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Filmer la pâte et la placer au réfrigérateur pendant 30 minutes environ.

Pour la garniture, porter à ébullition 300 ml de lait. Mélanger le reste du lait froid avec la poudre de flan et 40 g de sucre. Incorporer au lait bouillant, porter à ébullition, puis retirer du feu et laisser refroidir tiède en remuant. Placer les myrtilles dans une passoire, les rincer, les égoutter et les égoutter. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure). Graisser le moule à charnière avec du beurre. Abaisser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, en tapisser le moule à charnière et former un bord.

Piquer le fond de la pâte plusieurs fois avec une fourchette, y verser le flan à la vanille et lisser. Répartir les myrtilles dessus et cuire au four pendant 20 minutes environ.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le reste de sucre et continuer à battre jusqu'à ce que les cristaux de sucre soient dissous et que la masse forme des pointes fermes et brille d'un mat soyeux. Verser l'extrait de vanille et battre le tout pour l'incorporer au mélange.

Sortir brièvement le moule à gâteau du four et étaler les blancs d'œufs sur les myrtilles avec une cuillère à soupe. Remettre le gâteau au four et prolonger la cuisson de 10 minutes jusqu'à ce que la meringue forme des crêtes dorées. Retirer le gâteau du four et le laisser reposer brièvement dans le moule. Détacher ensuite le bord du moule à charnière et laisser le gâteau refroidir entièrement.

Clafoutis aux cerises

Ingrédients

400 g de cerises douces
(ou à défaut, de cerises en bocal)
200 g de beurre ramolli
250 g de sucre
1 pointe de couteau de sel
1 c.c. d'extrait de vanille
5 œufs à température ambiante
(taille M)
300 g de farine

1/2 sachet de poudre à lever
200 g d'amandes en poudre
150 g de yaourt

Et aussi:

beurre ramolli et farine pour
le moule
sucre glace à saupoudrer

Temps de préparation: env. 30 min (plus env. 50 min de cuisson)

Préparation

Beurrer le moule et le saupoudrer de farine.

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).

Laver les cerises, enlever les tiges restantes, les sécher en les tamponnant et les dénoyauter. Ou bien vider le bocal de cerises dans une passoire et laisser les fruits s'égoutter.

Pour la pâte, verser le beurre, le sucre, le sel et l'extrait de vanille dans un saladier. Battre le tout avec le fouet du batteur à main jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Incorporer les œufs les uns après les autres. Dans un saladier, mélanger la farine avec la poudre à lever et les amandes et tamiser le tout sur l'appareil beurre-œuf.

fr Ajouter le yaourt et mélanger rapidement le tout à l'aide d'une cuillère en bois. Pour finir, incorporer les cerises.

Verser la pâte dans le moule et lisser. Cuire le gâteau sur la glissière du milieu pendant 50 minutes environ. Si nécessaire, recouvrir légèrement de papier d'aluminium à la fin du temps de cuisson.

Retirer le gâteau du four et le laisser reposer dans le moule pendant 10 minutes environ. Détacher ensuite avec précaution le bord du moule à charnière et laisser refroidir complètement le gâteau sur une grille à gâteau.

Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tous droits réservés

Informace o výrobku a recepty

Nepřilnavá vrstva

Forma a dno jsou opatřeny nepřilnavou vrstvou, aby bylo možné upečené koláče/dorty snadno vyjmout. Další předností je snazší čištění.

- ▷ Pro ochranu nepřilnavé vrstvy při pečení nebo čištění nepoužívejte ostré ani špičaté předměty. Hotový koláč/dort nekrájejte ve formě.
- ▷ Pokud by se upečený koláč/dort někdy nedal lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem nebo podobnou pomůcku.

Před prvním použitím

- ▷ Formu na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom všechny díly hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Forma na pečení a víko na přenášení **nejsou vhodné do myčky**.

Použití

- ▷ Před použitím vymažte formu máslem nebo margarínem. Pak ji případně ještě vysypte moukou.
- ▷ **Horké formy na pečení se dotýkejte jen v kuchyňských rukavicích apod.** Horkou formu stavte vždy na žáruvzdorný podklad.
- ▷ Než budete hotový koláč/dort vyjímat z formy, nechte jej i formu na pečení vychladnout (minimálně 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi koláčem/dortem a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Formu na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Ulpělé zbytky těsta můžete z prohlubní a drážek odstranit kartáčkem na nádobí s **měkkými štětinami**. Po umytí všechny díly ihned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Formu na pečení a přepravní víko uchovávejte v suchu.

CS

Přepravní víko

- **Formu nikdy nevkládějte do horké trouby s přepravním víkem!**

- ▷ Než položíte přepravní víko na formu, nechte koláč/dort a formu vychladnout (viz obr. pod „Nasazování a snímání víka“).
- ▷ Než formu ponese, zkontrolujte, jestli na ní přepravní víko dobře sedí. Víko musí slyšitelně a citelně zaklapnout.

Nasazování a snímání víka

přípojná
ploška

přípojná
ploška

1. Víko nasuňte na formu tak, aby se obě zadní přípojně plošky zahákly pod okraj formy.

lamela

2. Potom zatlačte víko na přední lamelu pevně směrem dolů tak, aby se i přední lamela slyšitelně a citelně zahákla pod okraj.

Click!

- ▷ Víko sejmete zatažením za lamelu na přední straně směrem nahoru.

Borůvkový koláč s vanilkovým bezé

Přísady

Na křehké těsto:

100 g mouky
1 lžička prášku do pečiva
3 žloutky
100 g cukru
100 g másla
špetka soli

Na náplň:

400 ml mléka
1 balíček vanilkového pudinku
v prášku
140 g cukru
300 g borůvek
3 bílky
špetka soli
1/2 lžičky vanilkového extraktu

Dále budeme ještě potřebovat:

máslo k vymazání formy
mouku k pomoučení pracovní plochy

CS

Doba přípravy: přibližně 40 minut (plus přibližně 30 minut na chladnutí a 30 minut na pečení)

Příprava

Na křehké těsto smícháme mouku a prášek do pečiva. Prohněteme se zbývajícimi přísadami tak, aby vzniklo hladké těsto. Zabalíme do potravinové fólie a postavíme na přibližně 30 minut do chladu.

Na náplň dáme vařit 300 ml mléka. Zbývajícím studenému mléku smícháme s pudinkovým práškem a 40 g cukru. Vmícháme do vařícího mléka, přivedeme k varu, potom sejmem ze sporáku a za stálého míchání necháme téměř vychladnout. Borůvky dáme do sítka, omyjeme, necháme okapat a osušíme papírovou kuchyňskou utěrkou.

Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev).

Dortovou formu vymažeme máslem. Těto vyválíme na mírně pomoučněné pracovní ploše, vyložíme jím formu a vytvoříme okraj. Dno těsta propícháme vidličkou, nalijeme na něj vanilkový pudink a uhladíme. Na pudink rozdělíme borůvky a pečeme v troubě přibližně 20 minut.

Z bílků a soli vyšleháme tuhý sníh. Přidáme zbývající cukr a šleháme tak dlouho dál, dokud se krystalky cukru nerozpustí a hmota nezačne tvořit pevné špičky a nebude se matně lesknout. Přimícháme vanilkový extrakt.

Formu na pečení s koláčem na krátkou dobu vyjme z trouby a rozdělíme hmotu se sněhem z bílků pomocí lžice ve tvaru vlnek na borůvky. Formu vrátíme zpět do trouby a pečeme dalších 10 minut, dokud nezačne hmota bezé tvořit zlatavě hnědé špičky. Koláč vyjme z trouby a necháme jej krátce odpočinout ve formě na pečení. Následně odstraníme okraj dortové formy a koláč necháme úplně vychladnout.

Propadlý koláč s třešněmi

Přísady

400 g sladkých třešní
(nebo zavařených třešní ze sklenice)
200 g měkkého másla
250 g cukru
na špičku nože soli
1 lžička vanilkového extraktu
5 vajíček pokojové teploty (velikost M)
300 g mouky

1/2 balíčku prášku do pečiva
200 g mletých mandlí
150 g jogurtu

Dále budeme ještě potřebovat:

měkké máslo na vymazání a mouku
na vysypání formy
moučkový cukr na poprášení

Doba přípravy: přibližně 30 minut (plus přibližně 50 minut na pečení)

Příprava

Dortovou formu vymažeme máslem a vysypeme moukou.

Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev).

Třešně omyjeme, pokud jsou v nich ještě stopky, tak je odstraníme, třešně osušíme a vypeckujeme. Můžeme také použít zavařeně vypeckované třešně, které dáme do sítka a necháme okapat.

K přípravě těsta dáme do vysoké mísy na šlehání máslo s cukrem, solí a vanilkovým extraktem. Vše vyšleháme do pěny šlehacími metlami ručního šlehače. Postupně a po jednom přidáváme a přimícháváme vejčeka. Mouku smícháme v míse s práškem do pečiva a mandlemi a přesijeme na hmotu z másla a vajíček.

Přidáme jogurt a všechno rychle smícháme vařečkou. Nakonec přidáme třešně.

Těsto naplníme do formy na pečení a uhladíme. Koláč pečeme přibližně 50 minut na středním roštu. Ke konci doby pečení můžeme případně volně zakrýt alobalem.

Koláč vyjmeme z trouby a necháme po dobu přibližně 10 minut odpočívat ve formě na pečení. Potom opatrně odstraníme okraj dortové formy a koláč necháme úplně vychladnout na mřížce na dort.

Než budeme koláč servírovat, poprášíme jej moučkovým cukrem.

CS

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena

Informacje o produkcie i przepisy

Powłoka antyadhezyjna

Forma oraz jej spód pokryte są powłoką antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie gotowego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze. Dodatkowa korzyść to łatwiejsze czyszczenie.

- ▷ Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub czyszczenia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów. Nie należy kroić ciasta w formie.
- ▷ Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie od razu osuszyć wszystkie części, aby uniknąć plam. Forma do pieczenia i przykrywa transportowa **nie nadają się do mycia w zmywarce.**

pl

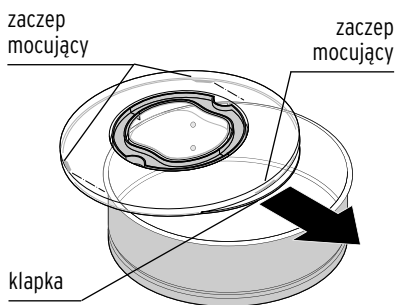
Użytkowanie

- ▷ Przed użyciem należy nasmarować formę do pieczenia niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką.
- ▷ **Gorącej formy do pieczenia dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.** Gorącą formę do pieczenia należy odstawiać na podstawkę odporną na działanie wysokich temperatur.
- ▷ Przed wyjęciem ciasta z formy należy odczekać, aż ciasto oraz forma ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a formą do pieczenia powstaje warstwa powietrza.
- ▷ W miarę możliwości należy umyć formę bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Trudne do usunięcia resztki ciasta w załamaniach i zagłębieniach formy można usunąć szczoteczką o **miękkim włosiu**. Aby uniknąć powstawania plam, należy od razu osuszyć wszystkie części. Formę do pieczenia wraz z przykrywką transportową przechowywać w suchym miejscu.

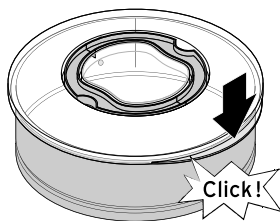
Przykrywka transportowa

- **Nigdy nie wstawiać formy do pieczenia wraz z przykrywką do gorącego piekarnika!**
- ▷ Przed założeniem na formę przykrywki transportowej należy odczekać, aż ciasto i forma ostygną (patrz ilustracja w rozdziale „Zakładanie i zdejmowanie przykrywki”).
- ▷ Przed przeniesieniem formy należy sprawdzić, czy przykrywka jest prawidłowo osadzona na formie. Przykrywka musi się słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasnąć.

Zakładanie i zdejmowanie przykrywki



1. Nasunąć przykrywkę na formę w taki sposób, aby obydwa tylne zaczepy mocujące znalazły się pod krawędzią formy.



2. Następnie mocno docisnąć przednią klapkę przykrywki, tak aby również przedni zaczep mocujący zatrzasnął się słyszalnie i wyczuwalnie pod krawędzią formy.

- ▷ Aby zdjąć przykrywkę, pociągnąć ją za przednią klapkę.

Tort jagodowy z bezą waniliową

Składniki

Na kruche ciasto:

100 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
3 żółtka
100 g cukru
100 g masła
szczypta soli

Na krem:

400 ml mleka
1 opakowanie budyniu waniliowego
w proszku
140 g cukru
300 g czarnych jagód
3 białka
szczypta soli
1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

Ponadto:

masło do natłuszczenia formy
mąka do posypania stolnicy

pl

Czas przyrządzania: ok. 40 minut (plus czas schładzania: ok. 30 minut i czas pieczenia: 30 minut)

Sposób przyrządzania

Aby przyrządzić ciasto kruche, wymieszać mąkę i proszek do pieczenia. Zagnieść z pozostałymi składnikami na ciasto do uzyskania gładkiego ciasta. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć na ok. 30 minut do lodówki.

Aby przyrządzić krem, zagotować 300 ml mleka. Resztę zimnego mleka wymieszać z budyniem w proszku i 40 g cukru. Dodać do gotującego się mleka, wymieszać, zagotować, a następnie zdjąć z kuchenki i ostudzić, mieszając. Jagody przesypać do sitka, opłukać, odsączyć i osuszyć.

Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu). Nasmarować formę formę do pieczenia masłem. Rozwałkować ciasto na powierzchni roboczej posypanej niewielką ilością mąki, wyłożyć nim formę i uformować brzeg. Powierzchnię ciasta kilkakrotnie nakłuć widelcem, zalać budyniem waniliowym, wygładzić. Na wierzchu wysypać równomiernie jagody i piec w piekarniku przez około 20 minut.

Białka ubić z solą na sztywną pianę. Dodać pozostały cukier i kontynuować ubijanie do czasu, kiedy kryształki cukru rozpuszczą się, a piana stanie się jedwabiste lśniąca. Na powierzchni piany powinny tworzyć się sztywne czubki. Dodać ekstrakt waniliowy i wymieszać za pomocą trzepaczki.

Wyjąć formę do pieczenia z ciastem na krótko z piekarnika; za pomocą łyżki stołowej rozprowadzić na warstwie jagód masę bezową. Włożyć z powrotem do piekarnika i piec jeszcze przez 10 minut, aż beza stanie się złocistobrązowa. Wyjąć ciasto z piekarnika i pozostawić na krótko w formie do pieczenia. Następnie poluzować obręcz formy i pozostawić ciasto do całkowitego ostygnięcia.

pl

Ciasto z czereśniami

Składniki

400 g czereśni (lub czereśni drylowanych ze słoika)

200 g miękkiego masła

250 g cukru

1 szczypta soli

1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

5 jajek o temperaturze pokojowej (rozmiar M)

300 g mąki

1/2 opakowania proszku do pieczenia

200 g zmielonych migdałów

150 g jogurtu

Ponadto:

miękkie masło i mąka do formy

cukier puder do posypania

Czas przyrządzenia: ok. 30 minut (plus czas pieczenia: ok. 50 minut)

Sposób przyrządzenia

Formę nasmarować masłem i posypać mąką.

Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu).

Czereśnie umyć, usunąć szypułki, osuszyć i usunąć pestki. Można również użyć czereśni ze słoika - wówczas przelać do sitka i odsączyć.

Aby przyrządzić ciasto, masło z cukrem, solą i ekstraktem waniliowym umieścić w wysokiej misce do mieszania. Utrzeć na puszystą masę za pomocą miksera ręcznego z końcówkami do ubijania. Nie przerywając ucierania, stopniowo dodawać jajka. W misce wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i migdałami; następnie przesiać do masy maślano-jajecznej. Dodać jogurt i szybko wymieszać drewnianą łyżką. Na koniec dodać czereśnie i wymieszać.

Przełożyć ciasto do formy do pieczenia i wygładzić. Piec ciasto na środkowej szynie piekarnika przez ok. 50 minut. Pod koniec czasu pieczenia przykryć ciasto folią aluminiową.

Wyjąć ciasto z piekarnika i pozostawić w formie do pieczenia przez ok. 10 minut. Następnie ostrożnie poluzować obręcz formy i pozostawić ciasto do całkowitego ostygnięcia na kratce do studzenia ciast. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

Informácia o výrobku a recepty

Nepriľnavá ochranná vrstva

Forma a dná sú ošetrované nepriľnavou vrstvou, ktorá umožňuje ľahké vyberanie torty z formy. Ďalšou výhodou je jednoduchšie čistenie.

- ▷ Na ochranu nepriľnavej ochrannej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Nekrájajte tortu vo forme na pečenie.
- ▷ Ak by sa koláč predsa len mierne prilepil, použite stierku na cesto s gumeným okrajom a pod.

Pred prvým použitím

- ▷ Formu vyčistíte horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Následne všetky diely ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky. Forma na pečenie a veko na prenášanie **nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.**

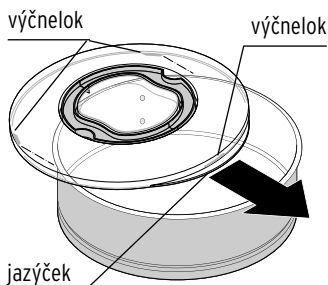
Používanie

- ▷ Pred použitím vymastite formu na pečenie a dno trochou masla alebo margarínu. Prípadne formu dodatočne vysypte múkou.
- ▷ **Horúcu formu na pečenie chytajte iba chňapkami a pod.** Horúcu formu vždy položte na teplovzdornú podložku.
- ▷ Pred vyberaním koláča z formy nechajte koláč a formu vychladnúť (minimálne 10 minút). Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
- ▷ Formu na pečenie vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nepoddajné zvyšky cesta sa z priehlbín a škár dajú odstrániť kefkou na riad s **mäkkými štetinami**. Všetky diely osušte hneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fláky. Formu na pečenie s vekom na prenášanie skladujte v suchu.

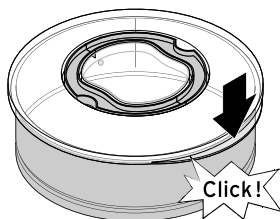
Veko na prenášanie

- **Formu nikdy nekladajte do horúcej rúry spolu s vekom na prenášanie!**
- ▷ Pred nasadením veka na prenášanie na formu nechajte koláč a formu vychladnúť (pozri obrázok v časti „Nasadenie a zloženie veka“).
- ▷ Pred prenášaním formy na pečenie skontrolujte, či je veko na prenášanie správne nasadené na formu. Veko sa musí počuteľne a citelne zaistiť.

Nasadenie a zloženie veka



1. Veko nasuňte na formu tak, aby sa oba zadné výčnelky zahákli pod okraj formy.



2. Veko potom zatlačte na prednom jazýčku pevne nadol, aby sa aj predný výčnelok počuteľne a citelne zahákol pod okraj.

- ▷ Pri odnímaní potiahnite veko nahor za predný jazýček.

Čučoriedkový koláč s vanilkovým snehom

Prísady

Na krehké cesto:

100 g múky
1 ČL prášku do pečiva
3 žltka
100 g cukru
100 g masla
1 štipka soli

Na obloženie:

400 ml mlieka
1 balíček vanilkového pudingu
v prášku

140 g cukru
300 g čučoriedok
3 bielka
1 štipka soli
1/2 ČL vanilkového extraktu

Okrem toho:

maslo na vymastenie
múka na vysypanie pracovnej plochy

Doba prípravy: cca 40 minút (plus cca 30 minút na ochladenie
a 30 minút na pečenie)

Príprava

Na krehké cesto zmiešajte múku a kypriaci prášok. Spolu so zvyšnými prísadami vymiešajte na hladké cesto. Zabaľte do fólie a odložte na cca 30 minút do chladu.

Na obloženie privedte do varu 300 ml mlieka. Zvyšné mlieko vymiešajte s pudingovým práškom a 40 g cukru. Vmiešajte do vrejúceho mlieka, nechajte povariť, zoberte zo sporáka a nechajte vychladnúť do vlažna. Čučoriedky vložte do sitka, opláchnite a osušte kuchynským papierom.

Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola).

Vymastite formu maslom. Cesto vyvaľkajte na mierne pomúčenej pracovnej ploche, vyložte ním formu a vytvarujte okraj.

Cesto na dne formy viackrát popichajte vidličkou, nalejte naň vanilkový puding a vyhlad'te ho. Poukladajte naň čučoriedky a pečte v rúre cca 20 minút.

Z bielka so soľou vyšľahajte sneh. Pridajte zvyšný cukor a šľahajte, kým sa kryštáliky cukru nerozpustia a kým sa masa hodvábno-matne neleskne a nevytvárajú sa z nej tuhé špičky. Primiešajte vanilkový extrakt.

Formu s koláčom na krátko vyberte z rúry a bielkovú zmes lyžicou vlnkovito ponatierajte na čučoriadky. Znovu vložte do rúry a pečte ďalších 10 minút, kým sa na snehovej mase netvorí zlatohnedé špičky. Koláč vyberte z rúry a krátko nechajte vo forme postáť. Následne okraj formy uvoľníte a koláč nechajte úplne vychladnúť.

Utopený čerešňový koláč

Prísady

400 g čerešní
(ako náhrada aj zavárané čerešne)
200 g mäkkého masla
250 g cukru
1 štipka noža soli
1 ČL vanilkového extraktu
5 vajčiek izbovej teploty (veľkosť M)
300 g múky

1/2 balíčka prášku do pečiva
200 g mletých mandlí
150 g jogurtu

Okrem toho:

mäkké maslo a múka na vysypanie
formy
práškový cukor na posypanie

Doba prípravy: cca 30 minút (plus cca 50 minút na pečenie)

Príprava

Formu na pečenie vymastite a posypte múkou.

Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola).

Čerešče umyte a prípadne odstráňte stopky, ovocie osušte kuchynským papierom a vykôstkujte. Alternatívne vložte zavárané čerešne do sitka a nechajte odkvapkať.

Na cesto vložte maslo s cukrom, soľou a vanilkovým extraktom do vysokej misy na miešanie. S metličkou na sneh ručného mixéra vymiešajte do penista. Postupne primiešavajte vajíčka. V mise zmiešajte múku s kypriacim práškom a mandľami a preosejte do maslovo-vajíčkovej zmesi. Pridajte jogurt a všetko rýchle premiešajte varechou. Na záver primiešajte čerešne.

Naplňte cesto do formy na pečenie a vyhlad'te ho. Koláč pečte cca 50 minút na strednej kolajničke. Na záver doby pečenia prípadne voľne prikryte hliníkovou fóliou.

Koláč vyberte z rúry a krátko nechajte cca 10 minút vo forme postáť. Potom opatrne uvoľníte okraj formy uvoľníte a koláč nechajte na kuchynskej mriežke úplne vychladnúť. Pred podávaním posypte práškovým cukrom.

sk

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2021 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všetky práva vyhradené

Termékismertető és receptek

Tapadásgátló bevonat

A forma és az aljak tapadásgátló bevonattal vannak ellátva, aminek köszönhetően a kész tésztát könnyen ki tudja venni a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

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

Az első használat előtt

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

Használat

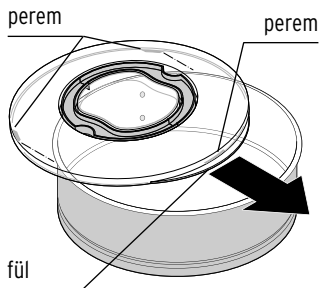
- ▷ A használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki.
- ▷ **A forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy ehhez hasonlóval fogja meg.** A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- ▷ Mielőtt kiveszi a süteményt a formából, várja meg, hogy a tészta és a sütőforma egy kissé lehűljenek (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.
- ▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A leragadt tésztamaradványokat egy **puhasörtés** mosogatókefével tudja eltávolítani a mélyedésekből. A foltképződés elkerülése érdekében rögtön a mosogatás után törölje szárazra a részeket. A sütőformát a hordozófedéllel együtt száraz helyen tárolja.

A hordozófedél

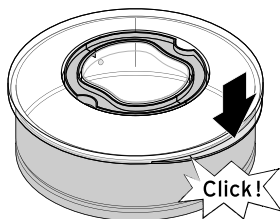
- **Soha ne tegye a sütőformát a fedéllel együtt a forró sütőbe!**

- ▷ Hagyja lehűlni a süteményt és a formát, mielőtt ráteszi a hordozófedelet a sütőformára (lásd „Fedél felhelyezése és levétele” ábra).
- ▷ Mielőtt felemeli a formát, ellenőrizze, hogy a hordozófedél megfelelően illeszkedik-e a sütőformára. A fedélnek hallhatóan és érezhetően be kell kattannia.

Fedél felhelyezése és levétele



1. Tolja a fedelet úgy a sütőformára, hogy a két hátsó perem beakadjon a forma szélé alá.



2. Ezután nyomja az előlő fület lefelé úgy, hogy az előlő perem is hallhatóan és érezhetően beakadjon a forma szélébe.

- ▷ A fedél levételéhez húzza a fedelet az előlő fülnél fogva felfelé.

Áfonyás sütemény vaníliás habbal

Hozzávalók

A linzertésztához:

100 g liszt
1 tk. sütőpor
3 tojássárgája
100 g cukor
100 g vaj
1 csipet só

A töltelékhez:

400 ml tej
1 csomag vaníliás pudingpor
140 g cukor
300 g áfonya
3 tojásfehérje
1 csipet só
1/2 tk. vaníliakivonat

Ezenkívül:

egy kevés vaj a kikenéshez
liszt a munkafelület beszórásához

Elkészítési idő: kb. 40 perc (+ kb. 30 perc hűtés és 30 perc sütés)

Elkészítés

A linzertésztához keverje össze a lisztet a sütőporral. A tészta többi hozzávalójával együtt gyúrja össze sima tésztává. Fóliába csomagolva tegye kb. 30 percre a hidegre.

A töltelékhez forraljon fel 300 ml tejet. A pudingport keverje el a maradék hideg tejjel és 40 g cukorral. Öntse a forró tejhez, forralja fel, majd húzza le a tűzről, és kevergetve hűtse langyosra. Az áfonyát tegye egy szűrőbe, öblítse le, csepegtesse le, majd itassa fel róla a vizet.

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel.

Vajazza ki a sütőformát. Nyújtsa ki a tésztát egy enyhén lisztes munkafelületen, bélelje ki vele a tortaformát, formázzon neki peremet. Szurkálja meg a tészta-alapot többször egy villával, öntse rá a vaníliás pudingot, majd simítsa el.

Ossza el rajta az áfonyát, majd süsse a sütőben körülbelül 20 percig.

Verje fel a tojásfehérjét a sóval kemény habbá. Adja hozzá a maradék cukrot, és verje tovább addig, amíg a cukorkristályok feloldódnak, a massa kemény csúcsokat képez, és selymesen matt csillogású lesz. Keverje hozzá a vanília-kivonatot.

Vegye ki rövid időre a süteményt a sütőből, és kenje az áfonyákra a tojáshabot egy evőkanállal, hullám mintázattal. Tolja vissza a sütőbe, majd süsse további 10 percre, amíg a hab csúcsai aranybarnára sülnek. Vegye ki a süteményt a sütőből, és hagyja egy kicsit pihenni a sütőformában. Azután nyissa szét a kapcsolós formát, és hagyja a süteményt teljesen kihűlni.

Cseresznyetorta

Hozzávalók

400 g cseresznye
(esetleg meggybefőtt)

200 g puha vaj

250 g cukor

1 késhegynyi só

1 tk. vaníliakivonat

5 szobahőmérsékletű tojás
(M-es méret)

300 g liszt

1/2 csomag sütőpor

200 g darált mandula

150 g joghurt

Ezenkívül:

puha vaj és liszt a forma kikenéséhez
porcukor a megszóráshoz

Elkészítési idő: kb. 30 perc (+ 50 perc sütés)

Elkészítés

Vajazza és lisztezze ki a sütőformát.

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel.

Mossa meg a cseresznyét, az esetleges szárazakat távolítsa el, törölje a gyümölcsöt szárazra, majd magozza ki. Ha befőttet használ tegye szűrőbe és csepegtesse le.

A tésztához tegye magas falú keverőtálba a vajat, a cukrot, a sót és a vanília-kivonatot. A kézi mixer habverőivel keverje habosra. Egymás után keverje hozzá a tojásokat. Keverje össze egy tálban a lisztet a sütőporral és a mandulával, majd szitálja a vajas-tojásos masszára. Adja hozzá a joghurtot, majd gyors mozdulatokkal keverje össze az egészet egy fakanállal. Végül keverje bele a cseresznyét is.

Töltse a tésztát a sütőformába és simítsa el. Süsse a süteményt a középső sínen kb. 50 percre. A sütési idő vége felé fedje le lazán alufóliával.

Vegye ki a süteményt a sütőből, és hagyja kb. 10 percre a formában pihenni. Azután nyissa szét óvatosan a kapcsos formát, és sütőrácsra hagyja a süteményt teljesen kihűlni.

Tálalás előtt szórja meg porcukorral.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Minden jog fenntartva

Ürün bilgisi ve tarifler

Yapışmaz kaplama

Hazırlanan yiyeceklerin kolayca alınabilmesi için kalıp ve zemin kaplaması yapışmaz özelliktedir. Bir diğer avantajı da kolay temizliktir.

- Kapslamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Keki kalıpta kesmeyin.
- Yiyeceklerin yapışması durumunda, lastik kenarlı bir hamur spatulası kullanabilirsiniz.

İlk kullanımdan önce

- Fırın kalıbını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Tüm parçaları, leke oluşmaması için ardından hemen kurulaşın. Fırın kalıbı ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

Kullanım

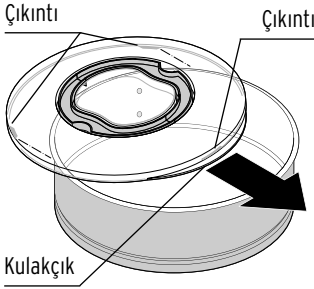
- Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
- **Sıcak kalıba sadece fırın eldivenleri v.b. ile dokunun.**
Sıcak fırın kalıbını, sıcağa dayanıklı bir altlığın üzerine bırakın.
- Keki kalıptan çıkarmadan önce, keki ve kalıbı (en az 10 dakika) soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözölür. Zorlu hamur kalıntıları **yumuşak uçlu fırçayla** girinti ve çukurlardan temizlenebilir. Lekelerin oluşmasını önlemek için tüm parçaları temizledikten hemen sonra kurutun. Fırın kalıbını taşıma kapağı ile kuru halde saklayın.

Taşıma kapağı

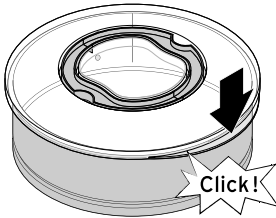
- **Fırın kalıbını asla kapağı takılıyken sıcak fırına koymayın!**

- Taşıma kapağını kapatmadan önce pişirme kalıbının ve kekin soğumasını bekleyin („Kapağı takma ve çıkarma” bölümündeki resme bakın).
- Kalıbı kaldırmadan önce taşıma kapağının kalıbın üzerine tam oturup oturmadığını kontrol edin. Kapak duyulur ve hissedilir şekilde yerine oturmalıdır.

Kapağı takma ve çıkarma



1. Kapağı kalıbın üzerine her iki arka çıkıntının kalıbın alt kenarına kilitlenecek şekilde itin.



2. Sonra kapağı ön kulakçığından aşağıya doğru sıkıca bastırın, bu sayede öndeki çıkıntı da duyulur ve hissedilir şekilde kenarın altına oturur.

- Kapağı çıkarmak için ön kulakçıktan yukarıya doğru çekin.

Vanilya bezeli yaban mersini turtası

İçindekiler

Hamur için:

100 gr un
1 TK kabartma tozu
3 yumurta sarısı
100 gr şeker
100 gr tereyağı
1 tutam tuz

Kaplaması için:

400 ml süt
1 paket vanilya puding tozu
140 gr şeker
300 gr yaban mersini
3 yumurta beyazı
1 tutam tuz
1/2 yemek kaşığı vanilya özütü

Ayrıca:

Yağlamak için tereyağı
Çalışma alanı için un

Hazırlama süresi: yakl. 40 dakika (artı yakl. 30 dakika soğutma süresi ve 30 dakika pişirme süresi)

Hazırlanışı

Tart hamuru için un ve kabartma tozunu karıştırın. Geri kalan hamur malzemeleriyle birlikte düz bir hamur şekline getirin. Folyoya sarıp yakl. 30 dakika soğumasını bekleyin.

Malzemeler için 300 ml süt kaynatın. Geri kalan soğuk sütü puding tozu ve 40 gr şeker ile karıştırın. Kaynayan süte ekleyip karıştırın, kaynatın, sonra ocaktan alın ve karıştırarak ılık hale gelene kadar bekleyin. Yaban mersinleri bir süzgece koyun, yıkayın, suyunun akmasını bekleyin ve bir bezle hafifçe kurulayın.

Fırını önceden 180 °C 'de üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın.

Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Hamuru hafif unlu bir çalışma alanının üzerinde açın, pişirme kalıbına yerleştirin ve bir kenar şekillendirin. Hamur tabanını bir çatalla birçok kez delin, vanilya pudingini üstüne dökün ve düzleyin. Yaban mersinleri üzerine dağıtın ve fırında yakl. 20 dakika pişirin.

Yumurta beyazını tuzla birlikte çırpın. Geri kalan şekeri ekleyin ve şeker kristalleri çözülene ve kütle dik uçlu olup ipeksi mat parlayana kadar karıştırın. Vanilya özütünü ekleyip karıştırın.

Pişirme kalıbını turtayla birlikte kısa süre fırından çıkarın ve yumurta beyazını bir yemek kaşığıyla dalga şeklinde yaban mersinlerinin üzerinde dağıtın. Fırına geri sürün ve bezede altın kahverengi uçlar oluşana kadar 10 dakika daha pişirin. Turtayı fırından çıkarın ve kısa bir süre pişirme kalıbının içinde dinlenmesini bekleyin. Ardından pişirme kalıbının kenarlarını açın ve turtanın tamamen soğumasını bekleyin.

Kirazlı turta

İçindekiler

400 gr tatlı kiraz (veya kavanoz kirazı)

1/2 paket kabartma tozu

200 gr yumuşak tereyağı

200 gr öğütülmüş badem

250 gr şeker

150 g yoğurt

1 tutam tuz

1 yemek kaşığı vanilya özütü

Ayrıca:

5 oda sıcaklığında yumurta
(orta büyüklük)

Kalıp için yumuşak tereyağı ve un

300 gr un

Serpmek için pudra şekeri

Hazırlama süresi: yakl. 30 dakika (artı yakl. 50 dakika pişirme süresi)

Hazırlanışı

Kalıbı iyice tereyağı ile yağlayın ve un serpin.

Fırını önceden 180 °C 'de üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın.

Kirazları yıkayın, varsa saplarını ayıklayın, bir bezle hafifçe kurulayın ve çekirdeklerini çıkarın. Alternatif olarak kavanoz kirazı kullanıyorsanız kavanozdan çıkarıp bir süzgece koyabilir ve suyunu süzebilirsiniz.

Hamuru için tereyağını, şekeri, tuzu ve vanilya özütünü yüksek bir karıştırma kabına koyun. Karıştırıcı ile köpürene kadar karıştırın. Yumurtaları teker teker ekleyin. Unu bir kaseinin içinde kabartma tozu ve bademle karıştırın ve bir elekle tereyağı yumurta karışımına ekleyin.

Yoğurdu ekleyin ve hepsini bir tahta kaşıkla iyice karıştırın. Son olarak kirazları ekleyip karıştırın.

Hamuru pişirme kalıbına koyun ve düzleyin. Turtayı orta rayda yakl. 50 dakika pişirin. Pişirme süresinin sonuna doğru gerektiğinde gevşek bir şekilde alüminyum folyo ile örtün.

Turtayı fırından çıkarın ve yakl. 10 dakika pişirme kalıbının içinde dinlenmesini bekleyin. Ardından dikkatlice pişirme kalıbının kenarlarını çıkarın ve bir mutfak ızgarasının üstünde turtanın tamamen soğumasını bekleyin.

Servis etmeden önce pudra şekeri serpiştirin.

tr

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référéce
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası:
605 978

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl
www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr