

Model za šarkelj „Cvet“

 Informacije o izdelku in recept

Dragi kupec!

Model za šarkelj iz silikona je posebej fleksibilen in deluje proti sprijemanju. Tako se pečeni kolač zelo preprosto loči.

Model za šarkelj iz silikona je varen za živila, odporen na vročino in mraz, oblikovno stabilen, varen pred izlitjem in primeren za čiščenje v pomivalnem stroju.

Želimo vam obilo veselja in uspeha pri peki!

Vaš Tchibo team

Pomembni napotki

-  ^{+200°C}
_{-20°C} Model je primeren za temperaturno območje od -20 °C do +200 °C.

-  Model je primeren tudi za uporabo v pečici ali v zamrzovalniku. Ne uporabljajte jih za druge namene! Upoštevajte tudi priporočila proizvajalca vaše pečice.
-  **Pri uporabi v pečici postane model zelo vroč!** To povzroči nevarnost opeklin. Vroč model primite samo s kuhinjsko rokavico ipd.
-  Jedi ne režite v modelu in ne uporabljajte ostrih predmetov. Model bi se poškodoval.
-   Modela ne postavite na odprti ogenj, štedilnik ali na dno pečice.
-  Model je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju. Kljub temu je ne namestite neposredno nad grelnimi palicami.
- Zaradi maščob lahko po določenem času pride do temnih obarvanj na površini modela. Ta niso niti škodljiva zdravju niti ne vplivajo negativno na kakovost ali delovanje modela.
- Če uporabljate domače recepte, se lahko zaradi materiala modela čas peke skrajša za 20 %. Upoštevajte tudi navedbe proizvajalca vaše pečice glede temperature in časa peke.

Servisna linija Tchibo

Pon. – pet. od 9. do 12. ure

Tel.: 01 600 14 15

Pred prvo uporabo

- Model očistite z vročo vodo in nekaj sredstva za pomivanje. Ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev ali koničastih predmetov.
 - Nato s čopičem premažite notranjost modela z nevtralnimi jedilnimi olji.
-

Uporaba

- Preden model napolnite, ga zmeraj poplaknite s hladno vodo.
- S čopičem model po potrebi premažite z nevtralnimi jedilnimi olji. Namaščenje je potrebno le ...
... pred prvo uporabo,
... po čiščenju v pomivalnem stroju,
... pri izdelavi testa brez maščob (npr. biskvitno pri uporabi testa brez) ali pri zelo težkem ali zelo vlažnem testu.
- Vzemite mrežno rešetko iz pečice in postavite nanj model, preden ga napolnite. To vam bo olajšalo prenašanje.
- Preden odstranite pečeno testo iz modela, pustite, da se model pribl. 10 minut hladi na mrežni rešetki. V tem času se pečeno testo stabilizira in med pečenim testom in modelom nastane plast zraka.
- Če je mogoče, očistite model takoj po uporabi, saj se takrat ostanki testa najlažje odstranijo.

Šarkelj iz malin in vrtnic

Čas priprave: pribl. 20 minut
(plus čas peke pribl. 45 - 50 minut)

Sestavine

Za umešano testo:

- 150 g malin, globoko zmrznjene
- 200 g sladkorja
- 200 g mehkega masla
- 1 ščepec soli
- 4 jajca
- 300 g moke
- 2 čajni žlički pecilnega praška
- 100 ml mleka
- 50 ml rožne vode, alternativno mleko

Za dekoracijo:

- 60 g bele čokolade
- Rožnati živilski barvni gel
- alternativno roza čokolada (živilska barva ni potrebna)
- Listi vrtnice

Priprava

1. Pečico segrejte na 180 °C zgornje/spodnje grelo. Model sperite z hladno vodo in pustite, da se ocedi. Nato na rahlo namažite z nevtralnimi jedilnimi oljem.
2. **Za umešano testo** maslo, sladkor in sol stepajte približno 5 minut, dokler ne postane svetlo.
3. Jajca enim za drugim vmešajte in stepajte približno 1/2 minut.

4. Pomešajte posebej moko s pecilnim praškom.
5. Maline pomešajte z 1 žlico mešanice moke, da maline ne bodo povsem zlezle navzdol.
6. Preostalo mešanico moke z mlekom in rožno vodo vmešajte v mešanico masla.
7. Umešajte maline. Testo napolnite v model ter pogladite.
8. V predgreto pečico pecite. 45-50 minut, dokler ne postane zlatorumeno. S leseno palčko vbodite v testo, da preverite ali je že popolnoma pečeno. Po potrebi čas peke podaljšamo za nekaj minut.
9. Vzemite model za peko iz pečice in ga pustite na kuhinjski rešetki za 10 minut, da se ohladi.
10. Še topel šarkelj previdno zvrnite iz modela in pustite, da se popolnoma ohladi na rešetki.
11. **Za okras** čokolado drobno nasekljajte in jo stopite nad vročo vodno kopeljo. Pobarvajte živilski barvni gel rožnato in ga dajte v krogu čez šarkelj.
12. Okrasite s cvetnimi listi vrtnic in postrezite.

Recept:

Dovoljene pravice za tisk za Tchibo GmbH

© 2025 EMF VERLAG GmbH, München

Vse pravice pridržane

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany

Številka artikla: 695 691