

sl

## Navodila za uporabo in recept

- Z modelčkom za izrezovanje, ki se lahko uporablja z obeh strani, lahko izrežete kroge in cvetove. Nato jih lahko s pomočjo bata stisnete v običajne pekače/na pladnje za peko mafinov, da dobite okrasne modelčke iz testa.
- Najbolje je, da obdelate testo, ki ste ga vzeli neposredno iz hladilnika. Če se testo segreje, se pozneje težje loči od modelčka za izrezovanje. V takšnem primeru ga raje postavite nazaj v hladilnik in predelajte drugi, ohlajeni del testa. Če se testo kljub temu težko loči od modelčkov za izrezovanje, ga pred izrezovanjem dodatno posipajte z moko.
- Izrezano ploščico testa položite s paletjo, ravnim nožem ali podobnim predmetom nad ali v vdolbino pekača za mafine in ga nato previdno s pomočjo bata vtisnite v vdolbino.
- Pecite modelčke za testo, da jih boste kasneje lahko napolnili (npr. s keramičnimi fižoli za peko ali podobnim).
- Glede na recept lahko modelčke za pecivo že pred peko napolnite s sladko ali slano nadevom.

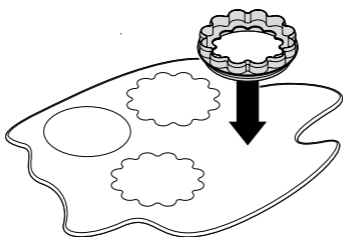
## Čiščenje

- Modelček za izrezovanje in bat pred prvo uporabo in takoj po vsaki naslednji uporabi očistite z vročo vodo in malo detergenta za pomivanje posode.

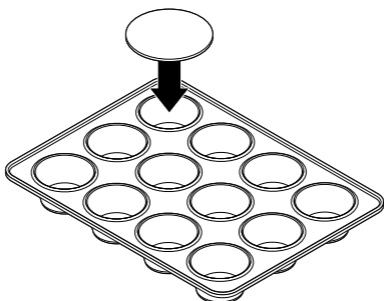
Oba dela sta primerna tudi za čiščenje v pomivalnem stroju. Kljub temu ju ne namestite neposredno nad grelnimi palicami.

## Uporaba

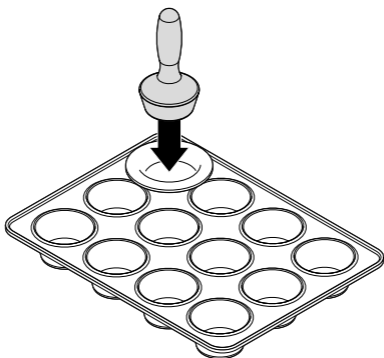
1



2



3



# Potičke iz krhkega testa z jagodno skuto

**Za približno 12 kosov**

## **Sestavine za krhko testo:**

250 g pšenične moke tipa 405

120 g mrzlega masla

50 g sladkorja

1 čajna žlička vanilijevega sladkorja

1 jajce (velikost M)

## **Sestavine za polnilo:**

200 g jagod

200 g skute, nemastne

400 ml smetane

120 g sladkorja

1 vrečko vanilijevega sladkorja

Naribana lupina limone

2 veliki žlici limoninega sika

## **Priprava**

1. Peč segrejte na 180 °C - zgornje/spodnje gretje
2. Vse sestavine za krhko testo na hitro pregnetite, dokler ne dobite gladkega testa. Testo pokrijte in ga za 1 uro ohladite v hladilniku.
3. Krhko testo razvaljajte na pomokani površini in z modelčkom za izrezovanje izrežite rožice ali kroge.
4. Izrezano testo položite čez ali v vdolbine pekača za mafine in ga nato z batom nežno pritisnite v vdolbine.
5. Testo pred peko prebodite z vilicami ali pa ga pecite brez polnila.
6. Modelčke za testo pecite v predhodno ogreti pečici približno 20 minut, nato jih ohladite.

7. Za polnilo operite jagode, 6 jih prerežite na pol in jih postavite na stran, preostale pa pretlačite. Jagodni pire zmešajte s skuto, limoninim sokom in naribano lupino limone.
8. Smetano stepite s sladkorjem in vanilijevim sladkorjem, dokler ne nastanejo čvrsti vrhovi, nato jo nežno vmešajte v mešanico jagod in skute ter postavite v hladilnik za približno 2 uri.
9. Ohlajene modelčke iz testa napolnite z mešanico jagod in skute ter vsakega okrasite s polovico jagode.

---

**Številka artikla: 723 576**

---

**Servisna linija Tchibo  
Pon. - pet. od 9. do 12. ure  
Tel.: 01 600 14 15**

Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany