



Tarteform

Tart tin

Moule à tarte

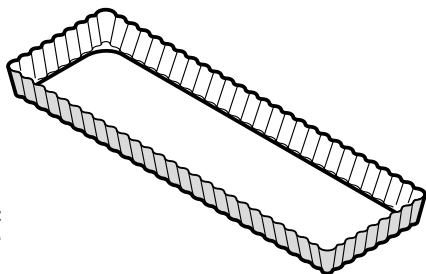
Forma na tarte

Forma do tartu

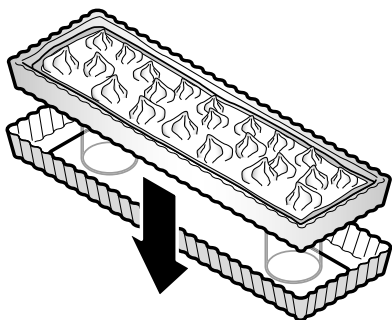
Forma na tarte

Piteforma

Tart kalıbi



- de** Produktinformation und Rezept
- en** Product information and recipe
- fr** Fiche produit et recette
- cs** Informace o výrobku a recept
- pl** Informacja o produkcie i przepis
- sk** Informácia o výrobku a recept
- hu** Termékismertető és recept
- tr** Ürün bilgisi ve tarif



Wichtige Hinweise zum Gebrauch



Die Tarteform ist nur für den Gebrauch im Backofen bis +230 °C geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht!

Gehen Sie mit der heißen Backform vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**

Die Antihafbeschichtung

Form und Boden 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 und schneiden Sie keine Speisen in der Tarteform. Sollte das Backgut etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie Form und Boden mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie beide Teile danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Form und Boden sind **nicht spülmaschinengeeignet**.

Gebrauch

- ▷ Fetten Sie Form und Boden vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- ▷ Legen Sie den Boden über das Loch in der Form. Achten Sie beim Einfüllen des Teiges darauf, dass der Boden nicht verrutscht.
- ▷ Bevor Sie die Tarte aus der Form herausnehmen, lassen Sie Tarte und Backform abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Tarte und Backform entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Stellen Sie die Form zum Herausnehmen der Tarte auf hitzebeständige Gegenstände, die etwas kleiner als das Loch im Boden sind, z.B. 2 Schnapsgläser.
- ▷ Lösen Sie die Tarte am Rand ggf. mit einem Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. und ziehen Sie den Rand der Form vorsichtig nach unten ab.
- ▷ Hebeln Sie anschließend mit einem Teigschaber die Tarte vorsichtig vom Boden.
- ▷ Reinigen Sie Form und Boden möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Trocknen Sie Form und Boden gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie beide Teile trocken.

Für den Mürbeteig:

- 130 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 90 g kalte Butter

Für die Füllung:

- 750 g Rhabarber
- 125 ml Apfelsaft
- 50 ml Rhabarbersirup
(oder Grenadinesirup)
- 1 EL Zucker
- 30 g Speisestärke

Für das Baiser:

- 2 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker

Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig, alle Zutaten zügig zu einem geschmeidigen Teig zusammenkneten. Anschließend den Teig in eine Folie oder ein Bienenwachstuch gewickelt mindestens 1 Stunde kaltstellen. Nach der Kühlzeit den Teig ausrollen und die eingefettete und mit Mehl bestäubte Tarteform bis zum Rand damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel ein paar Mal einstechen. Anschließend den Teig mit Backpapier abdecken, mit Keramik-Backbohnen* oder getrockneten Hülsenfrüchten befüllen und im vorgeheizten Ofen (Ober/Unterhitze 180°C) für ca. 10 Minuten blind backen.
2. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dafür den Rhabarber putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Apfelsaft, Rhabarbersirup, Zucker und die Rhabarberstücke in einen Topf geben und ca. 10 Minuten zu einem Kompott einkochen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, zum Kompott geben und aufkochen lassen. Das Kompott anschließend etwas abkühlen lassen.
3. Das Kompott auf dem vorgebackenen Teigboden gleichmäßig verteilen und die Tarte für weitere 30 bis 35 Minuten backen.
4. Für das Baiser die Eiweiße mit Salz steif schlagen und den Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Die Masse so lange schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist und die Masse glänzt.
5. Den Eischnee in eine Spritztülle füllen und in gleichmäßigen Tupfen auf die Tarte spritzen. Anschließend im Ofen kurz backen (ca. 5 Minuten), bis die Baiser-Spitzen goldbraun sind.

* Backbohnen aus Keramik sind zum Blindbacken, d.h. zum Beschweren des Teigs während des Backvorgangs, vorgesehen. Sie verhindern Blasenbildung und Schrumpfen des Teigbodens und sorgen für eine optimale Wärmeverteilung.



Important information for use



The tart tin is only suitable for use in the oven at temperatures of up to +230°C. Only use it for its intended purpose!

Take care when handling the hot tart tin. Always use oven gloves.

There is a risk of burns!

Non-stick coating

The tin and base have a non-stick coating that enables you to easily remove the tart. You will also notice how easy they are to clean.

- To protect the coating, do not use sharp or pointed utensils for baking or cleaning and do not cut food in the tart tin. If your finished tart should nevertheless stick, use a rubber spatula or similar utensil to loosen it.

Prior to first use

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

Use

- ▷ Grease the tin and base with a little butter or margarine before using them.
If necessary, also dust them with flour.
- ▷ Place the base over the hole in the tin. Take care that the base does not slip as you fill the tin with dough.
- ▷ Allow the tart and tin to cool before removing the tart from the tin.
During this time the baked dough will stabilise and a layer of air will develop between the tin and the tart.
- ▷ To remove the tart, place the tin on heat-resistant objects that are slightly smaller than the hole in the base, e.g. two shot glasses.
- ▷ Loosen the tart at the edge using a rubber spatula or similar utensil if required, and carefully ease the edges of the tin downwards.
- ▷ Finally, carefully lever the tart off the base using a spatula.
- ▷ Clean the tin and base as soon as possible after use while any remaining pastry is easier to remove. Dry the tin and base immediately after washing and store them in a dry place.

Rhubarb meringue tart

For the tart base:

- 130 g flour
- 50 g ground almonds
- 30 g sugar
- 1 pinch of salt
- 1 egg white
- 90 g cold butter

For the filling:

- 750 g rhubarb
- 125 ml apple juice
- 50 ml rhubarb syrup
(or grenadine)
- 1 tbsp. sugar
- 30 g cornstarch

For the meringue:

- 2 egg whites
- 1 pinch of salt
- 100 g sugar

Preparation:

1. For the tart base, knead all of the ingredients together until they combine to form a smooth dough. Then wrap the dough in cling film or a beeswax cloth and store it in the refrigerator for at least 1 hour. Once the dough is chilled, roll it out before pressing it into the greased and lightly floured tart form. Prick the base a few times with a fork before covering the dough with baking paper and filling the tin with ceramic baking beads* or dry pulses. Blind bake the base in a preheated oven (upper/lower heat 180°C) for approx. 10 minutes.
2. In the meantime, prepare the filling. To do so, clean and peel the rhubarb and cut it into small pieces. Place the pieces of rhubarb into a pot with the apple juice, rhubarb syrup and sugar and let the mixture stew for approx. 10 minutes until it forms a compote. Add a little water to the cornstarch and combine them until smooth before adding this to the compote and letting the mixture simmer. Then leave the finished compote to cool down.
3. Pour the compote over the baked tart base and then bake the tart for a further 30 to 35 minutes.
4. To make the meringue, beat the egg whites and the salt until they form a firm mixture while gradually adding the sugar. Continue beating until all of the sugar is incorporated and the mixture becomes glossy.
5. Transfer the meringue mixture into a piping bag with a fluted nozzle and evenly pipe meringue swirls onto the top of the tart. Then bake the tart again briefly (for approx. 5 minutes) until the peaks of the meringue are golden brown.

* Ceramic baking beads are used for blind-baking, i.e. for weighing down the dough as it bakes. They prevent the base of the tart from forming bubbles or shrinking and ensure optimal heat distribution during the baking process.



Conseils d'utilisation importants

fr

Ce moule à tarte est conçu pour une cuisson au four à des températures ne dépassant pas +230 °C. Ne l'utilisez pas pour un autre usage!

Manipulez le moule avec précaution lorsqu'il est chaud. Utilisez toujours des maniques. **Il y a risque de brûlure!**

Le revêtement anti-adhésif

Le moule et le fond sont dotés d'un revêtement anti-adhésif pour vous permettre de retirer facilement votre préparation après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus facile.

- Afin de ne pas endommager le revêtement, n'utilisez aucun objet coupant ou pointu lors de la cuisson ou du nettoyage, et ne coupez aucun aliment à même le moule. S'il arrive que la préparation attache au moule, aidez-vous d'une spatule à pâte en caoutchouc ou d'un objet similaire pour la détacher.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez le moule et le fond à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. Essuyez immédiatement les deux pièces pour éviter les taches. Le moule et le fond **ne vont pas au lave-vaisselle**.

Utilisation

- ▷ Avant d'utiliser l'article, graissez le moule et le fond avec un peu de beurre ou de margarine. Le cas échéant, saupoudrez-les également de farine.
- ▷ Placez le fond dans le moule de sorte qu'il recouvre entièrement le trou qui se trouve au centre du moule. Veillez à ce que le fond reste bien en place lorsque vous y verserez la pâte.
- ▷ Laissez refroidir la tarte et le moule avant de démouler la tarte. La pâte cuite peut ainsi se stabiliser et une couche d'air, se former entre la tarte et le moule.
- ▷ Pour démouler la tarte, placez le moule sur des objets résistants à la chaleur dont le diamètre est légèrement inférieur au trou qui se trouve dans le fond, par exemple deux verres à eau de vie.
- ▷ Dégagez les bords de la tarte à l'aide d'une spatule à pâte en caoutchouc ou d'un objet similaire et tirez délicatement le bord du moule vers le bas.
- ▷ Pour finir, soulevez délicatement la tarte du fond du moule à l'aide d'une spatule à pâte.
- ▷ Nettoyez le moule et le fond de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi. Essuyez le moule et le fond immédiatement après les avoir lavés et rangez-les dans un endroit sec.

Tarte meringuée à la rhubarbe

Pour la pâte brisée:

- 130 g de farine
- 50 g d'amandes en poudre
- 30 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf
- 90 g de beurre froid

Pour la garniture:

- 750 g de rhubarbe
- 125 ml de jus de pomme
- 50 ml de sirop de rhubarbe (ou de sirop de grenadine)
- 1 c.s. de sucre
- 30 g d'amidon alimentaire

Pour la meringue:

- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre

Préparation:

1. Pour la pâte brisée, pétrissez rapidement tous ces ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. Enroulez ensuite la pâte dans un film ou un torchon en cire d'abeille et mettez-la au réfrigérateur au moins une heure. Une fois le temps de refroidissement écoulé, déroulez la pâte et foncez le moule à tarte, bord compris, graissé et saupoudré de farine au préalable. Piquez le fond de tarte plusieurs fois avec une fourchette. Ensuite, couvrez la pâte d'une feuille de papier sulfurisé, ajoutez des haricots de cuisson en céramique* ou des légumineuses séchées, puis faites cuire à blanc 10 minutes environ dans un four préchauffé (chaleur supérieure/inférieure) à 180 °C.
2. Pendant ce temps, préparez la garniture. Lavez la rhubarbe, épluchez-la et coupez-la en petits morceaux. Versez le jus de pomme, le sirop de rhubarbe, le sucre et les morceaux de rhubarbe dans une marmite et faites réduire 10 minutes environ pour obtenir une compote. Mélangez l'amidon avec un peu d'eau jusqu'à obtention d'un mélange lisse, ajoutez ce mélange à la compote et portez le tout à ébullition. Ensuite, laissez un peu refroidir la compote.
3. Répartissez uniformément la compote sur le fond de tarte précuit et enfournez la tarte à nouveau pour 30 à 35 minutes de cuisson supplémentaires.
4. Pour la meringue, battez les blancs en neige en ajoutant le sel en arrosant progressivement de sucre. Battez cette masse jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous et que la masse soit bien brillante.
5. Versez les blancs en neige dans une douille et réalisez des petits tas réguliers sur la tarte. Ensuite, remettez brièvement la tarte au four (5 minutes environ) jusqu'à ce que les pointes de meringues prennent une couleur brun doré.

* Les haricots de cuisson en céramique sont destinés à la cuisson à blanc, c'est-à-dire à alourdir la pâte pendant la cuisson. Ils empêchent la formation de bulles ou le rétrécissement du fond de pâte, et assurent une répartition optimale de la chaleur.



Forma na tarte je vhodná pouze k používání v pečicí troubě do +230 °C.
Nepoužívejte ji k jinému účelu!

S horkou formou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky.

Hrozí nebezpečí popálení!

Nepřílnavá vrstva

Forma a dno jsou opatřeny antiadhezní vrstvou, aby šlo pečivo lépe vyklopit.
Další předností je snazší čištění.

- Abyste nepřílnavou vrstvu ochránili před poškrábáním, nepoužívejte při pečení ani čištění ostré ani špičaté předměty a upečená tarte nekrájejte ve formě. Pokud by se tarte někdy nedala lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem apod.

Před prvním použitím

- ▷ Formu a dno umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom obě části hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Forma a dno **nejsou vhodné do myčky**.

Použití

- ▷ Formu a dno před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak je ještě případně vysypte moukou.
- ▷ Dno položte na otvor ve formě. Při plnění těsta do formy dávejte pozor, aby se dno neposunulo.
- ▷ Než tarte začnete vyjímat z formy, nechte tarte i formu na pečení vychladnout. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi tarte a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Formu k vyjmutí tarte položte na žáruvzdorné předměty, které jsou menší nežli otvor na dně, např. dvě skleničky (štamprle).
- ▷ Tarte uvolněte na okraji případně pomocí stěrky na těsto s gumovým okrajem apod., a okraj formy opatrně stáhněte dolů.
- ▷ Potom tarte opatrně oddělte ode dna formy pomocí stěrky.
- ▷ Formu a dno umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta nejlépe uvolní. Formu a dno hned po umytí utřete a uložte obě části na suché místo.

Rebarborový tarte s bezé

Na křehké těsto:

- 130 g mouky
- 50 g mletých mandlí
- 30 g cukru
- špetka soli
- 1 žloutek
- 90 g studeného másla

Na náplň:

- 750 g rebarbory
- 125 ml jablečné šťávy
- 50 ml rebarborového sirupu (nebo grenadiny)
- 1 lžíce cukru
- 30 g jedlého škrobu

Na bezé:

- 2 bílky
- špetka soli
- 100 g cukru

Příprava:

1. Na křehké těsto rychle smíchejte všechny přísady. Poté nechte těsto zabalené ve fólii nebo voskovém plátně s včelím voskem minimálně jednu hodinu vychladit. Po vychlazení těsto vyválejte a vyložte jím až po okraj vymazanou a moukou vysypanou formu. Těsto na dně propíchejte na několika místech vidličkou. Poté těsto přikryjte pečicím papírem, naplňte jej keramickými fazolemi na pečení* nebo sušenými luštěninami a v předehřáté troubě (horní/spodní ohřev 180 °C) pečte cca 10 minut.
2. Mezitím připravte náplň. Očistěte a oloupejte rebarboru a nakrájejte ji na drobné kousky. Jablečnou šťávu, rebarborový sirup, cukr a kousky rebarbory vložte do hrnce a cca 10 minut vařte, až vznikne kompot. Jedlý škrob promíchejte s trochou vody dohladka, přidejte ke kompotu a nechte převařit. Následně nechte kompot trochu vychladnout.
3. Kompot rovnoměrně rozmístěte na předpečený korpus a dejte tarte péci na dalších 30 až 35 minut.
4. Na bezé ušlehejte bílky se solí a pomalu přisypáváním přidávejte cukr. Hmotu šlehejte tak dlouho, až se cukr zcela rozpustí a hmota se bude lesknout.
5. Sníh z bílků naplňte do zdobícího sáčku a na tarte v pravidelných rozestupech nastříkejte drobné hromádky. Poté krátce (cca 5 minut) pečte v troubě, až bezé hromádky získají zlatohnědou barvu.

* Keramické fazole na pečení jsou určeny ke slepému pečení, tzn. k zatížení těsta během pečení. Zabraňují tvorbě bublin a smršťování korpusu a zajišťují optimální rozložení tepla.



Istotne wskazówki dotyczące użytkowania



Forma do tarty przeznaczona jest do użytku w piekarniku w temperaturze do +230°C. Należy używać produktu wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!

Z gorącą formą do pieczenia należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łapek do garnków. **Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!**

Powłoka antyadhezyjna

Forma i dno pokryte są powłoką antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie gotowego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze. Forma jest łatwa w czyszczeniu, co stanowi dodatkową korzyść.

- Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub czyszczenia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów i nie kroić w formie żadnych potraw. 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 oraz dno w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie od razu osuszyć obie części, aby uniknąć plam. Forma i dno **nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń**.

Użytkowanie

- ▷ Przed użyciem wysmarować formę oraz dno masłem lub margaryną. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką.
- ▷ Umieścić spód w otworze formy. Podczas napełniania formy ciastem należy uważać, aby spód się nie przesunął.
- ▷ Przed wyjęciem tarty z formy należy odczekać, aż tarta i forma ostygną. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między spodem tarty a formą do pieczenia tworzy się warstwa powietrza.
- ▷ Aby wyjąć tartę, należy postawić formę na żaroodpornych przedmiotach, nieco mniejszych niż otwór na spodzie, np. 2 kieliszkach.
- ▷ W razie potrzeby poluzować brzegi tarty, używając skrobaka do ciasta z gumową końcówką lub podobnego przedmiotu i ostrożnie zdjąć rant formy w dół.
- ▷ Następnie za pomocą skrobaka do ciasta ostrożnie oddzielić tartę od spodu formy.
- ▷ W miarę możliwości należy umyć formę oraz spód bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Od razu po umyciu osuszyć formę i spód i przechowywać obydwa elementy w suchym miejscu.

Składniki na kruche ciasto:

- 130 g mąki
- 50 g zmielonych migdałów
- 30 g cukru
- 1 szczypta soli
- 1 żółtko
- 90 g zimnego masła

Składniki na nadzienie:

- 750 g rabarbaru
- 125 ml soku jabłkowego
- 50 ml syropu rabarbarowego (lub grenadyny)
- 1 łyżka cukru
- 30 g skrobi spożywczej

Składniki na bezę:

- 2 białka
- 1 szczypta soli
- 100 g cukru

Przyrządzenie:

1. Energicznie zagnieść wszystkie składniki na kruche ciasto do uzyskania gładkiej masy. Ciasto zawinąć w folię spożywczą lub woskowijkę i schłodzić przez co najmniej 1 godzinę. Po schłodzeniu rozwałkować ciasto i wyłożyć nim natłuszczoną i oprószoną mąką formę do tarty (również brzegi). Spód nakłuć kilkakrotnie widelcem. Następnie przykryć ciasto papierem do pieczenia, na wierzchu ułożyć ceramiczne fasolki do pieczenia* lub suszone nasiona roślin strączkowych i piec na ślepo w nagrzanym piekarniku (grzanie góra/dół 180°C) przez ok. 10 minut.
2. W międzyczasie przygotować nadzienie. Rabarbar umyć, obrać i pokroić na małe kawałki. Sok jabłkowy, syrop rabarbarowy, cukier i kawałki rabarbaru umieścić w garnku i gotować przez ok. 10 minut do uzyskania compote (deser z gotowanych w cukrze owoców, świeżych lub suszonych). Skrobię spożywczą wymieszać z odrobiną wody do uzyskania gładkiej konsystencji, dodać do compote i zagotować. Następnie odstawić compote do lekkiego ostygnięcia.
3. Przestudzone compote rozprowadzić równomiernie na podpieczonym spodzie i piec tartę przez kolejne 30-35 minut.
4. Aby przygotować bezę, białka z solą ubić na sztywną pianę, powoli dodając cukier. Całość ubijać do momentu rozpuszczenia się cukru i uzyskania błyszczącej masy.
5. Ubitą pianę przełożyć do rękawa cukierniczego i równomiernie wycisnąć na tartę małe bezy. Następnie podpieć krótko w piekarniku (ok. 5 minut), aż bezowe wierzchołki staną się złotobrązowe.

* Ceramiczne fasolki do pieczenia są przeznaczone do wstępnego wypiekania na ślepo, tzn. do obciążania ciasta podczas pieczenia. Zapobiegają powstawaniu pęcherzyków i marszczeniu się spodu ciasta oraz zapewniają optymalną dystrybucję ciepła.



Dôležité upozornenia o používaní



Forma na tarte je vhodná na používanie v rúre na pečenie do +230 °C.
Nepoužívajte ju na iné účely!

S horúcou formou na tarte manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky.
Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

Nepriľnavá vrstva

Forma a dno sú vybebné nepriľnavou vrstvou, aby sa upečený tarte z nej dal ľahko vybrať. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

- Na ochranu nepriľnavej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení ostré ani špicaté predmety a vo forme nekrájajte pokrmy. Ak by sa tarte predsa len trochu prilepil k forme, uvoľnite ho pomocou stierky s gumovým okrajom alebo pod.

Pred prvým použitím

- ▷ Formu a dno umyte horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Následne oba diely hneď osušte, aby sa nevytvorili fláky.
Forma a dno **nie sú vhodné do umývačky riadu.**

Používanie

- ▷ Formu a dno pred použitím trochu vymastite maslom alebo margarínom. Príp. ich dodatočne posypte múkou.
- ▷ Dno položte na otvor vo forme. Pri plnení cestom dbajte na to, aby sa dno nevyšmyklo.
- ▷ Skôr než tarte vyberiete z formy, nechajte tarte a formu na pečenie vychladnúť. Za tento čas sa hotové cesto stabilizuje a medzi tarte a formou vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Formu pri vyberaní tarte postavte na teplovzdorné predmety, ktoré sú o niečo menšie ako otvor na dne formy, napr. na 2 kalíštek na pálenku.
- ▷ Tarte na okraji uvoľnite príp. stierkou s gumovým otvorom a pod. a okraj formy opatrne stiahnite nadol.
- ▷ Následne stierkou na cesto opatrne uvoľnite tarte z dna.
- ▷ Formu a dno podľa možností čo najskôr po použití umyte, vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Formu a dno po umytí hneď osušte a oba diely uschovajte na suchom mieste.



Rebarborový tarte so snehovými pusinkami

na krehké cesto:

- 130 g múky
- 50 g mletých mandlí
- 30 g cukru
- 1 štipka soli
- 1 žltok
- 90 g studeného masla

na plnku:

- 750 g rebarbory
- 125 ml jablkovej šťavy
- 50 ml rebarborového sirupu (alebo sirupu z granátových jablák)
- 1 PL cukru
- 30 g škrobovej múčky

na snehové pusinky:

- 2 bielka
- 1 štipka soli
- 100 g cukru

Príprava:

1. Na krehké cesto rýchlo premiešajte všetky prísady, kým sa nevytvorí poddajné cesto. Následne cesto zabaľte do fólie alebo voskovej utierky a odložte na minimálne 1 hodinu do chladu. Po ochladzovacej dobe cesto rozvaľkajte a vyložte ním vymastenú a múkou posypanú formu na tarte až po okraj. Dno párkrát poprepichujte vidličkou. Následne cesto prikryte papierom na pečenie, zaťažte keramikými fazuľami* alebo sušenými strukovinami a pečte v predhriatej rúre (horný/spodný ohrev 180 °C) cca 10 minút.
2. Medzitým si pripravte plnku. Na to rebarboru očistite, olúpte a pokrájajte na malé kúsky. Jablkovú šťavu, rebarborový sirup, cukor a kúsky rebarbory vložte do hrnca a cca 10 minút uvarte na kompót. Škrobovú múčku vymiešajte s trochou vody do hladka, pridajte do kompótu a nechajte povariť. Kompót následne nechajte trochu vychladnúť.
3. Kompót rovnomerne rozdeľte na predpečené cesto a tarte pečte ďalších 30 až 35 minút.
4. Na snehové pusinky vyšľahajte bielka so soľou a pomaly do zmesi prisypávajte cukor. Zmes šľahajte, kým sa cukor nerozpustí a zmes sa nezačne lesknúť.
5. Bielkový sneh naplňte do cukrárskeho vrečka a na tarte ním vytvorte pravidelné kopčeky. Následne krátko pečte v rúre (cca 5 minút), kým snehové pusinky nebudú zlatohnedé.

* Keramické fazule na pečenie sú určené na „slepé“ pečenie, tzn. na zaťaženie cesta počas pečenia. Zabraňujú tvorbe vzduchových bublín, zmršťovaniu korpusu a zabezpečujú rovnomerne rozloženie tepla.



A piteforma kizárólag sütőben használható +230 °C-ig.

Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!

A forró sütőformával óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogó ruhát.

Égési sérülések veszélye!

Tapadásgátló bevonat

A piteforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen kivehető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a piteforma tisztítását.

- A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy tisztításhoz, továbbá ne vágja fel a tésztát a piteformában. Amennyiben a tészta leragadna, az eltávolításához gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a formát és az alját meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Majd törölje szárazra mindkét részét, így nem lesznek foltosak. Sem a forma, sem az alja **nem tisztítható mosogatógépben**.

Használat

- ▷ A használat előtt kenje ki a formát és az alját némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki.
- ▷ Helyezze a sütőforma alját a formába a lyuk fölé. Ügyeljen arra, hogy a tészta betöltésekor a forma alja ne csússzon el.
- ▷ Mielőtt kiveszi a pitét a formából, hagyja a tésztát és a piteformát lehűlni. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a forma között.
- ▷ A kivételhez állítsa a formát olyan hőálló tárgyakra, melyek valamivel kisebbek, mint a lyuk a forma alján, pl. 2 pálinkáspohár.
- ▷ Szükség esetén egy gumis éllel ellátott spatulával vagy hasonlóval válassza le a tésztát a forma oldaláról, és húzza le óvatosan a forma szélét.
- ▷ Végül egy spatulával emelje le óvatosan a tésztát a forma aljáról.
- ▷ A piteformát és annak részeit lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. Ezután azonnal törölje szárazra a formát és az alját, és mindkét részt száraz helyen tárolja.

A linzertésztaához:

- 130 g liszt
- 50 g darált mandula
- 30 g cukor
- 1 csipet só
- 1 tojássárgája
- 90 g hideg vaj

A töltelékhez:

- 750 g rebarbara
- 125 ml almalé
- 50 ml rebarbara szörp
(vagy grenadine szörp)
- 1 ek. cukor
- 30 g étkezési keményítő

A habcsókhoz:

- 2 tojásfehérje
- 1 csipet só
- 100 g cukor

Elkészítés:

1. A linzertésztaához gyúrja össze valamennyi hozzávalót egy sima tésztává, majd állítsa a tésztát fóliába vagy méhviasz kendőbe csomagolva legalább 1 órára a hidegre. A hűtési idő után nyújtsa ki a tésztát és tegye a margarinnal vagy vajjal kikent, kilisztezett formába úgy, hogy egészen a pereméig érjen. Szurkálja meg a tészta alját pár helyen villával. Végül a tésztát fedje le sütőpapírral, töltsön bele kerámia sütőbabot* vagy szárított hüvelyeseket, és süssse vakon az előmelegített sütőben (alsó-felső sütés 180 °C) kb. 10 percig.
2. Közben készítse el a tölteléket. Ehhez a rebarbarát tisztítsa meg, hámozza meg és vágja fel kisebb darabokra. Tegye egy edénybe az almalevet, a rebarbara szörpöt, a cukrot és a rebarbaradarabokat, és főzze kb. 10 percig kompóttá. Keverje simára az étkezési keményítőt egy kevés vízzel, adja a kompóthoz és forralja fel. Majd végül hagyja a kompótot kissé lehűlni.
3. Ossa el egyenletesen a kompótot az elősütött tésztalapon és süssse tovább a pitét kb. 30-35 percig.
4. A habcsókhoz verje fel a tojásfehérjét a sóval kemény habbá, és közben lassan szitálja hozzá a cukrot. A tojásfehérje masszát addig verje fel, amíg a cukor elolvad és a massa fényes lesz.
5. Töltse a felvert tojásfehérjét egy hanzsákba és nyomjon egyenletes habcsókokat a pitére. Végül süssse még egy kicsit (kb. 5 percig) a sütőben, amíg a habcsókok aranybarnák lesznek.

* A kerámia sütőbab vakon sütéshez használható, azaz a tészta lenyomására szolgál sütés közben. Megakadályozza a hólyagképződést, a tészta felpúposodását, és optimális hőeloszlást biztosít.



Tart kalıbı +230 °C sıcaklığa kadar fırında kullanıma uygundur.

Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!

Sıcak olan fırın kalıbını kullanırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın. **Aksi takdirde yanma tehlikesi vardır!**

Yapışmaz kaplama

Fırında pişirdiğiniz ürünün kalıptan kolayca çıkarılabilmesi için kalıp ve tabanı yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

- Kapslamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın ve tart kalıbın içerisinde yiyecekleri kesmeyin. Yiyeceklerin yapışması durumunda, lastik kenarlı bir hamur spatulası kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi

- ▷ Kalıbı ve tabanı sıcak su ve bir miktar deterjanla temizleyin.
Her iki parçayı leke oluşmaması için ardından hemen kurulayın.
Kalıp ve taban bulaşık makinesinde yıkanma için uygun değildir.

Kullanım

- ▷ Kalıbı ve tabanı, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
- ▷ Tabanı kalıptaki deliğin üzerine yerleştirin. Hamuru doldururken tabanın kaymadığından emin olun.
- ▷ Tartı kalıptan çıkarmadan önce, tart ve fırın kalıbını soğumaya bırakın.
Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve tart ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- ▷ Tartı, tabandaki delikten biraz daha küçük olan ısıya dayanıklı nesneler üzerine çıkarmak için yerleştirin, örn. 2 Shot bardağı.
- ▷ Gerekirse kenardaki tartı çözün. Kauçuk dudaklı bir hamur spatulası vb. ile kalıbın kenarını dikkatlice aşağı çekin.
- ▷ Daha sonra tartı bir spatula ile tabandan dikkatlice kaldırın.
- ▷ Kalıbı ve tabanını mümkünse kullanımdan hemen sonra temizleyin, bu şekilde hamur kalıntıları daha kolay çözülür. Durulamadan hemen sonra kalıbı ve tabanı kurutun ve her iki parçayı da kuru şekilde saklayın.

Ravent-Maiser-Tart

Hamur için:

- 130 gr un
- 50 gr öğütölmüş badem
- 30 gr şeker
- 1 tutam tuz
- 1 yumurta sarısı
- 90 gr soğuk tereyağı

Dolgu için:

- 750 gr ravent
- 125 ml elma suyu
- 50 ml ravent şurubu
(veya grenadin şurubu)
- 1 YK şeker
- 30 gr gıda nişastası

Beze için:

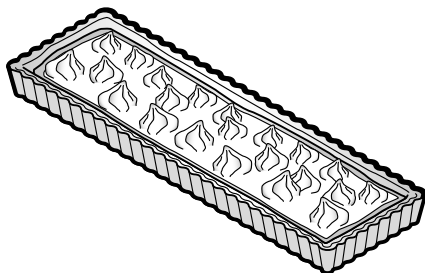
- 2 yumurta akı
- 1 tutam tuz
- 100 gr şeker

Hazırlanışı:

1. Hamur için tüm malzemeleri hızlı bir şekilde pürüzsüz bir hamur haline getirin. Daha sonra bir folyo veya balmumu bezine sarılmış hamuru en az 1 saat soğutun. Soğutma süresinden sonra hamuru açın ve yağlanmış ve un serpilmiş tart kalıbın kenarına kadar yerleştirin. Tabana çatalla birkaç defa delikler açın. Daha sonra hamuru fırın kağıdı ile örtün, seramik fırın fasulyesi* veya kuru baklagiller ile üzerini doldurun ve önceden ısıtılmış bir fırında (üst/alt ısı 180 °C) yakl. 10 dakika kör pişirin.
2. Bu arada iç malzemeyi hazırlayın. Bunun için ravent'i temizleyin, soyun ve küçük parçalara ayırın. Elma suyu, ravent şurubu, şeker ve ravent parçalarını bir tencereye koyun ve yakl. 10 dakika boyunca komposto şeklinde kaynatın. Gıda nişastasını biraz suyla karıştırın, kompostoya ekleyin ve kaynatın. Daha sonra kompostoyu biraz soğumaya bırakın.
3. Kompostoyu önceden pişirilmiş hamur tabanına eşit olarak yayın ve tartı 30 ila 35 dakika daha pişirin.
4. Beze için yumurta beyazlarını sertleşene kadar tuzla çırpın ve şekerin yavaşça damlamasına izin verin. Şeker eriyene ve parlayana kadar karışımı çırpın.
5. Yumurta beyazlarını bir püskürtücüye doldurun ve tart üzerine eşit lekeler halinde püskürtün. Ardından beze uçları altın kahverengi olana kadar kısa bir süre fırında pişirin (yaklaşık. 5 dakika).

* Seramik kuru fasulye kör pişirme içindir, pişirme işlemi sırasında hamurun üzerinde ağırlık olması için amaçlanmıştır. Hamur tabanının kabarmasını ve büzölmesini önler ve optimum ısı dağılımını sağlar.





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 | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası : 611 005

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