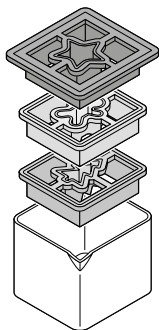


sl

Navodila za uporabo in recept

- Praktična skodelica omogoča enostavno polnjenje piškotov zaradi izlivnega nastavka, bodisi s stopljeno čokolado, marmelado, karamelo itd.
- Skodelica je primerna samo za merjenje nadeva; ne za segrevanje nadeva ali topljenje čokolade! Skodelice ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.
- Ko modelčkov ne uporabljate, jih lahko shranite v skodelici, kot je prikazano.
- Piškote lahko napolnite pred peko in po njej, odvisno od želenega nadeva.
- Testa ne razvaljajte pretanko in pri rezanju ne pritiskajte premočno na modelčke. Tako se boste izognili luknjam v testu in zagotovili, da bodo piškoti imeli popolne vdolbine za nadev.



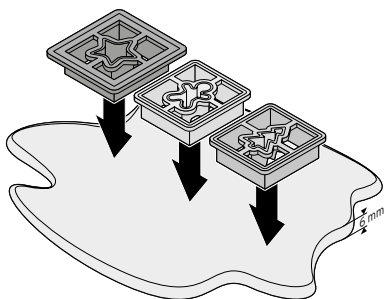
- Najbolje je, da obdelate testo, ki ste ga vzeli neposredno iz hladilnika. Če se testo segreje, se pozneje težje loči od modelčkov za izrezovanje. V takšnem primeru ga raje postavite nazaj v hladilnik in predelajte drugi, ohlajeni del testa. Če se testo kljub temu težko loči od modelčkov za izrezovanje, ga pred izrezovanjem dodatno posipajte z moko.
- Izrezane piškote previdno položite na pekač s paletnim nožem, ploščatim nožem ali podobnim orodjem, da preprečite popačenje vdolbin motiva. Piškote lahko pa izrežete tudi neposredno na peki papir in preprosto odstranite robove testa.

Čiščenje

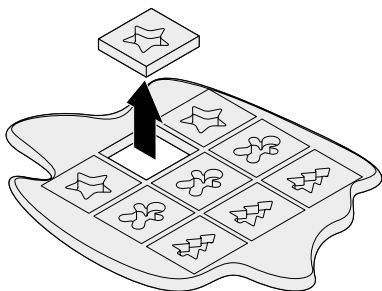
- Model za izrez in skodelico pred prvo uporabo in takoj po vsaki naslednji uporabi očistite z vročo vodo in malo detergenta za pomivanje posode. Vsi deli so primerni tudi za čiščenje v pomivalnem stroju. Kljub temu je ne namestite neposredno nad grelnimi palicami.

Uporaba

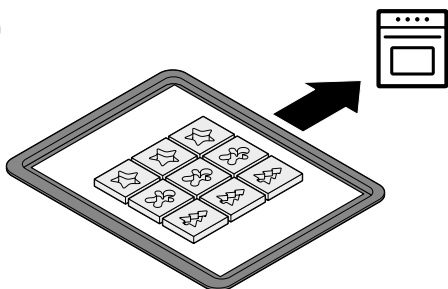
1



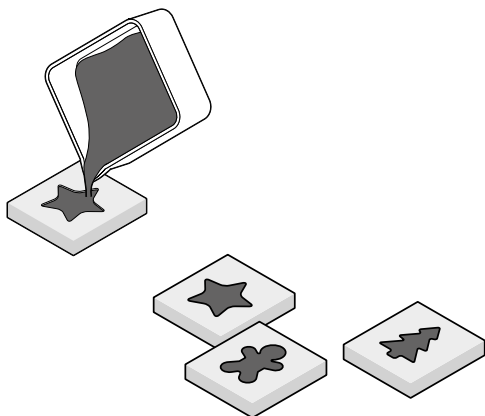
2



3



4



Recept za polnjene piškote

Za približno 40 piškotov

Čas priprave: približno 1 uro

Čas hlajenja: približno 30 minut

Čas peke: pribl. 10 minut

Sestavine

Za testo:

100 g zmehčanega masla, 75 g sladkorja,
1 jajce, 200 g moke, 1 ščepec soli

Za nadev po izbiri:

približno 100 g čokolade / približno 150 g marmelade / približno 150 g orehove kaše ali kaj podobnega

Priprava

1. Maslo stepemo do kremaste mase, dodamo sladkor in premešamo. Nato dodamo jajce in ponovno premešamo.
2. Dodamo moko in sol ter z nastavkom za testo mešalnika ali z rokami gnetimo, dokler zmes ne postane gladka. Nato testo oblikujemo v kroglo, jo zavijemo v plastično folijo in postavimo v hladilnik za vsaj 30 minut.
3. Po času hlajenja testo vzamemo iz hladilnika in pečico segrejemo na 180 °C s krožečim zrakom. Testo razvaljamo na rahlo pomokani površini na debelino približno 6 mm. Izmenično izrezujemo različne oblike, da ustvarimo majhne piškote z vdolbinami. Ne pritiskajte premočno na modelčke, da v testu ne naredite lukenj!

4. Izrezane piškote položite na pekač, obložen s papirjem za peko, in pecite približno 10 minut, dokler robovi rahlo ne porjavijo. Pustite, da se popolnoma ohladijo. Medtem pripravite izbrani nadev: Stopite čokolado in nežno segrejte orehovo kašo ali marmelado.
5. Izbrani nadev vlijte v skodelico in ga s pomočjo izlivnega ustnika previdno vlijte v različne vdolbine z motivom v piškotih.
6. Po potrebi pustite, da se napolnjeni piškoti še malo ohladijo, nato jih lahko zaužijete.

Številka artikla: 711 189

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

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