



Tarteform

Tart Dish

Moule à tarte

Forma na tarte

Forma do tartu

Forma na tarte

Piteforma

Tart kalıbı

(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

de Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre neue Tarteform aus glasiertem Steinzeug ist für die Zubereitung von Speisen im Backofen bei max. 200 °C sowie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet. Sie können die Tarte in dieser Form backen und anschließend gleich servieren.

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Reinigen

- Reinigen Sie die Form vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten oder Scheuerschwämme. Trocknen Sie die Form anschließend gut ab.
- Die Form ist auch spülmaschinengeeignet.

Gebrauch



WARNUNG vor Verbrennungen

Die Form wird beim Backen und Erwärmen heiß.
Fassen Sie die Form nur mit Topflappen o.Ä. an.

- Stellen Sie die heiße Form immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Setzen Sie die Form keinen Schocktemperaturen aus.
Stellen Sie die heiße Form nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage (z.B. Stein-Arbeitsplatte). Legen Sie ggf. ein Holzbrett o.Ä. unter.
- Geben Sie Tiefkühlkost erst nach vollständigem Auftauen in die Form.
- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Form.
- Wenn die Form Beschädigungen wie Risse oder angeschlagene Stellen aufweist, darf der Artikel nicht mehr verwendet werden, da er sonst vollständig zerbrechen könnte.
- Stellen Sie die Form nicht auf die Herdplatte, auf offenes Feuer, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
- Schieben Sie die Form nicht auf einem Ceranfeld hin und her.
Es können unliebsame Spuren entstehen!

Zucchini-Möhren-Tarte

Für 1 Tarte- oder Quicheform (24 cm Ø; 12 Stücke)

Zubereitung: 35 Min. | Ruhen: 30 Min. | Backen: 40 Min.

Zutaten für den Teig

130 g Mehl

Salz

40 g kalte Butter

Zutaten für den Belag

2 Zucchini (à 150-200 g)

2 dicke Möhren (à 150-200 g)

60 g würziger Bergkäse

170 g Schmand

3 Eier (S)

2-3 Stängel Estragon

Salz

Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem: Butter für die Form, Backpapier, Mehl zum Arbeiten, Hülsenfrüchte zum Blindbacken (alternativ Steinzeug-Blindbackkugeln)

Zubereitung

1. Mehl und 1/4 TL Salz mischen, Butter in Flöckchen zugeben und mit den Händen zu Krümeln zerreiben. 70 ml kaltes Wasser untermischen, dann mit den Händen zu einem lockeren Teig formen - nicht kneten!
Zur Kugel formen, in Frischhaltefolie schlagen und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Zucchini und Möhren waschen und putzen. Die Möhren schälen.
Mit dem Sparschäler längs möglichst breite Streifen abziehen, dabei die Zucchini jeweils von 4 Seiten abwechselnd schälen. Das innere weiche Stück nicht verwenden. Käse fein reiben. Schmand und Eier glatt verrühren.
Estragon waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, hacken und mit dem Käse unter die Eiermasse rühren.
Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen, die Form mit Butter fetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, in die Form legen und einen Rand formen.

Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit Backpapier abdecken, Hülsenfrüchte hineingeben und im Backofen (mittlere Schiene) 10 Min. blind backen. Danach herausnehmen, Backpapier samt Hülsenfrüchten entfernen und Tarteboden leicht abkühlen lassen.

4. Die Eimasse auf dem Tarteboden verteilen. Abwechselnd aus Zucchini- und Möhrenstreifen spiralförmig einen Kreis formen und in die Mitte der Masse setzen. Weitere Zucchini- und Möhrenstreifen um den kleinen Kreis legen, bis der Tarteboden bis zum Rand ausgelegt ist.
Die Tarte im Backofen 30-40 Min. backen. Danach herausnehmen, 10 Min. ruhen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten

en Dear Customer

Your new tart dish made from glazed stoneware is suitable for cooking pies and tarts in the oven at max. 200 °C, as well as for use in the microwave. Simply bake your tart in this dish and then serve immediately.

Your Tchibo Team



www.tchibo.de/instructions

(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen")

Cleaning

- Clean the dish with hot water and a little washing-up liquid before using it for the first time and after every other use. Do not use any caustic products, hard brushes or abrasive sponges for cleaning.
Dry the dish thoroughly after cleaning.
- The dish is also dishwasher-safe.

Use



WARNING - risk of burns

The dish becomes hot when used for cooking or heating up food.
Always wear oven gloves to touch it.

- Always place the dish on a suitable, heat-resistant surface when hot.
- Do not expose the dish to any sudden changes in temperature.
Never place the hot dish on a cold, wet or sensitive surface (e.g. stone work tops).
Place a wooden board or something similar underneath if necessary.
- Frozen food must be completely thawed before it is placed in the dish.
- Always set the dish down gently.
- Discontinue use of the dish if it displays cracks or any other signs of damage as it could otherwise break completely.
- Never place the dish on a hob, over an open fire, on the base of the oven or on any other sources of heat.
- Do not slide the dish around on a ceramic hob.
It could leave unwanted marks!

Courgette and carrot quiche

For 1 tart or quiche tin (24 cm Ø; 12 slices)

Preparation time: 35 mins | Resting time: 30 mins | Baking time: 40 mins

Ingredients for the pastry

130 g flour
salt
40 g cold butter

Ingredients for the topping

2 courgettes (roughly 150-200 g)
2 large carrots (roughly 150-200 g)
60 g nutty hard cheese (e.g. Comté)
170 g sour cream
3 eggs (small)
2-3 tarragon stalks
salt
pepper
freshly ground nutmeg

You will also require: butter for the tin, baking paper, flour for handling the pastry, pulses for blind-baking (alternatively stoneware baking beads)

Preparation

1. Combine the flour and 1/4 tsp of salt, then grate in the butter and rub the ingredients together with your fingers. Add 70 ml cold water and bring the mixture together with your hands until it forms a loose dough - do not knead it! Shape it into a ball, wrap it in cling film and let it chill in the refrigerator for 30 minutes.
2. Clean the courgettes and carrots. Peel the carrots.
Using a vegetable peeler, slice the courgettes into lengthways into wide strips, Rotate them 90° after each slice so that you cut from four sides. Do not use the soft inner section. Finely grate the cheese. Combine the sour cream and eggs until smooth. Wash the tarragon, shake it dry, pick off the leaves and chop them roughly before adding them to the egg and sour cream mixture. Season thoroughly with salt, pepper and nutmeg.

3. Preheat the oven to 200 °C (upper/lower heat; fan-assisted: 180 °C), grease the tin with butter. Roll the pastry out on a floured work surface until it is slightly larger than the tin. Place it into the tin and press the edges against the rim to form a crust.

Prick the pastry base with a fork and cover it with baking paper. Pour the pulses into the tin before blind baking the pastry in the oven (on the middle shelf) for 10 minutes. Then take it out of the oven, remove the baking paper and pulses and leave the pastry case to cool slightly.

4. Spread the egg mixture in the pastry case. Starting in the centre, alternating between courgette and carrot, roll the the vegetable strips into a circle and then begin forming a spiral until the vegetable strips reach the edge of the pastry case.

Bake the quiche in the oven for 30-40 minutes. Once it is baked, leave the quiche to rest for 10 minutes before removing it from the tin. Cut it into slices and serve.

Recipe:

Reproduction authorised for Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Munich

All rights reserved

fr Chère cliente, cher client!

Votre nouveau moule à tarte en grès émaillé vous permettra de préparer vos mets au four à une température de 200 °C max. et convient aussi pour une utilisation au micro-ondes. Vous pouvez cuire la tarte directement dans le moule, puis servir immédiatement.

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Nettoyage

- Nettoyez le moule avant la première utilisation et après chaque utilisation avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez jamais de détergents agressifs, de brosses dures ou d'éponges à récurer. Ensuite, essuyez le moule soigneusement.
- Le moule peut aussi être lavé au lave-vaisselle.

Utilisation



AVERTISSEMENT: risque de brûlure

Pendant la cuisson et le réchauffement, le moule chauffe fortement. Saisissez-le uniquement avec des maniques ou similaires.

- Posez toujours le moule à tarte chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- N'exposez pas le moule à des chocs de température. Ne posez jamais le moule chaud sur une surface froide, humide ou délicate (p. ex. un comptoir en pierre). Le cas échéant, placez-le sur une planche en bois ou un support du même type.
- Avant de mettre des aliments surgelés dans le moule, laissez-les décongeler.
- Évitez tout choc dur contre le moule.
- Si le moule est endommagé, p. ex. s'il présente des fissures ou des éclats, il ne doit plus être utilisé, car il risquerait de se briser complètement.
- Ne placez pas le moule sur des feux de cuisson, des flammes ouvertes, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
- Ne déplacez pas le moule sur une plaque en vitrocéramique. Cela pourrait laisser des traces indésirables!

Tarte aux courgettes et aux carottes

Pour un moule à tarte ou à quiche (24 cm Ø; 12 parts)

Préparation: 35 min | Repos: 30 min | Cuisson: 40 min

Ingrédients pour la pâte

130 g de farine

sel

40 g de beurre froid

Ingrédients pour la garniture

2 courgettes (de 150-200 g)

2 grosses carottes (de 150-200 g)

60 g de fromage de montagne
aromatique

170 g de crème acidulée

3 œufs (S)

2-3 branches d'estragon

sel

poivre

noix de muscade frais râpée

Et aussi: beurre pour le moule, papier sulfurisé, farine pour le plan de travail, légumineuses pour la cuisson à blanc (ou billes de cuisson à blanc en grès-cérame)

Préparation

1. Mélanger la farine et 1/4 c.c. de sel, ajouter le beurre en morceaux et réduire le tout en miettes avec les mains. Incorporer 70 ml d'eau froide, puis former une pâte souple avec les mains - sans pétrir!
Former une boule avec la pâte, l'envelopper dans du film alimentaire et la laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
2. Laver et nettoyer les courgettes et les carottes. Éplucher les carottes.
À l'aide d'un économe, découper des bandes aussi larges que possible dans le sens de la longueur. Éplucher les courgettes sur quatre côtés, en changeant de côté à chaque fois. Ne pas utiliser la partie molle à l'intérieur. Râper finement le fromage. Mélanger la crème acidulée et les œufs jusqu'à obtenir

une consistance lisse. Laver l'estragon, l'égoutter en secouant, l'effeuiller, et le hacher, puis incorporer l'estragon et le fromage râpé dans la masse à base d'œufs.

Assaisonner généreusement avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

3. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 180 °C). Graisser le moule avec du beurre. Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné de manière à lui donner une forme légèrement plus grande que le moule, la placer dans le moule et former un bord. Piquer la pâte plusieurs fois avec une fourchette et recouvrir de papier sulfurisé. Verser les légumineuses par dessus et enfourner le moule sur la glissière centrale pour 10 minutes de cuisson à blanc. Sortir le moule du four, enlever le papier sulfurisé avec les légumineuses et laisser refroidir le fond de tarte un instant.
4. Répartir la masse à base d'œufs sur le fond de tarte. Placer en alternance les bandes de courgette et de carotte en spirale au centre de la masse pour former un cercle. Ajouter d'autres bandes de courgette et de carotte autour du petit cercle jusqu'à ce que la tarte soit garnie jusqu'au bord. Enfourner la tarte pour 30 à 40 minutes de cuisson. Sortir la tarte du four, laisser refroidir 10 minutes, couper les parts et servir.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Munich

Tous droits réservés

CS Vážení zákazníci,

Vaše nová forma na tarte z glazované kameniny je vhodná pro přípravu pokrmů v troubě do max. 200 °C, jakož i pro použití v mikrovlnné troubě. V této formě můžete upéct tarte a poté ihned servírovat.

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Čištění

- Formu umyjte před prvním použitím a po každém dalším použití horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. K čištění nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani tvrdé kartáče nebo abrazivní houbičky. Poté formu dobře utřete.
- Forma je také vhodná do myčky nádobí.

Použití



VÝSTRAHA před popálením

Při pečení a ohřívání je forma horká.

Formy se dotýkejte pouze chňapkami apod.

- Horkou formu pokládejte vždy na vhodnou podložku odolnou vůči teplotě.
- Formu nevystavujte prudkým změnám teplot. Horkou formu nestavte na studenou, mokrou nebo citlivou podložku (např. na kamennou pracovní desku). Případně položte pod formu dřevěné prkénko nebo podobný předmět.
- Zmrazené potraviny dávejte do formy až tehdy, když budou úplně rozmrazené.
- Zabraňte tvrdým nárazům formy.
- Vykazuje-li forma poškození jako praskliny nebo otlučená místa, nesmíte výrobek dále používat, jinak by se mohl celý rozbít.
- Formu nestavte na plotýnky sporáku, otevřený oheň, na dno trouby ani na jiné tepelné zdroje.
- Formu neposouvejte sem a tam po sklokeramické varné desce. Tím mohou vzniknout nemilé stopy!

Cuketovo-mrkvový tarte

na 1 formu na tarte nebo quiche (24 cm Ø; 12 kousků)

Příprava: 35 Min. | odpočívání: 30 min. | pečení: 40 min.

Přísady na těsto

130 g mouky

sůl

40 g vychlazeného másla

Přísady na náplň

2 cukety (à 150-200 g)

2 silné mrkve (à 150-200 g)

60 g aromatického horského sýra
(Bergkäse)

170 g zakysané smetany

3 vejce (S)

2-3 větvičky estragonu

sůl

pepř

čerstvě nastrouhaný muškátový oříšek

Kromě toho: máslo na formu, pečicí papír, mouku na zpracování, luštěniny k slepému pečení (alternativně kameninové kuličky pro slepé pečení)

Příprava

1. Smíchejte mouku s 1/4 lžičky soli, přidejte po kouskách máslo a rozdrolte na drobků. Zamíchejte 70 ml studené vody, a poté vytvarujte rukama kypré těsto - nehněťte! Vytvarujte do koule, zabalte do potravinové fólie a nechte 30 min. odpočívat v chladničce.
2. Cukety a mrkve omyjte a očistěte. Mrkve oloupejte. Pomocí škrabky odkrájejte pokud možno široké pruhy, cuketu přitom krájejte střídavě ze čtyř stran. Měkký vnitřek nepoužijte. Sýr nastrouhejte na jemno. Zakysanou smetanu a vejce smíchejte dohladka. Estragon omyjte, otrepejte ho do sucha, otrehejte lístky, nasekejte a přimíchejte dohromady se sýrem do vaječné hmoty. Vše silně osolte, opepřete a přidejte muškátový oříšek.

3. Troubu předehřejte na 200 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 180 °C), formu vymažte máslem. Těsto na pomoučené pracovní ploše vyválejte o něco větší, než je forma, vložte do formy a vytvarujte okraj. Dno těsta několikrát propíchejte vidličkou a přikryjte pečicím papírem, naplňte luštěninami a dejte (ve střední části) na 10 minut péci na slepo. Poté vyjměte, odstraňte pečicí papír s luštěninami a nechte dno tarte lehce vychladnout.
4. Na dno tarte vylijte vaječnou hmotu. Střídavě spirálovitě z pruhů cukety a mrkve vytvarujte kruh a položte jej do středu hmoty. Další pruhy cukety a mrkve pokládejte kolem tohoto malého kruhu tak dlouho, až bude celé dno tarte pokryté až po okraj. Tarte pečte v pečicí troubě 30-40 minut. Poté vyjměte, nechte 10 minut odpočinout, nakrájejte na kousky a servírujte.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Mnichov

Všechna práva vyhrazena

pl Drodzy Klienci!

Państwa nową formę do tarty wykonano z kamionki szklwionej. Nadaje się do przyrządzania potraw w piekarniku w temperaturze maks. 200°C oraz do użytku w kuchence mikrofalowej. Tartę można upiec w formie, a następnie w niej serwować.

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy przy tym stosować ostrych środków czyszczących, twardych szczotek ani gąbek do szorowania. Następnie dokładnie osuszyć formę.
- Forma nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń.

Użytkowanie



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

Forma nagrzewa się podczas pieczenia i podgrzewania.
Formę należy dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp.!

- Gorącą formę należy stawiać wyłącznie na przystosowanej do tego podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- Nie wystawiać formy na działanie skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać gorącej formy na zimnych, mokrych lub wrażliwych powierzchniach (np. kamienny blat). W razie potrzeby podłożyć drewnianą deseczkę itp.
- Żywność mrożoną można włożyć do formy dopiero po całkowitym rozmrożeniu.
- Unikać uderzania formą o twarde powierzchnie.
- Jeżeli forma wykazuje uszkodzenia, takie jak pęknięcia lub nadłuszczone miejsca, nie wolno kontynuować używania produktu, ponieważ w przeciwnym razie mogłaby on ulec całkowitemu stłuczeniu.
- Nie wolno stawiać formy na płytach kuchennych, na dnie piekarnika, nie wystawiać jej na działanie otwartego ognia ani innych źródeł ciepła.
- Nie przesuwaj formy po płycie ceramicznej. Może to prowadzić do powstania niepożądanych śladów!

Tarta z cukinią i marchewką

Na 1 formę do tarty lub quiche (24 cm średnicy; 12 kawałków)

Przyrządzanie: 35 minut | odpoczynek: 30 minut | pieczenie: 40 minut

Składniki na ciasto

130 g mąki

sól

40 g zimnego masła

Składniki na masę:

2 cukinie (150-200 g każda)

2 duże marchewki (150-200 g każda)

60 g aromatyczno-pikantnego sera górskiego

170 g kwaśnej śmietany kremowej

3 jajka (rozmiar S)

2-3 łyżki estragonu

sól

pieprz

świeżo starta gałka muszkatołowa

Dodatkowo: masło do natłuszczania formy, papier do pieczenia, mąka do posypania powierzchni roboczej, suszone nasiona roślin strączkowych do pieczenia „na ślepo” (lub kamionkowe kulki do pieczenia „na ślepo”)

Sposób przyrządzania

1. Mąkę wymieszać z 1/4 łyżeczki soli, dodać masło w cienkich kawałkach i uformować rękoma kruszonkę. Wymieszać z 70 ml zimnej wody, a następnie rękoma uformować luźne ciasto - nie zagniatać!

Z ciasta uformować kulkę, zawinąć w folię spożywczą i odłożyć na 30 minut do lodówki.

2. Cukinie i marchewki umyć i oczyścić. Marchew obrać.

Za pomocą obieraczki do warzyw odkrawać jak najszerze paski cukinii, obierając cukinię na przemian z każdej z czterech stron. Nie używać miękkiej części wewnętrznej. Ser zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Wymieszać kwaśną śmietaną i jajka na gładką masę.

Estragon umyć, osuszyć, oberwać listki, posiekać i dodać wraz z serem do masy jajecznej, wymieszać.

Doprawić dużą ilością soli, pieprzu i gałki muszkatołowej.

3. Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C (nagrzewanie z góry/z dołu; termoobieg: 180°C), nasmarować formę masłem. Rozwałkować ciasto na posypanej mąką powierzchni roboczej na placek nieco większy niż forma, przełożyć do formy, układając nim również brzegi formy.

Ciasto nakłuć kilkakrotnie widelcem, przykryć papierem do pieczenia, a na wierzchu rozsypać nasiona roślin strączkowych. Piec „na ślepo” na środkowej szynie piekarnika przez 10 minut. Następnie wyjąć, usunąć papier do pieczenia wraz z nasionami roślin strączkowych i odstawić spód do tarty do lekkiego ostygnięcia.

4. Rozprowadzić masę jajeczną na spodzie tarty. Zwinięte w spirale paski cukinii i marchewki ułożyć na przemian pośrodku masy, tak aby uzyskać kolisty wzór. Kolejne paski cukinii i marchewki ułożyć wokół małego okręgu, aż spód tarty będzie wyłożony po same brzegi.

Tartę piec w piekarniku przez 30-40 minut. Następnie wyjąć, odstawić na 10 minut, pokroić na kawałki i podawać.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Monachium

Wszystkie prawa zastrzeżone

sk Vážení zákazníci!

Vaša nová forma na tarte z glazovanej keramickej hliny je vhodná na prípravu jedál v rúre na pečenie pri maximálnej teplote 200 °C a na použitie v mikrovlnnej rúre. V tejto forme môžete tarte piecť a následne rovno podávať.

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Čistenie

- Pred prvým použitím a po každom použití vyčistite formu horúcou vodou a trochuou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani žiadne tvrdé kefy alebo drsné špongie. Následne formu dôkladne osušte.
- Forma je vhodná aj na umývanie v umývačke riadu.

Používanie



VAROVANIE pred popáleninami

Forma sa pri pečení a zohrievaní zohreje na vysokú teplotu.
Formy sa dotýkajte iba pomocou chňapiek a pod.

- Horúcu formu položte vždy na vhodnú teplovzdornú podložku.
- Nevystavujte formu extrémnym teplotným zmenám.
Nikdy neumiestňujte horúcu formu na studené, mokré alebo citlivé povrchy (napr. kamenná pracovná doska). Príp. pod ňu podložte drevenú podložku a pod.
- Hlboko zmrazené pokrmy vkladajte do formy až po úplnom rozmrazení.
- Chráňte formu pred tvrdými nárazmi.
- Keď forma vykazuje poškodenia ako trhliny alebo poudierané miesta, výrobok sa už ďalej nesmie používať, v opačnom prípade by sa mohol úplne rozbiť.
- Neumiestňujte formu na varnú dosku sporáka, na otvorený oheň, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
- Formu neposúvajte na sklokeramickom sporáku sem a tam.
Mohlo by dôjsť k vzniku neželaných stôp!

Cuketovo-mrkvový tarte

na 1 formu na tarte alebo quiche (24 cm Ø; 12 kúskov)

príprava: 35 min. | odpočívanie: 30 min. | pečenie: 40 min.

prísady na cesto

130 g múky

soľ

40 g studeného masla

prísady na obloženie

2 cukety (à 150-200 g)

2 hrubé mrkvy (à 150-200 g)

60 g aromatického horského syra

170 g kyslej smotany

3 vajcia (veľkosť S)

2-3 stonky estragónu

soľ

korenie

čerstvo nastrúhaný muškátový oriešok

okrem toho: maslo na formu, papier na pečenie, múka na pracovanie, strukoviny na zaťaženie cesta pri pečení (alternatívne kameninové guľôčky)

Príprava

1. Zmiešajte múku a 1/4 ČL soli, pridajte po kúskoch maslo a rukami rozdrobte na odrobinky. Primiešajte 70 ml studenej vody, potom rukami vyformujte na kypré cesto - nehněťte!
Vyformujte do tvaru gule, zabalte do fólie na udržiavanie čerstvosti a nechajte 30 minút odpočinúť v chladničke.
2. Cukety a mrkvy umyte a očistite. Mrkvy olúpte škrabkou na prúžky. Škrabkou po dĺžke odrežte z cukiet čo možno najširšie prúžky, pritom cukety striedavo lúpte zo 4 strán. Mäkké vnútro nepoužite. Syr postrúhajte na jemno. Kyslú smotanu a vajcia vymiešajte do hladka.
Estragón umyte, vytraste do sucha, pootrhávajte lístky, nasekajte a spolu so syrom primiešajte do vajcovej zmesi.
Intenzívne okoreňte soľou, korením a muškátovým orieškom.

3. Rúru na pečenie predhrejte na 200 °C (vrchný/spodný ohrev; teplovzdušná rúra: 180 °C), formu vymastite maslom. Cesto na pomúčenej pracovnej ploche vyvaľkajte o niečo väčšie než je forma, vložte ho do formy a vytvarujte okraj. Dno cesta niekoľkokrát poprepichujte vidličkou a prikryte papierom na pečenie, papier zaťažte strukovinami a pečte v rúre na pečenie (stredná koľajnička) 10 minút tzv. naslepo. Potom vyberte, odstráňte papier so strukovinami a dno tarte nechajte trochu vychladnúť.
4. Vajcovú zmes nalejte do formy na dno tarte. Striedavo z prúžkov mrkvy a cukety špirálovito vytvarujte kruh a vložte ho do stredu zmesi. Ďalšie prúžky cukety a mrkvy poukladajte okolo malého kruhu, kým sa celé dno až po okraj nevyplní.
Tarte pečte v rúre na pečenie 30 - 40 min. Potom vyberte, nechajte 10 minút odpočinúť, nakrájajte na kúsky a servírujte.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Mníchov

Všetky práva vyhradené.

hu Kedves Vásárlónk!

Új mázas kőedény piteformája ételek sütőben való elkészítésére alkalmas max. 200 °C-on, valamint a mikrohullámú sütőben is használható.

A pitét a formában kisütheti, majd rögtön tálalhatja is benne.

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Tisztítás

- Tisztítsa meg a formát az első használat előtt és minden további használat után meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Ne használjon maró tisztítószerkeket és kemény sörtéjű kefét vagy súrolószivacsot. Végül alaposan törölje szárazra.
- A forma mosogatógépben is tisztítható.

Használat



VIGYÁZAT - égési sérülések

A piteforma sütés és melegítés közben felforrósodik.

A formát csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg.

- A forró formát mindig arra alkalmas, hőálló felületre állítsa.
- Ne tegye ki a formát hirtelen nagy hőmérséklet-változásnak. Soha ne tegye a forró formát hideg, nedves vagy érzékeny felületre (pl. kő munkalapra). Adott esetben helyezzen alá egy fa vágódeszkát vagy hasonlót.
- Mélyhűtött élelmiszert csak teljesen felolvadtt állapotban tegyen a formába.
- Kerülje el, hogy a forma erősen odaütődjön valamihez.
- Ha a formán repedés vagy csorbulás található, akkor a terméket tilos tovább használni, különben teljesen eltörhet.
- A formát ne helyezze főzőlapra, nyílt lángra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- Ne tologassa a formát üvegkerámia főzőlapon ide-oda. Nemkívánatos nyomok keletkezhetnek!

Cukkinis-répás pite

1 tarte- vagy piteformához (24 cm Ø; 12 szelet)

Elkészítés: 35 perc | Pihentetés: 30 perc | Sütési idő: 40 perc

Hozzávalók a tésztához

130 g liszt

só

40 g hideg vaj

Hozzávalók a bevonathoz

2 cukkini (egyenként 150-200 g)

2 vastag répa (egyenként 150-200 g)

60 g fűszeres hegyi sajt

170 g tejföl

3 tojás (S-es méret)

2-3 szár tárkony

só

bors

frissen darált szerecsendió

Ezenkívül: vaj a forma kikenéséhez, sütőpapír, liszt a megmunkáláshoz, hüvelyesek a vakon sütéshez (esetleg kerámia sütőbabok)

Elkészítés

1. Keverje össze a lisztet az 1/4 tk. sóval, adja hozzá a vajat kisebb darabokban, majd kézzel morzsolja el. Keverjen hozzá 70 ml hideg vizet, majd kézzel készítsen belőle egy laza tésztát - ne gyúrja! Formázzon belőle egy golyót, tekerje frissentartó fóliába, és pihentesse 30 percig a hűtőszekrényben.
2. Mossa meg és tisztítsa meg a cukkinit és a répát. Hámozza meg a répát. Húzzon le a hámozóval hosszában lehetőleg széles csíkokat, közben a cukkinit 4 oldalról felváltva hámozza. A belső, puha részét ne használja fel. Reszelje le finomra a sajtot. Keverje el simára a tejfölt és a tojásokat. Mossa meg a tárkonyt, rázza le róla a vizet, tépkedje le a leveleit, aprítsa fel és a sajttal együtt keverje a tojásos masszához. Fűszerezze erősen sóval, borssal és szerecsendióval.

3. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 180 °C), és vajazza ki a formát. Nyújtsa ki a tésztát egy belisztezt munkafelületen egy kissé nagyobbra mint a forma, helyezze a formába, és készítsen egy peremet. A tészta alját szurkálja meg egy villával, majd takarja le sütőpapírral, tegye bele a hüvelyeseket, és süsse a sütőben (a középső sínen) vakon kb. 10 percig. Vegye ki a sütőből, távolítsa el a hüvelyeseket, és egy kissé hagyja lehűlni a pite alját.
4. Ossa el a tojásos masszát a pite alján. A cukkini- és a répaszeletekből felváltva készítsen egy spirál formájú karikát, és helyezze a töltelék közepére. Tegye a többi cukkini- és répaszeleteket a karika köré, amíg meg nem töltötte az egész pitealjat. Süsse a pitét 30-40 percig. Majd vegye ki, pihentesse 10 percig, szeletelje fel és tálalhatja is.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Minden jog fenntartva

tr Değerli Müşterimiz!

Yeni cilalanmış seramik tart kalıbınız, ocakta maks. 200 °C'ye kadar yemek pişirmek ve mikrodalgada kullanmak için uygundur. Tartı bu şekilde pişirebilir ve sonrasında hemen servis edebilirsiniz.

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Temizleme

- Kalıbı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın. Tahriş edici temizlik maddeleri ve sert fırçalar veya ovma süngeri kullanmayın. Ardından kalıbı iyice kurulayın.
- Kalıp bulaşık makinesinde de yıkamaya uygundur.

Kullanım



Yanma UYARISI

Pişirme ve ısıtma sırasında kalıp ısınır.
Kalıbı sadece fırın eldiveni vb. ile tutun.

- Sıcak kalıbı daima uygun, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Kalıbı çok sıcaklıklara maruz bırakmayın.
Sıcak kalıbı hiçbir zaman soğuk, ıslak veya hassas bir altlığın üzerine koymayın (örn. taş tezgah). Gerekirse ahşap bir tahta vb. altına yerleştirin.
- Dondurulmuş gıdaları tamamen eridikten sonra kalıba doldurun.
- Kalıba sert vuruşlar yapmaktan kaçının.
- Kalıpta çatlaklar veya zedelenmiş yerler gibi hasarlar varsa ürün artık kullanılmamalıdır, aksi halde tamamen kırılabilir.
- Kalıbı elektrikli ocakların, açık alevlerin, fırın tabanının veya diğer ısı kaynaklarının üzerine yerleştirmeyin.
- Kalıbı seramik bir yüzeyde hareket ettirmeyin.
İstenmeyen izler bırakabilir!

Kabaklı havuçlu tart

1 tart veya kiş kalıbı (24 cm Ø; 12 parça)

Hazırlanışı: 35 dak. | Dinlendirme: 30 dak. | Fırında pişirme: 40 dak.

Hamur için malzeme

130 g un

tuz

40 g soğuk tereyağı

Kaplama için malzemeler

2 Kabak (her biri 150-200 g)

2 kalın havuç (her biri 150-200 g)

60 g baharatlı dağ peyniri

170 g Ekşi krema

3 yumurta (S)

2-3 Tarhun sapı

tuz

karabiber

taze rendelenmiş hindistan cevizi

Ayrıca: Kalıp için tereyağı, pişirme kağıdı, karıştırmak için un, ön pişirme için kuruyemiş (alternatif olarak seramik ön pişirme topları)

Hazırlanışı

1. Un ve 1/4 TK tuzu karıştırın, tereyağını küçük parçalar halinde ekleyin ve ellerinizle kırıntılar haline getirin. 70 ml soğuk suyla karıştırın, ardından ellerinizle gevşek bir hamur haline getirin - yoğurmayın!
Top haline getirin, folyoya sarın ve 30 dak. buzdolabında bekletin.
2. Kabak ve havuçları yıkayın ve temizleyin. Havuçları soyun.
Kabağı dönüşümlü olarak 4 taraftan soyarak mümkün olduğunca geniş şeritler halinde soyarak için soyucuyu kullanın. İçteki yumuşak kısmını kullanmayın.
Peyniri ince rendeleyin. Ekşi krema ve yumurtaları pürüzsüz olana kadar karıştırın.
Tarhununu yıkayın, kurulayın, yaprakları koparıp doğrayın ve peynirli yumurta karışımına ekleyin.
Tuz, karabiber ve hindistan cevizi ile tatlandırın.
3. Fırını önceden 200 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 180 °C) ısıtın, kalıbı tereyağı ile yağlayın. Hamuru kalıbından biraz daha büyük unlu bir çalışma yüzeyinde açın, kalıba yerleştirin ve bir kenar oluşturun.

Hamurun tabanını bir çatalla birkaç kez delin ve fırın kağıdı ile üzerini örtün, kuruyemişleri ekleyin ve fırında (orta raf) 10 dak. pişirin. Ardından çıkarın, pişirme kağıdını tüm kuruyemişler ile birlikte çıkarın ve tart tabanını biraz soğumaya bırakın.

4. Yumurta karışımını tart tabanı üzerine dağıtın. Dönüşümlü olarak kabak ve havuç şeritlerini spiral şeklinde şekillendirin ve karışımın ortasına yerleştirin. Tart tabanı kenara gelene kadar küçük dairenin etrafına daha fazla kabak ve havuç şeridi yerleştirin. Tartı fırında 30-40 dak. pişirin. Ardından çıkarın, 10 dak. dinlendirin, parçalar halinde kesin ve servis edin.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Münih

Tüm haklar saklıdır

EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.
We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Pie-und Tarte Form Pie- and tarte pan
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	618827

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten: The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:	
☒ Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	☒ Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
☒ Bedarfsgegenstandsverordnung (BedGgStV) German Commodity Ordinance (BedGgStV)	

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:
29.07.2021	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb
Position

Team Lead Quality Hardgoods

Name in Druckbuchstaben
Name in capital letters

Siegfried Brunnbauer

Unterschrift / Stempel
Signature / stamp


Tchibo GmbH
Quality Hardgoods
Non Food
Überseering 18
22297 Hamburg

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 618 827

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