

Mini modeli za šarklje

 Informacije o izdelku in recept

Dragi kupec!

Mini modeli za šarklje iz silikona so ekstremno fleksibilni in delujejo proti sprijemanju. Tako se šarklji zelo preprosto ločijo – modelov načeloma ni potrebno namastiti.

Mini modeli za šarklje iz silikona so primerni za živila, obstojni na sadne kisline, obstojni na vročini in mrazu, oblikovno stabilni in varni pred iztekom, uporabni tudi brez pekača in so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Želimo vam dober tek.

Vaš Tchibo team

Pomembni napotki

- Modelčki so primerni za temperaturno območje od -20 °C do +200 °C.
- Modelčki za peko so primerni samo za uporabo v pečici ali v zamrzovalni napravi. Ne uporabljajte jih za druge namene! Upoštevajte tudi priporočila proizvajalca vaše pečice.

- Modelčki za peko pri uporabi v pečici zelo segrejejo! Obstaja nevarnost opeklin! Vročih modelčkov se dotikajte le z rokavico za peko v pečici ali podobno.
 - Jedi ne režite v modelčkih za peko in ne uporabljajte ostrih predmetov. Modelčki za peko bi se tako lahko poškodovali.
 - Modelčkov za peko ne postavljajte na odprti ogenj, ploščo štedilnika ali na dno pečice.
 - Modelčki za peko so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. Kljub temu jih ne namestite neposredno nad grelnimi palicami.
 - Zaradi maščob lahko po določenem času pride do temnih obarvanj na površini modelčkov za peko. Ta obarvanja niso zdravju škodljiva in ne vplivajo na kakovost ali uporabnost modelčkov za peko.
 - Zaradi materiala modelčkov za peko se lahko čas pečenja skrajša za do 20%, če delate po vaših lastnih receptih. Upoštevajte tudi navedbe proizvajalca vaše pečice glede temperature in časa peke.
-

Pred prvo uporabo

- Modelčke očistite z vročo vodo in nekoliko sredstva za pomivanje. Ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev ali koničastih predmetov.
- Nato s čopičem premažite notranjost modelčkov z nevtralnim jedilnim oljem.

Uporaba

- Preden modelčke za peko napolnite, jih zmeraj poplaknite s hladno vodo.
- Namastitev je potrebna le ...
 - ... pred prvo uporabo,
 - ... po čiščenju v pomivalnem stroju,
 - ... pri izdelavi testa brez maščob (npr. biskvitno testo) ali pri zelo težkem testu.
- Preden modelčke napolnite, jih postavite na mrežno rešetko, ki ste jo vzeli iz pečice. To vam bo olajšalo prenašanje.
- Preden šarklje zvrnete iz modelčkov za šarklje, jih pribl. 5 minut pustite na mrežni rešetki, da se nekoliko ohladijo. V tem času se pečeno testo stabilizira in med šarkljem in modelčkom za peko nastane plast zraka.
- Če je le mogoče, modelčke očistite takoj po uporabi, saj se takrat ostanki testa najlažje odstranijo.

Limonov šarkelj

Sestavine za 12 modelčkov

pribl. 10 min. priprava

pribl. 20 min. peka

Na mini šarkelj pribl. 175 kcal

Za testo:

- 2 majhni bio limoni
- 2 jajci (velikosti M)
- 100 ml sončničnega olja
- sredica 1/2 vanilijevega stroka
- 100 ml mineralne vode
- 110 g sladkorja
- sol
- 100 g moke (tip 405)
- 2 čajni žlički pecilnega praška (8 g)

Za glazuro:

- 8 jedilnih žlic sladkorja v prahu
- 2 jedilni žlici limonovega soka

Priprava

1. Pečico segrejte na 200 °C (zgornji/spodnji grelec) oz. 180 °C (krožeči zrak).
Limone vroče operite, osušite in nastrgajte 2 čajni žlički lupine.
Za polnjenje modelčke za peko postavite na rešetko pečice.
2. Z metlicami za sneg penasto pomešajte jajca z oljem, limonovo lupino, vanilijevo sredico, vodo, sladkorjem in 2 ščepcema soli.

3. Presejano dosujte moko in pecilni prašek in z lopatko za testo na hitro umešajte. Pri tem testa ne mešajte predolgo, sicer postane tekoče.
4. Testo napolnite v modelčke za peko.
Kolačke pecite v pečici (na sredini) 15-20 min.
Vzemite iz pečice in pustite nekoliko ohladiti v modelčkih za peko.
5. Kolačke vzemite iz modelčkov za peko in pustite popolnoma ohladiti na kuhinjski rešetki. Za glazuro v mali skledi pomešajte sladkor v prahu in limonov sok. Nato ohlajene kolačke prevlecite z glazuro.

Recept:

Dovoljene pravice za tisk za Tchibo GmbH

© 2026 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Vse pravice pridržane

Številka artikla: 722 947

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de

Servisna linija Tchibo

Pon. – pet. od 9. do 12. ure

Tel.: 01 600 14 15