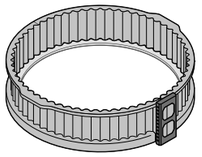
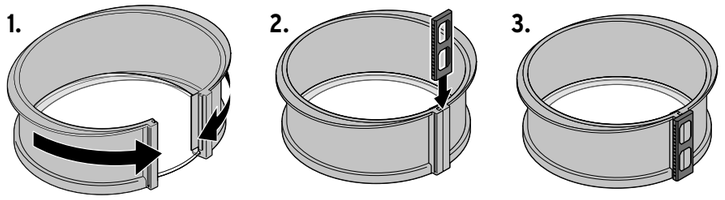
Tchibo

www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody





Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku: 628 549

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz

2-in-1-Spring- und Tarteform

de Produktinformation und Rezepte

Wichtige Hinweise

- +210°C -20°C Der Artikel ist für einen Temperaturbereich von –20 °C bis +210 °C geeignet.
- Der Artikel ist auch für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet und damit optimal einsetzbar für Eis- und Kühlschranktorten.
- Die Springformränder aus Silikon sind extrem flexibel und lassen sich nach dem Backen einfach vom Backgut ablösen. Verwenden Sie keine Messer oder spitzen Hilfsmittel, um das Material nicht zu beschädigen.
- Schneiden Sie an bzw. auf dem Silikon keine Speisen und verwenden Sie keine spitzen Hilfsmittel, um das Material nicht zu beschädigen.
- Der Glasboden schließt – selbst bei dünnflüssigen Teigen – auslaufsicher mit dem Silikonrand ab. Füllen Sie jedoch keine reinen Flüssigkeiten ein.
- Stellen Sie die Spring- und Tarteform nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder andere Wärmequellen.
- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen des Glasbodens.
- Der Glasboden darf nicht schockartig abgekühlt werden, da dann das Glas brechen kann. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Stellen Sie den heißen Glasboden nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie die Spring- und Tarteform aus dem Backofen nehmen. Silikonrand und Glasboden werden sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Durch Fette können sich die Silikonränder nach einiger Zeit verfärben. Diese Verfärbungen sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.
- Die Silikonränder und der Glasboden sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie die Silikonränder aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

Reinigen

▷ Reinigen Sie die Silikonränder und die Glasplatte vor dem ersten und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Hilfsmittel. Trocknen Sie alle Teile anschließend gut ab.

Gebrauch

▷ Bringen Sie den gewünschten Silikonrand am Glasboden an (siehe oben). Fetten Sie die Form vor dem Befüllen mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie den Glasboden ggf. zusätzlich mit Mehl. Alternativ können Sie die Form auch mit Backpapier auslegen.

▷ Bevor Sie den Silikonrand entfernen, um das fertige Backgut aus der Form herauszunehmen, lassen Sie Backgut und Form mindestens 10 Minuten abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Backgut und Backform entsteht eine Luftschicht.

▷ Sie können das fertige Backgut direkt auf der Glasplatte schneiden und servieren.

Versunkener Apfelkuchen

Zutaten

75 g Margarine oder Butter, 75 g Apfelmus, 250 g Mehl, 120 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 1 TL Backpulver, 4–6 kleine Äpfel, 1 EL Zitronensaft, 1 Prise Zimt

Zubereitung

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Tipp: Legen Sie die Apfelspalten in eine Schale und bedecken Sie sie mit Wasser und 1 EL Zitronensaft, damit sie nicht braun anlaufen.

2. Den hohen glatten Silikonrand am Glasboden anbringen und Form einfetten. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vorheizen.
3. Margarine bzw. Butter in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Apfelmus, Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier unterrühren, bis alles eine schaumige Teigmasse ergibt.
4. Teig in die vorbereitete Form füllen und die Apfelspalten leicht in den Teig drücken, so dass sie halb versinken.
5. Den restlichen Zucker mit dem Zimt vermischen und über den Kuchen streuen.
6. Den Kuchen ca. 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen, anschließend in der Form auskühlen lassen.

Quiche mit grünem Spargel *

Zutaten

150 g Mehl, 100 g Weizenvollkornmehl, 125 g kalte Butter, Salz, 500 g grüner Spargel, 1 TL Zucker, 50 g alter Gouda, 3 Eier, 100 ml Sahne, 100 g Kräuterfrischkäse, Cayennepfeffer, 1/2 Bund Dill, 1 Bund Petersilie, 1 EL frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

1. Den niedrigen, gewellten Silikonrand am Glasboden anbringen und Form einfetten.
2. Beide Mehle mit Butter, 1/2 TL Salz und 5–6 EL eiskaltem Wasser verkneten. Den Mürbeteig ausrollen und die Form damit auskleiden, dabei einen 4 cm hohen Rand formen. Kühl stellen.
3. Den Spargel waschen, putzen, im unteren Drittel schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden. In sprudelnd kochendem Wasser mit je 1 Prise Salz und Zucker 2 Minuten blanchieren, dann abtropfen lassen.
4. Den Käse reiben, mit Eiern, Sahne und Frischkäse verrühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Kräuter waschen, trocknen, Dillspitzen abzupfen und mit der Petersilie klein schneiden. Kräuter unter die Sahne-Frischkäse-Creme rühren.
5. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen. Spargel auf dem Teig verteilen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Kräuter-Creme darübergießen.
6. Die Quiche im Ofen (untere Schiene) in 45 Minuten goldbraun backen.

* Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München
Alle Rechte vorbehalten

2-in-1 springform cake and tart tin

en Product information and recipes

Important information

- +210°C -20°C The product is suitable for use at temperatures between –20 °C and +210 °C.
- The product is also suitable for use in the freezer, making it ideal for ice cream and refrigerator cakes.
- The cake tin's silicone rims are very supple and will come away easily from the baked goods after baking. To avoid damaging the material, do not use knives or pointed utensils.
- To avoid damaging the material, do not cut food on the silicone and do not use pointed utensils.
- The seal created between the glass base and silicone rim is leakproof, even if the tin is used for thin doughs. However, it cannot be used with pure liquids.
- Do not put the cake and tart tin into an open fire, on the hob, on the floor of the oven or on other heat sources.
- Set the glass base down gently.
- The glass base must not be cooled suddenly, as this can cause the glass to break. There is a risk of injury!
- Never put the glass base on a cold, wet or sensitive surface when it is hot.
- Always use oven gloves when removing the cake and tart tin from the oven. The silicone rim and glass base will get very hot. There is a risk of burns!
- Over time, grease may discolour the silicone rims. This discolouration is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the product.
- The silicone rims and glass base are suitable for cleaning in the dishwasher. However, do not place the silicone rims directly above the heating rods.

Cleaning

▷ Clean the silicone rims and glass base with hot water and a few drops of washing-up liquid before using them for the first time and after each subsequent use. Do not use caustic cleaning products or pointed objects for cleaning. Dry all parts thoroughly afterwards.

Use

▷ Attach the selected silicone rim to the glass base (see above). Grease the tin with a little butter or margarine before filling. If necessary, also dust the glass base with a little flour. Alternatively you can line it with baking paper.

▷ Before removing the silicone rim to take the finished baked goods out of the tin, allow the baked goods and tin to cool for at least 10 minutes. This allows the baked dough to stabilise and a layer of air to develop between the tin and the baked goods.

▷ You can cut and serve the baked goods directly on the glass base.

Sunken apple cake

Ingredients

75 g margarine or butter, 75 g applesauce, 250 g flour, 120 g sugar, 1 packet vanilla sugar or a few drops of vanilla essence, 1 pinch salt, 4 eggs, 1 tsp baking powder, 4-6 small apples, 1 tbsp lemon juice, 1 pinch cinnamon

Preparation

1. Peel apples, remove core and cut into slices.

Tip: Put the apple slices into a bowl and cover them with water and 1 tbsp lemon juice to prevent them from discolouring.

2. Attach the tall smooth silicone rim to the glass base and grease the tin. Preheat oven to 180 °C (top/bottom heat; fan-assisted: 160 °C).
3. Beat the margarine or butter in a mixing bowl until fluffy. Stir in the apple sauce, flour, baking powder, 100 g sugar, vanilla sugar or vanilla essence, salt and eggs until the mixture turns into a fluffy batter.
4. Pour the batter into prepared tin and gently press the apple slices into the batter until the are half submerged.
5. Mix the the remaining sugar and cinnamon and sprinkle over the cake.
6. Bake the cake on the middle shelf for approx. 45 minutes, then allow it to cool in the tin.

Quiche with green asparagus *

Ingredients

150 g flour, 100 g whole wheat flour, 125 g cold butter, salt, 500 g green asparagus, 1 tsp sugar, 50 g mature Gouda cheese, 3 eggs, 100 ml cream, 100 g herb cream cheese, cayenne pepper, 1/2 bunch dill, 1 bunch parsley, 1 tbsp freshly squeezed lemon juice

Preparation

1. Attach the lower, wavy silicone rim to the glass base and grease the tin.
2. Knead together both flours, butter, 1/2 tsp salt and 5-6 tbsp cold water. Roll out the shortcrust pastry and line the tin with it, creating a 4 cm high edge. Chill.
3. Wash and clean the asparagus. Peel the bottom third of each one and cut into 5 cm long pieces. Blanch for 2 minutes in boiling water with a pinch of salt and sugar, then leave to drip dry.
4. Grate the cheese and mix it with the eggs, cream and cream cheese. Season with salt and cayenne pepper. Wash and dry the herbs. Pluck the tips of the dill and chop finely with the parsley. Mix the herbs into the cream-egg-cheese mixture.
5. Preheat oven to 200 °C (top/bottom heat; fan-assisted: 180 °C). Scatter the asparagus onto the pastry and drizzle with lemon juice. Pour over the herb & cream mixture.
6. Bake the quiche in the oven (lower shelf) for approx. 45 minutes until golden brown.

* Reproduction authorised for Tchibo GmbH
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Munich
All rights reserved

Moule à tarte et à charnière 2 en 1

fr Fiche produit et recettes

Remarques importantes

- +210°C -20°C Cet article supporte les températures allant de –20 °C à +210 °C.
- Cet article peut également être utilisé dans un congélateur et est donc idéal pour confectionner des tartes à conserver au congélateur ou au réfrigérateur.
- Les bords du moule en silicone sont extrêmement souples et se détachent facilement de la pâte. N'utilisez pas de couteaux ou d'ustensiles pointus pour ne pas endommager le matériel.
- Ne coupez pas d'aliments sur le silicone ou à proximité et n'utilisez pas d'ustensiles pointus pour ne pas endommager le matériel.
- Le fond en verre se ferme hermétiquement avec le bord en silicone sans risque d'écoulement – même avec des pâtes liquides. Ne versez toutefois pas de liquides dans le moule.
- Ne placez pas le moule à tarte et à charnière sur des flammes nues, des foyers, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
- Évitez tout choc dur contre le fond en verre.
- Ne faites pas refroidir le fond en verre brutalement car le verre pourrait se briser. Il y a risque de blessure!
- Ne posez jamais le fond en verre chaud sur une surface froide, humide ou fragile.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir le moule à tarte et à charnière du four. Le bord en silicone et le fond en verre deviennent très chauds. Il y a risque de brûlure!
- Au bout d'un certain temps, les bords en silicone peuvent se colorer à cause des matières grasses. Ces colorations ne sont pas nocives pour la santé, elles n'altèrent pas non plus la qualité ou le fonctionnement de l'article.
- Les bords en silicone et le fond en verre peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas placer les bords en silicone directement au-dessus des résistances.

Nettoyage

▷ Avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure, nettoyez les bords en silicone et le plat en verre avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'accessoire pointu. Ensuite, essuyez soigneusement toutes les pièces.

Utilisation

▷ Fixez le bord en silicone souhaité au fond en verre (voir plus haut). Avant d'utiliser le moule, graissez-le avec un peu de beurre ou de margarine. Le cas échéant, saupoudrez le fond en verre également de farine. Vous pouvez également le recouvrir de papier sulfurisé.

▷ Avant de retirer le bord en silicone pour démouler le gâteau, laissez refroidir le gâteau et le moule pendant au moins 10 minutes. La pâte cuite pourra ainsi se stabiliser et une couche d'air se formera entre le gâteau et le moule.

▷ Vous pouvez couper le gâteau directement sur le plat en verre et servir.

Gâteau allemand aux pommes

Ingrédients

75 g de margarine ou de beurre, 75 g de compote de pommes, 250 g de farine, 120 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 4 œufs, 1 c.c. de poudre à lever, 4-6 petites pommes, 1 c.s. de jus de citron, 1 pincée de cannelle

Préparation

1. Éplucher les pommes, en retirer le cœur et les couper en tranches.

Conseil: déposer les tranches de pommes dans un saladier en les recouvrant d'une eau citronnée avec une cuillère de jus de citron afin d'empêcher qu'elles ne brunissent.

2. Fixer le bord en silicone haut et lisse au fond en verre et graisser. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 160 °C).
3. Battre la margarine ou le beurre dans un saladier jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Incorporer la compote de pommes, la farine, la poudre à lever, 100 g de sucre, le sucre vanillé, le sel et les œufs en remuant jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
4. Verser la pâte dans le moule beurré, y déposer les tranches de pommes en les enfonçant légèrement à moitié.
5. Mélanger le reste du sucre avec la cannelle et saupoudrer sur le gâteau.
6. Faire cuire le gâteau 45 minutes environ sur la glissière du milieu, puis laisser refroidir dans le moule.

Quiche aux asperges vertes *

Ingrédients

150 g de farine, 100 g de farine de blé complète, 125 g de beurre froid, sel, 500 g d'asperges vertes, 1 c.c. de sucre, 50 g de gouda vieux, 3 œufs, 100 ml de crème liquide, 100 g de fromage frais aux herbes, poivre de Cayenne, 1/2 bouquet d'aneth, 1 bouquet de persil, 1 c.s. de jus de citron pressé

Préparation

1. Fixer le bord en silicone bas et ondulé au fond en verre et graisser le moule.
2. Pétrir les deux farines avec le beurre, 1/2 c.c. de sel et 5-6 c.s. d'eau glacée. Étaler la pâte brisée et en garnir le moule en formant un bord de 4 cm de hauteur. Mettre au frais.
3. Laver les asperges, les nettoyer, éplucher le tiers inférieur et couper en morceaux de 5 cm de long. Blanchir dans l'eau bouillante avec une pincée de sel et de sucre pendant 2 minutes, puis faire égoutter.
4. Râper le fromage et le mélanger avec les œufs, la crème liquide et le fromage frais, assaisonner avec le sel et le poivre de Cayenne. Laver et sécher les herbes, ôter les pointes d'aneth et couper finement l'aneth et le persil. Ajouter les herbes au mélange crème-fromage.
5. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 180 °C). Étaler les asperges sur la pâte et arroser avec le jus de citron. Verser dessus le mélange crème-herbes.
6. Faire cuire la quiche (sur la grille inférieure) pendant 45 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

* Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Munich
Tous droits réservés

Pružinová forma na dort a koláč 2 v 1

cs Informace o výrobku a recepty

Důležité pokyny

- +210°C -20°C Výrobek odolává teplotám od –20 °C do +210 °C.
- Výrobek je vhodný také k používání v mrazničce, a proto je optimální na zmrzlinové a chlazené dorty.
- Okraje této pružinové formy ze silikonu jsou extrémně pružné a dají se po upečení od pečiva jednoduše uvolnit. Nepoužívejte žádné nože ani špičaté pomůcky, abyste materiál nepoškodili.
- Pokrmy na silikonu nekrájejte a nepoužívejte ani ostré pomůcky, abyste materiál neponičili.
- Skleněné dno a silikonový okraj formy perfektně těsní, takže ani řídké těsto z formy nevyteče. Do formy však nenalévejte čisté tekutiny.
- Pružinovou formu na dort a koláč nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné tepelné zdroje.
- Skleněné dno nesmí být vystavené tvrdým nárazům.
- Skleněné dno se nesmí prudce zchlazovat, protože jinak by mohlo prasknout sklo. Hrozí nebezpečí poranění!
- Horké skleněné dno nestavte na studený, mokrý nebo citlivý podklad.
- Při vyjímání horké formy z pečicí trouby používejte vždy rukavice na pečení. Silikonový okraj a skleněné dno se velmi zahřívají. Hrozí nebezpečí popálení!
- Tuky mohou po nějaké době zbarvit silikonové okraje. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci výrobku.
- Silikonové okraje a skleněné dno jsou vhodné do myčky. Nepokládejte silikonové okraje však přímo nad topná tělesa myčky.

Čištění

▷ Před prvním použitím a po každém dalším použití silikonové okraje a skleněné dno umyjte horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté pomůcky. Potom všechny díly dobře osušte.

Použití

▷ Upevněte požadovaný silikonový okraj na skleněné dno (viz nahoře). Před naplněním vymažte formu trochou másla nebo margarínu. Pak ještě skleněné dno případně vysypte moukou. Alternativně můžete formu také vyložit papírem na pečení.

▷ Než silikonový okraj sejmete, abyste vyjmuli hotové pečivo z formy, nechte pečivo a formu min. 10 minut vychladnout. Během chladnutí se upečené těsto stabilizuje a mezi ním a formou se vytvoří vzduchová vrstva.

▷ Hotové pečivo můžete krájet a servírovat přímo na skleněném dnu.

Utopený jablečný koláč

Přísady

75 g margarínu nebo másla, 75 g jablečného protlaku (pyré), 250 g mouky, 120 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 1 špetka soli, 4 vejce, 1 lžička prášku do pečiva, 4-6 malých jablek, 1 lžíce citrónové šťávy, 1 špetka skořice

Příprava

1. Jablka oloupeme, odstraníme jádro a nakrájíme na dílky.

Tip: Dílky jablek vložíme do misky a přelijte je vodou s lžící citrónové šťávy, aby nezhnědly.

2. Připevníme vysoký silikonový okraj ke skleněnému dnu a formu vymažeme. Troubu předehřejte na 180 °C (horní a spodní ohřev; Horkovzdušná trouba: 160 °C).
3. Margarín, resp. máslo vyšleháme v misce do pěny. Jablečné pyré, mouku, prášek do pečiva, 100 g cukru, vanilkový cukr, sůl a vejce vmícháme a třeme, až vznikne napěněné těsto.
4. Těsto naplníme do připravené formy, dílky jablek lehce zatlačíme do těsta tak, aby a byly z poloviny ponořené.
5. Zbylý cukr smícháme se skořicí a posypeme jím koláč.
6. Koláč pečeme cca 45 minut na středním roštu a nakonec necháme formu vychladnout.

Slaný koláč quiche se zeleným chřestem *

Přísady

150 g mouky, 100 g celozrné pšeničné mouky, 125 g studeného másla, sůl, 500 g zeleného chřestu, 1 lžičku cukru, 50 g zralého sýru gouda, 3 vejce, 100 ml smetany, 100 g bylinkového krémového sýra, kajenský pepř, 1/2 svazku kopru, 1 svazek petrželky, 1 lžíci čerstvě vylisované citrónové šťávy

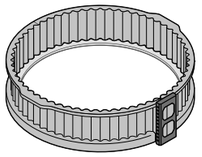
Příprava

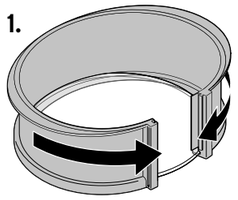
1. Připevníme nízký, zvlněný silikonový okraj ke skleněnému dnu a formu vymažeme.
2. Oba druhy mouky dobře prohněteme s 1/2 lžičkou soli a 5–6 lžícemi ledově studené vody. Křehké těsto vyválíme a vyložíme jím formu na koláč. Přitom vytvarujeme 4 cm vysoký okraj. Postavíme do chladu.
3. Chřest omyjeme, očistíme, oškrábeme ve spodní třetině a nakrájíme na kousky dlouhé 5 cm. Blanšírujeme po dobu 2 minut ve vařící vodě osolené špetkou soli a cukru a potom necháme okapat.
4. Nastrouháme sýr, smícháme jej s vajíčky, šlehačkou a krémovým sýrem a okořeníme solí a kajenským pepřem. Bylinky omyjeme, osušíme, otrháme špičky kopru a nakrájíme s petrželí na kousky. Bylinky vmícháme do krému ze šlehačky a krémového sýra.
5. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev; Horkovzdušná trouba: 180 °C). Chřest rozdělíme na těsto a pokapeme citronovou šťávou. Nahoru nalijeme krém s bylinkami.
6. Quiche pečeme v troubě (na spodním roštu) po dobu 45 minut do zlatova.

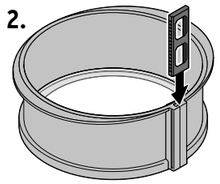
* Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Mníchov
Všechna práva vyhrazena

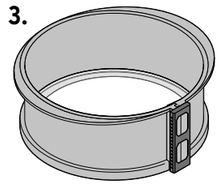
Tchibo

www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kılavuzlar









Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası: 628 549

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu
www.tchibo.com.tr

Tortownica i forma do tarty 2 w 1

(pl) Informacje o produkcie i przepisy

Ważne wskazówki

- +210°C -20°C Produkt nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do +210°C.
- Produktu można używać w zamrażarce, dlatego idealnie nadaje się do przyrządzania torów lodowych oraz ciast robionych „na zimno".
- Silikonowe obręcze formy do pieczenia są bardzo giętkie. Po zakończeniu pieczenia wypieki łatwo odchodzą od obręczy. Nie używać noża ani spiczastych przyborów, aby nie uszkodzić materiału.
- Nie kroić potraw na elementach z silikonu ani nie używać spiczastych przyborów, aby nie uszkodzić materiału.
- Szklane dno przylega szczelnie do boków formy, tak że nic z niej nie może wypłynąć – nawet ciasta o rzadkiej konsystencji. Nie należy jednak napełniać formy płynami.
- Nie wolno stawiać tortownicy i formy do tart na otwartych płomieniach, płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- Unikać uderzania szklanym dnem o twarde powierzchnie.
- Szklane dno formy nie może być gwałtownie schładzane, ponieważ może to spowodować pęknięcie szkła. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała!
- Nigdy nie stawiać gorącego dna formy na zimnym, wilgotnym lub delikatnym podłożu.
- Wyjmując tortownicę i formę do tarty z piekarnika, używać zawsze rękawic kuchennych. Silikonowa obręcz i szklane dno nagrzewają się do do bardzo wysokich temperatur. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!
- Poprzez działanie tłuszczu na silikonowe obręcze po pewnym czasie może dojść do ich przebarwienia. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności produktu.
- Silikonowe obręcze oraz szklane dno można myć w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać silikonowych obręczy bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

Czyszczenie

▷ Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć silikonowe obręcze oraz szklane dno w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać silnych środków czyszczących ani spiczastych przyborów. Następnie dobrze osuszyć wszystkie części.

Użytkowanie

▷ Założyć odpowiednią silikonową obręcz na szklane dno (patrz rysunki na górze strony). Przed napełnieniem natłuścić formę odrobiną masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać dodatkowo szklane dno mąką. Ewentualnie można ją również wyłożyć papierem do pieczenia.

▷ Przed zdjęciem silikonowej obręczy należy odczekać, aż ciasto i forma ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem a ściankami formy tworzy się warstwa powietrza.

▷ Gotowy wypiek można kroić i serwować bezpośrednio na szklanym dnie.

Zatopiony jabłecznik

Składniki

75 g margaryny lub masła, 75 g musu jabłkowego, 250 g mąki, 120 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, szczypta soli, 4 jajka, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 4–6 małych jabłek, 1 łyżka soku z cytryny, szczypta cynamonu

Przyrządzenie

1. Obrać jabłka, usunąć z nich gniazda nasienne i pokroić na kawałki.

Rada: Aby kawałki jabłek nie zbrązowiały, umieścić je w misce i zalać wodą zmieszaną z jedną łyżką soku z cytryny.

2. Wysoką, gładką obręcz założyć na szklane dno i natłuścić formę. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie od góry i od dołu; termoobieg: 160°C).
3. Umieścić margarynę lub masło w misce i ucierać, aż uzyska puszystą konsystencję. Dodać mus jabłkowy, mąkę, proszek do pieczenia, 100 g cukru, cukier waniliowy, sól i jajka i mieszać do momentu uzyskania puszystej masy.
4. Przełożyć ciasto do przygotowanej formy, a następnie lekko wcisnąć kawałki jabłek w ciasto, tak aby zatopiły się do połowy.
5. Resztę cukru wymieszać z cynamonem i posypać nim ciasto.
6. Piec ciasto na środkowej szynie piekarnika przez ok. 45 minut, a następnie pozostawić w formie do ostygnięcia.

Quiche z zielonymi szparagami *

Składniki

150 g mąki, 100 g mąki pszennej pełnoziarnistej, 125 g zimnego masła, sól, 500 g zielonych szparagów, 1 łyżeczka cukru, 50 g dojrzałego sera gouda, 3 jajka, 100 ml śmietany, 100 g serka śmietankowego z ziołami, pieprz cayenne, 1/2 pęczku koperku, 1 pęczek pietruszki, 1 łyżka świeżo wyciśniętego soku z cytryny

Przyrządzenie

1. Niską, pofalowaną obręcz założyć na szklane dno i natłuścić formę.
2. Zagnieść oba rodzaje mąki z masłem, 1/2 łyżeczki soli oraz 5–6 łyżkami lodowatej wody. Rozwałkować kruche ciasto i wyłożyć nim formę, tworząc brzeg o wysokości około 4 cm. Wstawić do lodówki.
3. Szparagi umyć, oczyścić, obrać 1/3 szparagi od dołu i pokroić na kawałki o długości 5 cm. Zblanszować je w gotującej się wodzie ze szczyptą soli i cukru przez 2 minuty, a następne odcedzić.
4. Zetrzeć ser i wymieszać z jajkami, śmietaną, serkiem śmietankowym. Przyprawić solą i pieprzem cayenne. Umyć i osuszyć zioła, oderwać listki koperku i posiekać wraz z pietruszką. Zioła wymieszać z kremem śmietanowo-serowym.
5. Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C (nagrzewanie z góry/z dołu; termoobieg: 180°C). Ułożyć szparagi na cieście i skropić sokiem z cytryny. Wlać na nie krem ziołowy.
6. Quiche piec w piekarniku (dolna szyna) przez 45 minut, do uzyskania złocistego koloru.

* Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Monachium
Wszystkie prawa zastrzeżone

2 v 1 forma na torty a koláče

(sk) Informácia o výrobku a recepty

Dôležité upozornenia

- +210°C -20°C Výrobok je vhodný na používanie pri teplotách od -20 °C do +210 °C.
- Výrobok je vhodný aj na používanie v mrazničke a je preto optimálny na prípravu zmrzlinových a chladených tort.
- Okraje formy zo silikónu sú extrémne pružné a po pečení sa z upečenej torty dajú jednoducho uvoľniť. Nepoužívajte nože ani špicaté pomôcky, aby sa nepoškodil materiál.
- Na silikóne nekrájajte žiadne pokrmy a ani nepoužívajte špicaté pomôcky, aby sa nepoškodil materiál formy.
- Sklenené dno so silikónovým okrajom bezpečne tesní – aj pri tekutom ceste. Do formy však nenapĺňajte čisté tekutiny.
- Formu na torty a koláče neumiestňujte do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
- Sklenené dno chráňte pred tvrdými nárazmi.
- Sklenené dno sa nesmie prudko ochladzovať, pretože môže dôjsť k prasknutiu skla. Hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Nikdy neukladajte horúce sklenené dno na studené, mokré alebo citlivé podklady.
- Pri vyberaní formy na torty a koláče z rúry na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice. Silikónové okraje formy aj sklenené dno sa veľmi zohrievajú. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Tuky môžu časom spôsobiť sfarbenie silikónových okrajov. Takéto sfarbenie nie je zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.
- Silikónové okraje a sklenené dno sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte však silikónové okraje priamo nad vyhrevacie tyče.

Čistenie

▷ Pred prvým použitím a po každom použití vyčistite silikónové okraje formy aj sklenené dno horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani žiadne tvrdé kefy alebo drsné špongie. Následne všetky diely dobre osušte.

Používanie

▷ Na sklenené dno pripevnite požadovaný silikónový okraj (pozri vyššie). Pred plnením vymažte formu trochou masla alebo margarínu. V prípade potreby posypte sklenené dno múkou. Formu môžete alternatívne vyložiť aj papierom na pečenie.

▷ Pred odstránením silikónového okraja a vybratím hotového pečiva z formy nechajte pečivo a formu vychladnúť aspoň 10 minút. Počas tejto doby sa upečené cesto stabilizuje a medzi pečivom a nádobou na pečenie sa vytvorí vrstva vzduchu.

▷ Hotové pečivo môžete priamo na sklenenom dne krájať a servírovať.

Utopený jablkový koláč

Prísady

75 g margarínu alebo masla, 75 g jablkového pyré, 250 g múky, 120 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 1 štipka soli, 4 vajcia, 1 ČL prášku do pečiva, 4–6 malých jabĺk, 1 PL citrónovej šťavy, 1 štipka soli

Príprava

1. Olúpte jablká, odstráňte jadrovníky a nakrájajte jablká na mesiačiky.

Tip: Mesiačiky jabĺk vložte do misky a zalejte ich vodou s jednou lyžicou citrónovej šťavy, aby nezhnedli.

2. Vysoký silikónový okraj pripevnite k sklenenému dnu a formu vymastite. Vyhrejte rúru na 180 °C (horný/spodný ohrev; teplovzdušná rúra: 160 °C).
3. Do misky pridajte margarín alebo maslo a vymiešajte ho do peny. Primiešajte jablkové pyré, múku, prášok do pečiva, 100 g cukru, vanilkový cukor, soľ a vajcia, kým nevznikne penisté cesto.
4. Cesto naplňte do pripravenej formy a ľahko do neho zatlačte mesiačiky jabĺk tak, aby sa do polovice ponorili.
5. Zvyšný cukor premiešajte so škoricou a zmesou posypte koláč.
6. Koláč pečte cca 45 minút na strednej koľajničke, následne nechajte vychladnúť vo forme.

Koláč quiche so zelenou špargľou *

Prísady

150 g múky, 100 g celozrnnej pšeničnej múky, 125 g studeného masla, soľ, 500 g zelenej špargle, 1 ČL cukru, 50 g zrelého syru Gouda, 3 vajcia, 100 ml smotany, 100 g čerstvého bylinkového syra, kajenské korenie, 1/2 zväzku kôpru, 1 zväzok petržlenu, 1 PL čerstvo vylisovanej citrónovej šťavy

Príprava

1. Nízky, zvlnený silikónový okraj pripevnite na sklenené dno a formu vymastite.
2. Vymieste obe múky s maslom, 1/2 ČL soli a 5–6 PL ľadovej vody. Vyvaľkajte krehké cesto, vyložte ním formu a vytvarujte pri tom okraj s výškou 3 cm. Odložte cesto do chladu.
3. Poumývajte a očistite špargľu, ošúpte ju v spodnej tretine a nakrájajte ju na kúsky s dĺžkou 5 cm. Predvarte špargľu vo vriacej vode s 1 štipkou soli a cukru 2 minúty a následne ju nechajte odkvapkať.
4. Nastrúhajte syr, zmiešajte ho s vajíčkami, smotanou a čerstvým syrom, dochuťte soľou a kajenským korením. Poumývajte a osušte bylinky, otrhajte špičky kôpru a nakrájajte ho s petržlenom nadrobno. Primiešajte bylinky do smotanového krému z čerstvého syra.
5. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora/zdola; cirkulácia vzduchu: 180 °C). Poukladajte špargľu na cesto a pokropte ju citrónovou šťavou. Zalejte ju bylinkovým krémom.
6. Pečte koláč quiche v rúre na pečenie (spodná koľajnička) do zlatista 45 minút.

* Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Mníchov
Všetky práva vyhradené

2 az 1-ben torta- és piteforma

(hu) Termékismertető és receptek

Fontos tudnivalók

- +210°C -20°C A termék -20 °C és +200 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható.
- A termék a fagyasztóban is használható, ezért kiválóan alkalmas fagylaltvagy hűtőben készülő torták készítéséhez.
- A szilikonból készült sütőforma falak különösen rugalmasak, és a sütés után könnyen leválnak a tésztáról. Ne használjon kést vagy hegyes eszközöket a termékben, nehogy megrongálja az anyagát.
- A szilikonon ne vágjon fel élelmiszert, és ne használjon rajta éles tárgyakat, nehogy megsérüljön a szilikon anyag!
- Az üvegalj és a sütőforma fala – még folyékony tésztát esetén is – cseppmentesen záródik, ennek ellenére ne töltsön bele csak folyadékot.
- A terméket ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- Ügyeljen arra, hogy az üvegalj ne ütődjön erősen kemény tárgyakhoz.
- Az üvegaljat nem szabad nagyon hirtelen lehűteni, mivel ennek hatására az üveg megrepedhet. Sérülésveszély áll fenn!
- A forró üvegaljat soha ne állítsa hideg, nedves vagy érzékeny felületre.
- Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor a sütőformát kiveszi a sütőből. A szilikon fal és az üvegalj nagyon felforrósodnak. Égési sérülések veszélye áll fenn!
- A zsírtól a sütőforma fala egy idő után elszíneződhet. Az elszíneződéseknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a termék minőségét vagy funkcióját.
- A sütőforma fala és az üvegalj is tisztítható a mosogatógépben, azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.

Tisztítás

▷ A szilikon falakat és az üveglapot forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel tisztítsa meg. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy hegyes tárgyakat. Végül alaposan törölje szárazra a részeket.

Használat

▷ Helyezze fel a kívánt szilikon falat az üvegaljra (lásd fent). A használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is be az üvegaljat. Esetleg sütőpapírral is kibélelheti a formát.

▷ Mielőtt eltávolítja a szilikon formát a sütemény széléről, várja meg, hogy a tészta és a sütőforma egy kissé lehűljenek,legalább 10 percig. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.

▷ A kész süteményt közvetlenül az üvegaljon is felvághatja és tálalhatja.

Almatorta

Hozzávalók

75 g margarin vagy vaj, 75 g almapüré, 250 g liszt, 120 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 csipet só, 4 tojás, 1 tk. sütőpor, 4–6 kis alma, 1 ek. citromlé, 1 csipet fahéj

Elkészítés

1. Hámozza meg az almákat, távolítsa el a magházat és vágja fel hosszúkás darabokra.

Tipp: Az almaszeleteket tegye egy vízzel és egy evőkanál citromlével megtöltött tálba, nehogy megbarnuljanak.

2. Helyezze fel az magas szilikon falat az üvegaljra, és zsírozza ki a formát. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C).
3. Egy keverőtálban keverje habosra a margarint vagy a vajat. Adja hozzá az almapürét, a lisztet, a sütőport, 100 g cukrot, a vaníliás cukrot, a sót és a tojásokat, amíg egy habos masszát nem kap.
4. Tegye a tésztát az előkészített formába, és annyira nyomja bele az almaszeleteket a tésztába, hogy félig elmerüljenek.
5. Szórja meg a süteményt a maradék cukorral és a fahéjjal.
6. Süsse a süteményt a középső sínen kb. 45 percig. Hagyja a süteményt a formában lehűlni.

Quiche zöld spárgával *

Hozzávalók

150 g liszt, 100 g teljes kiőrlésű búzaliszt, 125 g hideg vaj, só, 500 g zöld spárga, 1 tk. cukor, 50 g öreg Gouda, 3 tojás, 100 ml tejszín, 100 g fűszernövényes krémsajt, cayenne bors, 1/2 csokor kapor, 1 csokor petrezselyem, 1 ek. frissen facsart citromlé

Elkészítés

1. Helyezze fel az alacsony, hullámos szilikon falat az üvegaljra, és zsírozza ki a formát.
2. Gyúrja össze mindkét lisztet a vajjal, 1/2 tk. sóval és 5-6 ek. jéghideg vízzel. Nyújtsa ki a linzertésztát, és bélelje ki vele a formát, 4 cm magas peremet képezve. Tegye a hűtőszekrénybe.
3. Mossa meg és tisztítsa meg a spárgát, az alsó harmadát hámozza meg és vágja fel 5 cm-es darabokra. Blansírozza forrásban lévő vízben 1 csipet sóval és cukorral 2 percig, majd csepegtesse le.
4. Reszelje le a sajtot, keverje össze a tojásokkal, a tejszínnel és a krémsajttal, ízesítse sóval és cayenne borssal. Mossa meg és szárítsa meg a fűszernövényeket, tépkedje le a kaporcsúcsokat, és vágja fel apróra a petrezselyemmel együtt. Keverje a fűszernövényeket a tejes-krémsajtos krémhez.
5. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 180 °C). Tegye a spárgát a tésztára, és locsolja meg a citromlével. Öntse rá a fűszernövényes krémet.
6. Süsse a quiche-t a sütőben (az alsó rácson) 45 perc alatt aranybarnára.

* Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München
Minden jog fenntartva

2si 1 arada kek ve tart kalıbı

(tr) Ürün bilgisi ve tarifler

Önemli bilgiler

- +210°C -20°C Ürün -20 °C ila +210 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Ürün ayrıca dondurucuda kullanıma uygundur ve bu nedenle dondurma ve buzdolabı kekleri için idealdir.
- Kek kalıbının silikondan yapılmış kenarları son derece esnektir ve fırınlandıktan sonra pişmiş ürünlerden kolayca ayrılır. Malzemeye zarar vermemek için bıçak veya sivri mutfak aletleri kullanmayın.
- Malzemeye zarar vermemek için silikon kenarında veya üzerinde herhangi bir yiyecek kesmeyin ve sivri uçlu herhangi bir alet kullanmayın.
- Cam taban, akışkan hamurda dahi silikon kenar ile sızdırmayacak şekilde kapanır. Ancak tamamen sıvı ile doldurmayın.
- Kek ve tart kalıbını açık alevlerin, elektrikli ocakların, fırın tabanının veya diğer ısı kaynaklarının üzerine yerleştirmeyin.
- Cam tabana sert şekilde çarpmaktan kaçının.
- Cam taban aniden soğutulmamalıdır, aksi halde cam kırılabilir. Yaralanma tehlikesi meydana gelir!
- Cam tabanı asla soğuk, ıslak veya hassas altlık üzerine yerleştirmeyin.
- Kek ve tart kalıbını fırından çıkarırken daima fırın eldiveni kullanın. Silikon kenar ve cam taban aşırı ısınır. Yanma tehlikesi meydana gelir!
- Yağlardan dolayı bir süre sonra kenarlarda renk değişikliği olabilir. Bu renk değişimleri sağlığa zararlı olmayıp ürünün kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Silikon kenarlar ve cam taban bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak silikon kenarları doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

Temizleme

▷ Silikon kenarları ve cam plakayı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar deterjanla yıkayın. Aşındırıcı temizlik maddeleri veya sivri uçlu aletler kullanmayın. Ardından tüm parçaları iyice kurulayın.

Kullanım

▷ İstediğiniz silikon kenarı cam tabana yerleştirin (yukarıya bakın). Doldurmadan önce kalıbı bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerekirse cam tabana ilave olarak un serpin. Alternatif olarak kalıba pişirme kağıdı da serebilirsiniz.

▷ Pişen malzemeyi kalıptan çıkarmak için silikon kenarı çıkarmadan önce pişen malzemeyi ve kalıbı en az 10 dakika soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.

▷ Pişen malzemeyi doğrudan cam plaka üzerinde kesebilir ve servis edebilirsiniz.

Elmalı Alman pastası

Malzemeler

75 g margarin veya tereyağı, 75 g elma püresi, 250 g un, 120 g şeker, 1 paket vanilya, 1 tutam tuz, 4 yumurta, 1 TK kabartma tozu, 4–6 küçük elma, 1 YK limon suyu, 1 tutam tarçın

Hazırlanışı

1. Elmaların kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve dilimler halinde kesin.

Öneri: Elma dilimlerini bir kaseye alın ve üzerini su ve 1 yemek kaşığı limon suyu ile kaplayarak kararmayı önleyin.

2. Yüksek, düz silikon kenarı cam tabana yerleştirin ve kalıbı yağlayın. Fırını 180 °C'ye (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 160 °C) getirin.
3. Margarini veya tereyağını bir karıştırma kabında köpürterek çırpın. Elma püresi, un, kabartma tozu, 100 g şeker, vanilya, tuz ve yumurtaları köpüklü bir hamur elde edinceye kadar karıştırın.
4. Hamuru, hazırlanan kalıba dökün ve elma dilimlerini yarıya kadar batmaları için hamura hafifçe bastırın.
5. Kalan şekeri tarçınla karıştırın ve pastanın üzerine serpin.
6. Pastayı fırının orta rafında yakl. 45 dakika pişirin, ardından kalıbın içinde soğumaya bırakın.

Yeşil kuşkonmazlı kiş *

Malzemeler

150 g un, 100 g tam buğday unu, 125 g soğuk tereyağı, tuz, 500 g taze kuşkonmaz, 1 TK şeker, 50 g eski gouda peyniri, 3 yumurta, 100 ml krema, 100 g otlu krem peynir, kırmızıbiber, 1/2 demet dereotu, 1 demet maydanoz, 1 YK taze sıkılmış limon suyu

Hazırlanışı

1. Alçak, dalgalı silikon kenarı cam tabana yerleştirin ve kalıbı yağlayın.
2. Her iki unu da tereyağı, 1/2 çay kaşığı tuz ve 5–6 yemek kaşığı çok soğuk su ile yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru açın ve kalıbı bu hamurla kaplarken 4 cm yüksekliğinde bir kenar oluşturun. Buzdolabında muhafaza edin.
3. Kuşkonmazı yıkayın, temizleyin, alt kısmını soyun ve 5 cm uzunluğunda parçalar kesin. Kaynar suyun içinde 1 tutam tuz ve şeker ile 2 dakika haşlayın, suyunu süzün.
4. Peyniri rendeleyin, yumurta, krema ve krem peynir ile karıştırın, tuz ve kırmızı biber ekleyin. Otları yıkayın, kurutun, dereotlarını yolun ve maydanoz ile birlikte doğrayın. Doğradığınız otları krema-krem peyniri karışımına dahil edip alttan üste karıştırın.
5. Fırını 200 °C'ye (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 180 °C) getirin. Kuşkonmazları hamurun üzerine yerleştirin ve üzerine limon suyu damlatın. Otlu krema karışımını üzerine dökün.
6. Kiş altın sarısı rengine ulaşıncaya kadar fırında (en alt raf) 45 dakika boyunca pişirin.

* Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Münih
Tüm haklar saklıdır