

Model za velikonočnega zajca

 Informacije o izdelku in recept

Dragi kupec!


Model za velikonočnega zajca iz silikona je posebej fleksibilen in deluje proti sprijemanju. Tako se pečeni velikonočni zajec zelo preprosto loči.

Model iz silikona je varen za živila, odporen na vročino in mraz, oblikovno stabilen, varen pred izlitjem in primeren za čiščenje v pomivalnem stroju. Uporaben je s pekačem ali z rešetko.

Želimo vam obilo veselja in uspeha pri peki!

Vaš Tchibo team

Pomembni napotki

-  $+200^{\circ}\text{C}$ Pekač je primeren za temperaturno območje od -20°C do $+200^{\circ}\text{C}$.
-  Model je primeren tudi za uporabo v pečici ali v zamrzovalniku. Ne uporabljajte ga za druge namene! Upoštevajte tudi priporočila proizvajalca vaše pečice.
-  **Pri uporabi v pečici postane model zelo vroč!** To povzroči nevarnost opeklin. Vroč model primite samo s kuhinjsko rokavico ipd.
-  Jedi ne režite v modelu in ne uporabljajte ostrih predmetov. Pekač bi se poškodoval.
-   Modela ne postavite na odprta plamena, štedilnik ali na dno pečice.
-  Model je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju. Kljub temu je ne namestite neposredno nad grelnimi palicami.
- Zaradi maščob lahko po določenem času pride do temnih obarvanj na površini pekača. Ta niso niti škodljiva zdravju niti ne vplivajo negativno na kakovost ali delovanje pekača.

- Če uporabljate svoje domače recepte, se lahko zaradi materiala modela čas peke skrajša za 20 % .
Upoštevajte tudi navedbe proizvajalca vaše pečice glede temperature in časa peke.

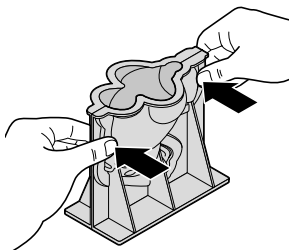
Pred prvo uporabo

- Model očistite z vročo vodo in nekaj sredstva za pomivanje. Ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev ali koničastih predmetov.
- Nato s čopičem premažite notranjost polovic modela z nevtralnimi jedilnim oljem.

Uporaba

- Preden polovici modela napolnite, jih zmeraj poplaknite s hladno vodo.
- S čopičem polovici modela po potrebi premažite z nevtralnimi jedilnimi olji. Namaščenje je potrebno le ...
 - ... pred prvo uporabo,
 - ... po čiščenju v pomivalnem stroju,
 - ... pri izdelavi testa brez maščob (npr. biskvitno pri uporabi testa brez) ali pri zelo težkem ali zelo vlažnem testu.

1.

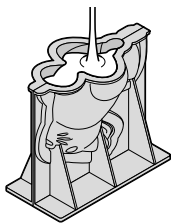


Sestavljanje:

Obe polovici modela s silikonskim robom sestavite skupaj. Silikonsko ustnico močno stisnite skupaj.

Na koncu s prsti pogladite celotno silikonsko ustnico z obeh strani, da bo dejansko posoda tesno zaprta.

2.



Rešetko ali pekač vzamemo iz pečice in nanj postavimo obrnjen pekač, da ga napolnimo. To vam bo olajšalo prenašanje. Spodaj položite papir za peko ali trajno podlogo za peko.

Tako bo vaša pečica

ostala čista, če bi slučajno izteklo nekaj testa.

Polnjenje s testom: Napolnite testo (npr. z jedilno žlico) v model. Pazite na to, da bo testo steklo čisto do dna in napolnilo cel model. **Nikakor pa ne smete modela udarjajte po delovni plošči in ravno tako ne smete testa potiskati z ročajem žlice ali kaj podobnim, ker se sicer lahko polovici modela ločita!** Po polnjenju po potrebi počakajte nekaj časa, da se testo ugrezne do dna, preden postavite model v pečico.

3. Specite velikonočnega zajca po receptu.
 4. Preden po peki pripravljenega velikonočnega zajca vzemite iz modela, naj se model približno 10 minut ohladi na rešetki ali rešetki za potice. V tem času se pečeno testo stabilizira in med pečenim testom in modelom nastane plast zraka.
 5. Nato polovici modela previdno razmaknite, da odstranite velikonočnega zajca. Po potrebi z nožem previdno odstranite odvečno testo.
- Če je mogoče, pladenj očistite takoj po uporabi, saj se takrat ostanki testa najlažje odstranijo.

Servisna linija Tchibo

Pon. - pet. od 9. do 12. ure

Tel.: 01 600 14 15

Recept

Čas priprave: pribl. 20 minut plus pribl. 25 minut
čas peke 180 °C zgornje/spodnje gretje (krožeči zrak:
160 °C)

Sestavine za 1 velikonočnega zajca

- 90 g mehkega masla
- 75 g sladkorja
- 1/2 ščepec soli
- 2 jajc (vel. M)
- 100 g moko
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- nekaj masla ali margarine za namaščenje modela

Za izboljšanje testa:

- Po želji čokolada, sadje, oreščki itd.

Priprava

1. Pečico predhodno segrejemo na 180 °C zgornje/
spodnje grelo (krožeči zrak:160 °C).
2. Zmehčano maslo zmešamo s sladkorjem in soljo
v veliki skledi in stepamo, dokler ni penasto.
3. Dodajte vsako jajce eno za drugim v mešanico
masla in sladkorja in ponovno stepajte, dokler
ne postane penasto.
4. Moko zmešamo s pecilnim praškom in vmešamo
v testo.
5. Testo po želji obogatimo s čokolado, sadjem
ali oreščki.
6. Polovici modela namastite, jih s silikonskim robom
močno stisnite skupaj in nato napolnite z maso,
kot je opisano pod „Uporaba“.
7. Model postavimo v ogreto pečico in pečemo
približno 25 minut.
8. Nato naj se model ohladi na rešetki približno
10 minut.
9. Še toplega velikonočnega zajca previdno vzemite
iz polovic modela, kot je opisano pod „Uporaba“
in z nožem odstranite odvečno testo. Pustite,
da se popolnoma ohladi na rešetki za potice.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany

Številka artikla: 695 439