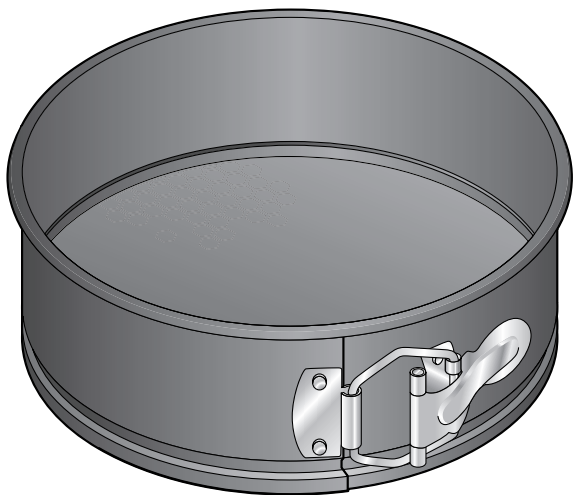




Foremka do pieczenia



Informacje o produkcie i przepis

Drodzy Klienci!

Aby od razu umożliwić rozpoczęcie pieczenia, dołączyliśmy przepis na jabłecznik.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania tej foremki do pieczenia.
Smacznego!

Zespół Tchibo



Doskonała jakość, staranny dobór asortymentu i wyłączność produkcji. Tylko produkt, który spełnia te kryteria, może zostać oznaczony znakiem jakości Tchibo.

Więcej informacji na ten temat można uzyskać pod adresem: www.tcm-quality.com

Powłoka antyadhezyjna

Foremka posiada powłokę antyadhezyjną, dzięki której upieczony produkt nie przywiera do dna i ścianek foremki. Aby ochronić powłokę przed zniszczeniem podczas pieczenia lub mycia, nie należy używać żadnych ostrych, szorujących ani spiczastych narzędzi.

Jeżeli wypiek delikatnie przywiera do foremki, należy przy jego wyciąganiu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym narzędziem.

Przed pierwszym użyciem

Foremkę należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie należy spłukać ją czystą wodą i od razu osuszyć, aby uniknąć powstania plam.

Foremka do pieczenia nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Użytkowanie

Przed użyciem należy wysmarować foremkę masłem lub margaryną. Przed usunięciem ciasta z foremki należy pozostawić je na kilka minut do ostygnięcia.

W tym czasie gorące, upieczone ciasto stabilizuje się i powstaje warstewka powietrza między ciastem a foremką do pieczenia.

W miarę możliwości należy myć foremkę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta.

Mocniej przywierające resztki ciasta można usunąć ze szparek foremki za pomocą plastikowej szczotki do mycia naczyń z miękkim, elastycznym włosiem. Od razu po umyciu osuszyć foremkę i przechowywać w suchym miejscu.

Jabłecznik z ucieranego ciasta

Składniki

- 100 g masła
- 85 g cukru
- 1/2 paczki cukru wanilinowego
- 2 jajka
- 110 g mąki
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 2-3 jabłka średniej wielkości
- 1 łyżka siekanych orzechów laskowych (do smaku)
- cukier puder do posypania



Przygotowanie

1. Oddzielić żółtko od białka.
Białko ubić na sztywną pianę. Dodać połowę cukru i dalej ubijać.
2. Masło, żółtko, cukier i cukier wanilinowy mieszać aż do spienienia. Proszek do pieczenia wymieszać z mąką. Dodać pianę z białka.
3. Jabłka obrać, usunąć gniazda i pokroić na ćwiartki. Ćwiartki jabłka ponakłuwać widelcem.
4. Foremkę wysmarować masłem. Ciasto wlać do foremki. Ćwiartki jabłek ułożyć na cieście. Posypać siekanymi orzechami.
5. Umieścić ciasto na środkowej szynie rozgrzanego piekarnika i piec ok. 40 minut w temperaturze 180 °C (grzanie z góry i z dołu) lub w temperaturze 160 °C (grzanie z termoobiegiem).
6. Po upieczeniu pozostawić ciasto do ostygnięcia. Następnie wyjąć z formy i posypać cukrem pudrem.