



Prostokątna forma do pieczenia

 Informacje o produkcie i przepis

Drodzy Klienci!

Państwa nowa forma do pieczenia pozwala na wypiekanie najpyszniejszych ciast. Po upieczeniu ciasta formę można zamknąć pokrywką transportową. Dzięki temu można w praktyczny sposób przechowywać ciasto lub zabrać je na piknik, uroczystość szkolną lub inną okazję i mieć pewność, że ciasto nie zostanie zgniecione ani się nie pokruszy.

W tej ulotce zamieściliśmy przepis na smaczne ciasto, dzięki którym można od razu wypróbować nową formę do pieczenia.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji podczas pieczenia oraz smacznego!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Powłoka antyadhezyjna

Forma do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze. Dodatkową korzyścią jest znacznie łatwiejsze czyszczenie formy.

- Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub mycia nie należy używać żadnych ostrych przedmiotów. Nie kroić ciasta w formie.
- Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Wszystkie elementy należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Po myciu natychmiast je wysuszyć, aby nie powstały zacieki. Forma do pieczenia i pokrywka nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

Użytkowanie

- **Przy wyjmowaniu gorącej formy z piekarnika należy zachować ostrożność. Zawsze używać łapek do garnków!** Gorącą formę należy odstawiać na podstawkę odporną na działanie wysokich temperatur.
- ▷ Przed użyciem należy wysmarować formę do pieczenia niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką. Można także użyć papieru do pieczenia.
- ▷ Przed wyjęciem ciasta z formy należy odczekać, aż ciasto i forma ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a formą do pieczenia powstaje warstwa powietrza.

- ▷ W miarę możliwości należy myć formę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta. Trudne do usunięcia resztki ciasta w załamaniach można usunąć szczotką do zmywania o **miękkim włosiu**. Po umyciu natychmiast wysuszyć wszystkie części, aby nie powstały zacieki. Formę do pieczenia przechowywać w suchym miejscu.
- Forma do pieczenia i pokrywa transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

Pokrywa transportowa

- **Nigdy nie wstawiać formy wraz z pokrywą do gorącego piekarnika!**
- ▷ Przed umieszczeniem pokrywy transportowej na formie poczekać, aż ciasto i forma ostygną.
- ▷ Przed podniesieniem formy do pieczenia należy sprawdzić, czy pokrywa transportowa jest prawidłowo nałożona na formę. Pokrywa musi się słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasnąć.
- ▷ W celu zdjęcia pokrywy należy najpierw pociągnąć ją do góry za oba zatrzaski na jednym z długich boków, a następnie zdjąć ją z formy.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

Ciasto cytrynowe

Składniki na jedną formę (ok. 18 porcji ciasta)

Czas przyrządzenia: 30 min | Czas pieczenia: 60 min

Każda porcja ok. 255 kcal, 3 g białka, 13 g tłuszczu, 30 g węglowodanów

Składniki na ciasto:

250 g miękkiego masła
5 jajek
2 łyżeczki proszku do pieczenia
250 g cukru
250 g mąki
1 łyżeczka startej skórki
niepryskanej cytryny
tłuszcz do formy

Składniki do

posypywania/skrapiania:

100 g cukru pudru
100 ml świeżo wyciśniętego
soku z cytryny

Przyrządzenie

1. Wysmarować formę tłuszczem.
Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu) lub 160°C (termoobieg).
2. Rozetrzeć masło i cukier na puszystą masę.
Ciągle intensywnie mieszając, dodawać kolejno jajka.
Dodać skórkę z cytryny.
3. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i dodać do ciasta.
4. Umieścić ciasto w formie i wygładzić. Piec w piekarniku przez ok. 60 min (środkowa szyna), a następnie odczekać chwilę aż ostygnie.
5. Wyjąć ciasto z formy. Zmieszać sok z cytryny z cukrem pudrem. Za pomocą drewnianej pałeczki kilkakrotnie nakłóć ciasto i skropić je mieszanką soku cytrynowego.