Tortownica z przykrywką do transportu

(pl) **Informacje o produkcie i przepisy**

Powłoka antyadhezyjna

Tortownica oraz jej dno pokryte są powłoką antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie gotowego wypieku z tortownicy jest znacznie łatwiejsze. Dodatkową korzyścią jest znacznie łatwiejsze czyszczenie tortownicy.

- Aby ochronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub mycia nie używać żadnych ostrych przedmiotów.
- Jeżeli wypiek delikatnie przywiera do tortownicy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

▷ Oba elementy należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie od razu osuszyć, aby uniknąć plam. Tortownica ani przykrywka nie nadają się do mycia w zmywarce.

Użytkowanie

- Gorącą tortownicę dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.

▷ Przed użyciem wysmarować boki oraz dno tortownicy masłem lub margaryną. W razie potrzeby dodatkowo posypać mąką.

▷ Przed wyjęciem wypieków z tortownicy należy poczekać, aż ciasto oraz tortownica ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie gorące, upieczone ciasto stabilizuje się i powstaje warstwa powietrza między wypiekiem a formą do pieczenia.

▷ W miarę możliwości należy myć tortownicę oraz dno od razu po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta.

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 8492703X00VI · 2015-09

Trudne do usunięcia resztki ciasta w załamaniach można usunąć szczoteczką o **miękkim włosiu**. Aby uniknąć powstawania plam, należy wysuszyć wszystkie części zaraz po umyciu. Przechowywać tortownicę do pieczenia w suchym miejscu.

- Tortownica i przykrywka nie nadają się do mycia w zmywarce.

Przykrywka do transportu

- **Nigdy nie wstawiać tortownicy z przykrywką do gorącego piekarnika!**

▷ Przed umieszczeniem przykrywki na tortownicy poczekać, aż ciasto i tortownica ostygną.

▷ Przed uniesieniem tortownicy należy sprawdzić, czy przykrywka jest prawidłowo osadzona na tortownicy. Przykrywka musi się wyczuwalnie i słyszalnie zatrzasnąć.

▷ Aby zdjąć przykrywkę, należy pociągnąć ją najpierw do góry za zatrzask, a następnie zwolnić prawą i lewą stronę boku.

Sernik

Składniki

Ciasto:
250 g mąki
120 g cukru
125 g miękkiego masła
1/2 opakowania proszku do pieczenia
1 żółtko
1/2 cytryny (sok)
szczypta soli

Nadzienie:
125 g miękkiego masła
120 g cukru
500 g twarogu
1 opakowanie cukru waniliowego
3 żółtka
1/2 cytryny (sok)
4 białka

Przygotowanie

1. Natłuścić tortownicę.
2. Umieścić masło w misie i ucierać aż do uzyskania puszystej konsystencji. Dodać żółtko, cukier, sól i sok z cytryny i mieszać dotąd, aż wszystkie składniki utworzą puszystą masę.
3. Przesiać mąkę, aby uzyskać piękne, pulchne ciasto. Wymieszać ją z proszkiem do pieczenia i dosypać do masy, ciągle mieszając. Pozostawić ciasto w lodówce na około 60 minut.
4. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (nagrzewanie z góry/z dołu; piekarnik z termoobiegiem: 160°C).
5. Dobrze wymieszane ciasto przełożyć do przygotowanej formy i równomiernie rozprowadzić. Ponakłuwać ciasto widelcem.
6. Wstawić tortownicę do rozgrzanego piekarnika (na środkową szynę). Piec ciasto przez około 15 minut.
7. Ubić 4 białek w pianę, ze składników do nadzienia przygotować równomierną masę, a na sam koniec ostrożnie wmieszać pianę z białek w masę.
8. Po przygotowaniu nadzienia wyjąć tortownicę z piekarnika, rozprowadzić nadzienie na cieście i włożyć tortownicę z powrotem do piekarnika.
9. Piec ciasto jeszcze przez około 50 minut. Pozostawić ciasto w tortownicy do ostygnięcia.

Rada: W ciasto należy wbić drewniany patyczek.
Ciasto jest gotowe, jeśli po wyjęciu patyczka nie będzie do niego przywierać.

Zatopiony jabłecznik

Składniki

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

Przygotowanie

1. Obrać jabłka, usunąć pestki i pokroić na kawałki.

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

2. Natłuścić tortownicę i nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (nagrzewanie z góry/z dołu; piekarnik z termoobiegiem: 160°C).
3. Umieścić margarynę wzgl. masło w misce i ubijać, 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 tortownicy, a następnie lekko wgnieść kawałki jabłek w ciasto, tak aby zatopiły się do połowy.
5. Posypać ciasto resztą cukru oraz cynamonem.
6. Piec ciasto przez ok. 45 minut na środkowej szynie piekarnika. Pozostawić ciasto w tortownicy do ostygnięcia.

Numer artykułu: 325 847

www.tchibo.pl/instrukcje