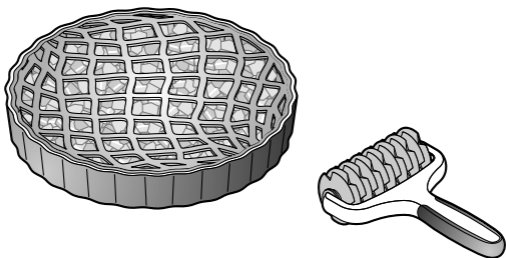


## pl Instrukcja użytkowania i przepis



### Ważne wskazówki

Walek do kratkowania ciasta idealnie nadaje się do przygotowywania kratkowanego ciasta do ciast, pasztecików lub strucli.

Nadaje się do obróbki gładkich ciast (np. ciasto kruche, ciasto drożdżowe, ciasto na struclę itp.).

### Czyszczenie

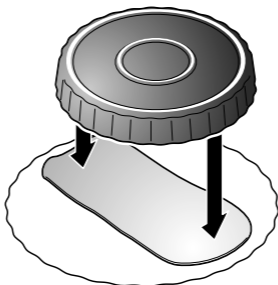
- ▶ Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć walek w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Produkt nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń.
- ▶ Znajdujące się między nożykami resztki ciasta można usunąć przy użyciu szczotki do zmywania z miękkim włosiem.



[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)

## Użytkowanie

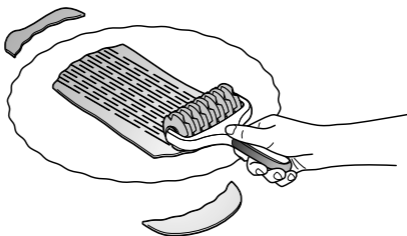
1.



Rozwałkować ciasto na grubość ok. 2-4 mm na papierze do pieczenia lub na podkładzie pod tort z kartonu. Gotową kratkę z ciasta łatwiej będzie później przetransportować i umieścić na cieście. Pasek ciasta powinien być nieco szerszy od wałka do kratkowania.

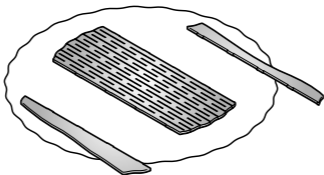
**Rada:** Jeśli kratka z ciasta ma zostać ułożona na okrągłym cieście, należy odcisnąć odwróconą formę do pieczenia na cieście. Dzięki temu ciasto będzie miało odpowiednią długość.

2.



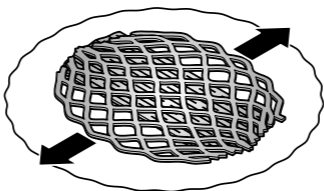
Przejechać wałkiem do kratkowania po cieście, lekko dociskając.

3.



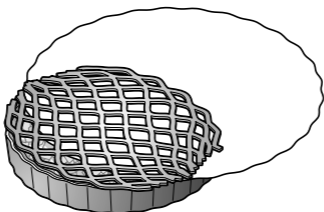
W razie konieczności odciąć boczne krawędzie.

4.



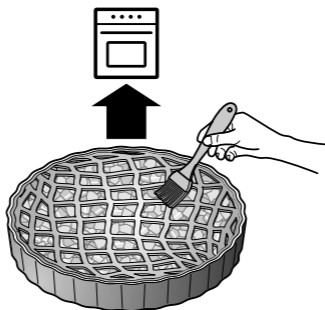
Delikatnie rozciągnąć kratkę z ciasta na wymaganą szerokość.

5.



Ostrożnie zsunąć kratkę z ciasta z kartonowego podkładu na ciasto i rozłożyć ją na powierzchni ciasta. Na zakończenie mocno docisnąć krawędzie ciasta.

6.



W zależności od przepisu przy pomocy pędzelka posmarować kratkę z ciasta roztrzepanym żółtkiem lub mlekiem i wsunąć ciasto do piekarnika.

---

## Przepis na „Linzer Torte”

na formę do tarty o średnicy 26 cm

### Składniki na ciasto

- 150 g zimnego masła
- 150 g cukru pudru
- 100 g zmielonych orzechów laskowych
- 250 g mąki (typ 450)
- 10 g proszku do pieczenia
- 1 opakowanie cukru z wanilią Bourbon
- 1 jajko (rozmiar M)
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- szczypta mielonych goździków

### Składniki na nadzienie

- 1 żółtko
- 200 g dżemu porzeczkowego

## Sposób przyrządzenia

1. Masło, cukier puder i cukier waniliowy zagnieść na ciasto w misce do mieszania. Dodać orzechy laskowe, cynamon, mielone goździki i jajko, ponownie zagnieść. Proszek do pieczenia wymieszać z mąką i stopniowo dodawać do ciasta.
2. Formę do tarty starannie nasmarować. Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C (grzanie góra/dół), względnie 175°C (termoobieg).
3. Oddzielić 1/3 ciasta i włożyć do lodówki na około pół godziny. Pozostałe 2/3 ciasta rozwałkować na wielkość formy do pieczenia i umieścić w dobrze nasmarowanej formie do tarty.
4. Na spodzie ciasta rozsmarować dżem porzeczkowy, do wysokości ok. 1 cm od krawędzi.
5. Rozwałkować resztę ciasta (1/3) i przejechać po nim wałkiem do kratkowania, lekko dociskając, tak aby powstała kratka z ciasta. Następnie delikatnie rozciągnąć kratkę z ciasta, rozłożyć ją na wypełnionej formie do tarty i lekko docisnąć brzeg kratki. Kratkę z ciasta posmarować roztrzepanym żółtkiem jajka.
6. Piec na środkowej szynie piekarnika przez ok. 40-45 minut. Po wyjęciu z piekarnika odstawić do ostygnięcia.

---

**Numer artykułu: 663 624**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)