



Szklane formy do zapiekania

pl Informacje o produkcie i przepis

Ważne wskazówki

- Szklane formy do zapiekania są odporne na temperatury z zakresu od -40°C do $+180^{\circ}\text{C}$. Przewidziane są do przyrządzenia i podgrzewania potraw i nadają się do użycia w piekarniku oraz w kuchence mikrofalowej.
- Do podgrzewania potraw należy zawsze używać szklanych form do zapiekania bez pokrywek. Przed nałożeniem pokrywki należy odczekać, aż szklane formy do zapiekania i znajdujące się w nich potrawy ostygną. Pokrywki są odporne na temperatury z zakresu od -20°C do $+80^{\circ}\text{C}$.
- Szklanych form do zapiekania nie wolno wystawiać na działanie otwartego ognia, stawiać na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- Jeśli w formach do zapiekania podgrzewana lub gotowana jest żywność, należy je chwycić tylko przez rękawicę kuchenną itp. Istnieje ryzyko poparzenia!
- W celu wyjęcia szklanych form do zapiekania z piekarnika, wraz z formą należy wyjąć blachę lub ruszt do pieczenia, na których umieszczone są formy. W ten sposób można uniknąć wysunięcia się szklanych form z rąk.
- Szklane formy do zapiekania nadają się do użytku w zamrażarce. Nie zamrażać w nich cieczy. Wskutek rozprężenia zamrożonej cieczy może dojść do pęknięcia szklanego naczynia.

- Nie należy uderzać szklanymi formami do zapiekania o twardą powierzchnię.
- Szklane formy do zapiekania nie mogą być gwałtownie schładzane, ponieważ może to spowodować pęknięcie szkła. Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń ciała!
- Gorących form do zapiekania nie należy stawiać na zimnym, mokrym lub wrażliwym podłożu.
- Gorące formy do zapiekania należy zawsze stawiać na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- W żadnym wypadku nie wolno używać produktu, jeżeli szkło jest pęknięte lub w inny sposób uszkodzone. Istnieje niebezpieczeństwo rozbicia i skaleczenia!
- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć szklane formy do zapiekania w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do naczyń. Nie należy przy tym stosować ostrych środków czyszczących, twardych szczotek ani gąbek do szorowania. Następnie dobrze osuszyć formy. Szklane formy do zapiekania nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń. Należy przy tym pamiętać, aby nie układać pokrywek bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- Jeśli w formach transportowana jest żywność, należy założyć na nie pokrywkę. Trzymać formy zawsze w pozycji pionowej, ponieważ nie można wykluczyć możliwości wycieku cieczy.
- Puste formy do zapiekania należy przechowywać z otwartą pokrywką, aby uniknąć tworzenia się pleśni.
- Produkty spożywcze o intensywnej barwie własnej (np. marchew) mogą spowodować zafarbowanie spodów pokrywek. Nie jest to jednak ani szkodliwe dla zdrowia, ani nie wpływa negatywnie na jakość lub funkcjonalność pokrywek.

Crumble z owoców jagodowych

Na szklaną formę do zapiekania o pojemności 1,5 l.

Składniki:

400 g	mieszanki różnych świeżych owoców jagodowych według uznania, np. jeżyny, maliny, czerwone porzeczki, borówki (alternatywnie można użyć mrożonych owoców)
1 opakowanie	cukru waniliowego
2 szczypty (na czubku noża)	mielonych ziaren tonki
40 g	zimnego masła
80 g	mąki
1	żółtko (średniej wielkości jajka)
50 g	siekanych migdałów
40 g	cukru pudru do posypania

Przyrządzenie:

1. Rozgrzać piekarnik do temperatury 160°C (z termoobiegiem) lub 180°C (grzanie z góry i dołu).
2. Świeże owoce jagodowe przełożyć do sitka oraz dokładnie umyć, a następnie pozostawić do odsączenia.
3. Z mąki, masła, cukru, cukru waniliowego, żółtka oraz mielonych ziaren tonki zagnieść w rękach ciasto do uzyskania kruszonki.
4. Wymieszać owoce jagodowe i wsypać je do formy do zapiekania.
5. Posypać je najpierw siekanymi migdałami, a następnie kruszonką.

6. Crumble piec w piekarniku przez ok. 40 minut do uzyskania złoto-brązowego koloru kruszonki.



Czas pieczenia może być różny w zależności od danego piekarnika, dlatego należy regularnie sprawdzać crumble podczas pieczenia.

7. Po upieczeniu posypać gotowe crumble cukrem pudrem i podawać na gorąco.



Po ostudzeniu można przykryć resztę deseru dołączoną pokrywką.

Rada: Do crumble pasuje wyśmienicie gałka lodów waniliowych lub sos waniliowy!

Numer artykułu: 393 278

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.pl