



Forma do pieczenia z motywem

pl Informacje o produkcie i przepis

Numer artykułu: 371 450

Powłoka antyadhezyjna

Forma do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze. Forma jest łatwa w czyszczeniu, co stanowi dodatkową korzyść.

- ▷ Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub czyszczenia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów. Nie należy 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

- ▷ Umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. a następnie od razu wysuszyć, aby nie powstały zacieki. Forma do pieczenia **nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.**

Użytkowanie

- ▷ Przed użyciem należy nasmarować formę niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką.
- ▷ **Gorącej formy dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.** Gorącą formę do pieczenia należy odstawiać na podstawkę odporną na działanie wysokich temperatur.
- ▷ Przed wyjęciem ciasta z formy należy odczekać, aż ciasto oraz 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 umyć formę bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Najtrudniejsze do usunięcia resztki ciasta można usunąć przy użyciu szczotki do zmywania lub szczotki do czyszczenia z **miękkim włosiem**. Aby uniknąć powstawania plam, należy osuszyć formę zaraz po umyciu.
- ▷ Formę do pieczenia przechowywać w suchym miejscu.



www.tchibo.pl/instrukcje

Zająček cytrynowy na śmietanie o smaku marzanki wonnej

Składniki na 1 ciasto w kształcie zajączka

Na ciasto cytrynowo-jogurtowe:

75 g cukru
szczypta soli
70 g miękkiego masła
2 jajka o temperaturze pokojowej (rozmiarS)
125 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
70 g jogurtu
sok i starta skórka z
1/2 niepryskanej cytryny

Na polewę:

1 łyżka soku z cytryny
100 g przesianego cukru pudru
czarny lub brązowy barwnik
spożywczy w żelu
dekoracja cukrowa wedle uznania

Na bitą śmietaną o smaku marzanki wonnej:

200 g śmietany
1 opakowanie śmietan-fixu
1 opakowanie cukru waniliowego
zielony barwnik spożywczy
wedle uznania
2 łyżki syropu z marzanki wonnej
(Waldmeister)
kwiaty jadalne (np. stokrotki) wedle
uznania

Ponadto:

masło do natłuszczenia formy
drewniany patyczek

Czas przyrządzenia: ok. 30 minut (plus czas pieczenia: ok. 35 minut,
czas stygnięcia: 1 godzina i 1 godzina na stwardnienie)

Sposób przyrządzenia

Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu), względnie 160°C (termoobieg). Nasmarować formę do pieczenia masłem. Cukier, sól i miękkie masło utrzeć w misce na puszystą masę. Dodać jajka, jedno po drugim, ucierając po każdym dodaniu.

W salaterce wymieszać mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodać do ciasta wraz z jogurtem, sokiem z cytryny i skórką z cytryny; wszystkie składniki wymieszać do uzyskania gładkiego ciasta. Ciasto przełożyć do formy do pieczenia, wygładzić i piec na środkowej szynie piekarnika przez ok. 35 minut. Sprawdzić za pomocą patyczka, czy ciasto jest upieczone. W tym celu nakłuć środek ciasta drewnianym patyczkiem; jeśli do patyczka nadal przykleja się płynne ciasto, piec przez kolejnych 5 minut.

Wyjąć gotowe ciasto z piekarnika i pozostawić na krótko w formie do pieczenia. Następnie ostrożnie obrócić formę do pieczenia przy użyciu rękawic kuchennych i wyłożyć ciasto na kratkę do studzenia ciast. Pozostawić ciasto do całkowitego ostygnięcia. W celu przyrządzenia polewy do dekoracji, wymieszać w miseczce sok z cytryny z przesianym przez sitko cukrem pudrem. Jeżeli polewa jest zbyt twarda, dodać ok. 2 łyżeczek wody. Odłożyć ok. 1 łyżkę stołową polewy i odstawić na bok. Pozostałą polewę rozprowadzić na całej powierzchni zajączka. Odłożoną wcześniej część polewy zabarwić na czarno lub brązowo za pomocą barwnika spożywczego. Gdy biała polewa lekko stwardnieje, za pomocą drewnianego patyczka namalować ciemną polewą czarne oczy, zaznaczyć kilka wąsów, a także zarys nogi oraz wewnętrznej części ucha. Dodatkowo można ozdobić zajączka cukrowymi perełkami lub innymi dekoracjami. Należy to zrobić, zanim polewa stwardnieje.

Ubić śmietaną, dodając śmietan-fix i cukier waniliowy, a następnie zabarwić ją niewielką ilością zielonego barwnika spożywczego. Dodać syrop z marzanki wonnej (Waldmeister). Puszystą warstwę śmietany ułożyć na paterze na tort, a następnie umieścić na niej zajączka i jadalne kwiaty jako dodatkową dekorację.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone