

Wysoka tortownica

 Informacje o produkcie i przepis

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.pl

Numer artykułu: 723 583

Powłoka antyadhezyjna

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

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć tortownicę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Po myciu natychmiast ją wysuszyć, aby nie powstały zacieki. **Tortownica nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.**

Użytkowanie

- ▷ **Gorącą tortownicę należy dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.** Gorącą tortownicę należy zawsze stawiać na żaroodpornej powierzchni.
- ▷ Przed użyciem należy nasmarować tortownicę niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką. Można również użyć papieru do pieczenia.
- ▷ W zależności od ilości ciasta, wypełniona forma do pieczenia jest bardzo ciężka. Dlatego podczas przenoszenia nie należy podnosić jej tylko za pierścień, **ale zawsze za spód**, ponieważ w przeciwnym razie pierścień może się odłączyć od spodu. Przed napełnieniem tortownicy należy wyjąć ruszt z piekarnika i ustawić na nim tortownicę. Ułatwi to przeniesienie wypełnionej tortownicy.
- ▷ W przypadku umieszczania tortownicy w piekarniku na ruszcie lub na blasze, należy w razie potrzeby umieścić pod nią papier do pieczenia. Dzięki temu piekarnik pozostanie czysty nawet w przypadku wycieku ciasta z tortownicy.

- ▷ 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.

Czyszczenie

- W wyniku długiego pieczenia na powierzchni tortownicy może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Nie są one szkodliwe dla zdrowia ani nie wpływają na jakość czy funkcjonalność tortownicy.
- ▷ Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szczotki, wełna stalowa czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp.
- ▷ W miarę możliwości należy czyścić tortownicę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Najbardziej odporne pozostałości ciasta usuwać ze szpar przy użyciu szczotki do zmywania z miękkim włosiem.
- ▷ Aby uniknąć powstawania plam, należy od razu osuszyć wszystkie części. Tortownicę przechowywać w suchym miejscu.
- Tortownica nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Tort cytrynowy z kremem z serka śmietankowego

Składniki na ciasto cytrynowe:

400 g masła (o temperaturze pokojowej)
400 g cukru
1 opakowanie cukru waniliowego
8 jajek
400 g mąki
szczypta soli
4 łyżeczki proszku do pieczenia
sok z 2 cytryn
skórka starta z 2 cytryn

Składniki na krem z serka śmietankowego i bitej śmietany

400 g śmietany
500 g serka śmietankowego
skórka starta z 2 cytryn
4 opakowania usztywniacza do śmietany (stabilizatora)
1 opakowanie cukru waniliowego

Przygotowanie ciasta cytrynowego

1. Nagrzać piekarnik do 180°C (grzanie z góry/z dołu). Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia, a brzegi dobrze natłuścić.
2. Do przygotowania ciasta utrzeć w misce cukier, cukier waniliowy i masło w temperaturze pokojowej na jasną, puszystą masę, następnie kolejno dodawać jajka, krótko mieszając po każdym dodaniu.
3. Następnie w osobnej misce wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, sok i skórkę z 2 cytryn oraz szczyptę soli, po czym dodać do wcześniej przygotowanej masy z mokrych składników. Wszystko dokładnie wymieszać.
4. Ciasto przełożyć do formy i wyrównać powierzchnię. Piec przez ok. 60 minut, a następnie sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest upieczone w środku. Jeśli zacznie się zbyt mocno rumienić, przykryć je folią aluminiową.
5. Po upieczeniu wyjąć z piekarnika i pozostawić w formie do ostygnięcia na ok. 10 minut. Następnie delikatnie oddzielić ciasto nożem od brzegów formy i całkowicie wystudzić na kratce do ciast.

Przygotowanie kremu z serka śmietankowego i bitej śmietany

1. Śmietanę ubić na sztywno z 2 opakowaniami usztywniacza (stabilizatora) i odstawić w chłodne miejsce.
2. W międzyczasie wymieszać serek śmietankowy z 2 opakowaniami usztywniacza, startą skórką z cytryn i cukrem waniliowym. Ubitą śmietanę delikatnie wmieszać do masy serkowej i odstawić do lodówki na co najmniej 15 minut.

Składanie tortu cytrynowego z kremem z serka śmietankowego

1. Całkowicie ostudzone ciasto cytrynowe przekroić na cztery równe warstwy.
2. Pierwszą warstwę ułożyć na paterze obrotowej i równomiernie rozprowadzić porcję kremu z serka śmietankowego i bitej śmietany.
3. Nałożyć ostrożnie kolejną warstwę ciasta, lekko docisnąć i również posmarować kremem.
4. Powtórzyć tę czynność z dwiema kolejnymi warstwami.
5. Pozostałym kremem posmarować równomiernie cały tort – wierzch i boki. Najpierw nałożyć ciekłą warstwę kremu jako tzw. „warstwę zbierającą okruszki” i krótko schłodzić, następnie nałożyć ostateczną warstwę kremu i wygładzić powierzchnię.
6. Udekorować według uznania owocami lub innymi ozdobami.
7. Tort wstawić do lodówki na co najmniej 30 minut, aby dobrze stężał.