

Tortownica ze szklanym dnem

 Informacja o produkcie i przepis

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

Numer artykułu: 730 203

Ważne wskazówki

-  Produkt nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -18°C do +210°C.
-  Produktu można używać w zamrażarce, dlatego idealnie nadaje się do przyrządzania tortów lodowych oraz ciast/tortów robionych „na zimno”.
- Silikonowa obręcz tortownicy jest bardzo giętka, dlatego po zakończeniu pieczenia łatwo odchodzi od wypieku. Nie wolno używać noży ani żadnych spiczastych przyborów, aby nie uszkodzić materiału.
-  Nie wolno kroić potraw na elementach z silikonu ani używać spiczastych przyborów, aby nie uszkodzić materiału.
- Szklane dno szczelnie przylega do silikonowej obręczy tortownicy, tak że nic z niej nie może wypłynąć - nawet ciasta o rzadkiej konsystencji. Nie należy jednak napełniać tortownicy płynami.
- Podczas przenoszenia nie należy podnosić tortownicy jedynie za silikonową obręcz, lecz zawsze również za szklane dno, ponieważ w przeciwnym razie silikonowa obręcz może odłączyć się od dna.
-   Nie wolno stawiać tortownicy na otwartych płomieniach, płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- Należy unikać uderzania szklanym dnem tortownicy o twarde powierzchnie.
- Szklane dno tortownicy nie może być gwałtownie schładzane, ponieważ może to spowodować pęknięcie szkła. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała!
- Nigdy nie wolno stawiać gorącego dna tortownicy na zimnym, mokrym lub wrażliwym podłożu.
-  Podczas wyjmowania tortownicy z piekarnika należy zawsze używać rękawic kuchennych. Silikonowa obręcz oraz szklane dno tortownicy nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!
- Poprzez działanie tłuszczu na silikonową obręcz po pewnym czasie może dojść do jej przebarwienia. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości czy też funkcjonalności produktu.

-  Silikonowa obręcz oraz szklane dno tortownicy nadają się do mycia w zmywarce do naczyń. Silikonowej obręczy nie wolno jednak umieszczać bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

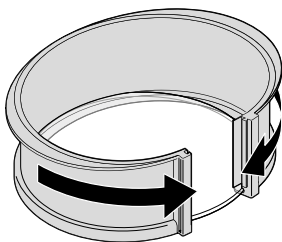
Czyszczenie

- ▷ Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć silikonową obręcz oraz szklane dno tortownicy w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie stosować ostrych środków czyszczących ani spiczastych przyborów. Następnie dokładnie osuszyć wszystkie elementy.

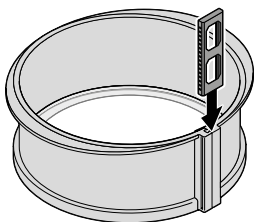
Użytkowanie

- ▷ Założyć silikonową obręcz na szklanym dnie tortownicy (patrz poniższe rysunki). Przed napełnieniem natłuścić tortownicę odrobiną masła lub margaryny. W razie potrzeby dodatkowo posypać szklane dno mąką. Ewentualnie można również wyłożyć tortownicę papierem do pieczenia.
- ▷ Przed usunięciem silikonowej obręczy w celu wyjęcia gotowego wypieku z tortownicy należy odczekać, aż wypiek i sama tortownica ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem a tortownicą tworzy się warstwa powietrza.
- ▷ Gotowy wypiek można kroić i podawać bezpośrednio na szklanym dnie tortownicy.

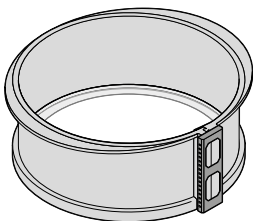
1.



2.



3.



Zatopiony jabłecznik

Składniki

75 g margaryny lub masła
75 g musu jabłkowego
250 g mąki
120 g cukru
1 opakowanie cukru waniliowego
szczypta soli
4 jajka
1 łyżeczka proszku do pieczenia
4-6 małych jabłek
1 łyżka soku z cytryny
szczypta cynamonu

Przyrządzenie

1. Obrać jabłka, usunąć z nich gniazda nasienne i pokroić na kawałki.

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

2. Silikonową obręcz założyć na szklane dno i natłuścić formę. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie od góry i od dołu; termoobieg: 160°C).

3. Umieścić margarynę lub masło w misce i ucierać, 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 formy, a następnie lekko wcisnąć kawałki jabłek w ciasto, tak aby zatopili się do połowy.

5. Resztę cukru wymieszać z cynamonem i posypać nim ciasto.

6. Piec ciasto na środkowej szynie piekarnika przez ok. 45 minut, a następnie pozostawić w formie do ostygnięcia.