

Tortownica z pokrywką transportową

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl

pl Informacje o produkcie

Powłoka antyadhezyjna

Forma do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze. Dodatkową korzyścią jest łatwiejsze czyszczenie formy.

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

- ▷ Formę do pieczenia i pokrywę transportową należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Po umyciu natychmiast je wysuszyć, aby nie powstały zacieki.
- Forma do pieczenia i pokrywa transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce.

Użytkowanie

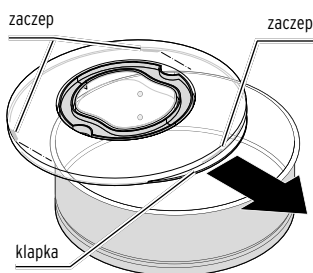
- **Przy wyjmowaniu gorącej formy z piekarnika należy zachować ostrożność. Zawsze używać łapek do garnków!** Gorącą formę należy odstawiać na podstawkę odporną na działanie wysokich temperatur.
- ▷ Przed użyciem należy wysmarować formę do pieczenia niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką. Można także użyć papieru do pieczenia.
- ▷ Przed wyjęciem ciasta z formy należy odczekać, aż ciasto i forma ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a formą do pieczenia powstaje warstwa powietrza.

Czyszczenie

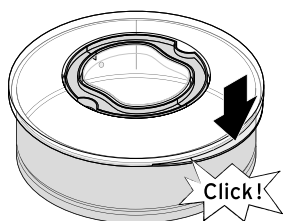
- ▷ Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp.
 - ▷ W miarę możliwości należy umyć formę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy jednak poczekać, aż wystarczająco ostygnie. Trudne do usunięcia resztki ciasta można usunąć miękką gąbką lub szczotką do zmywania o miękkim, giętkim włosiu.
 - ▷ Osuszyć formę do pieczenia i pokrywę transportową zaraz po umyciu i przechowywać je w suchym miejscu.
- Forma do pieczenia i pokrywa transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce.

Pokrywa transportowa

- **Nigdy nie wstawiać formy wraz z pokrywką do gorącego piekarnika!**
- ▷ Przed umieszczeniem pokrywy transportowej na formie poczekać, aż ciasto i forma ostygną.



- ▷ Nasunąć pokrywę na formę w taki sposób, aby dwa tylne zaczepy zahaczyły się pod krawędzią formy.



- ▷ Następnie mocno docisnąć przednią klapkę pokrywy, tak aby również przedni zaczep mocujący zatrzasnął się słyszalnie i wyczuwalnie pod krawędzią formy.
- ▷ Przed podniesieniem formy do pieczenia za ręczki należy sprawdzić, czy pokrywa transportowa jest prawidłowo nałożona na formę. Pokrywa musi się słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasnąć.

- ▷ Aby zdjąć pokrywę, pociągnąć ją za przednią klapkę ku górze, a następnie zdjąć ją z formy.

Tort jagodowy z bezą waniliową

Składniki

Na kruche ciasto:

100 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
3 żółtka
100 g cukru
100 g masła
szczypta soli

Na krem:

400 ml mleka
1 opak. budyniu waniliowego w proszku
140 g cukru
300 g borówek

Na bezę:

3 białka
szczypta soli
1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

Ponadto: masło do natłuszczania formy, mąka do posypania stolnicy

Czas przyrządzania: ok. 40 minut (plus czas schładzania: ok. 30 min i czas pieczenia: 30 min)

Sposób przyrządzania

Aby przyrządzić ciasto kruche, wymieszać mąkę i proszek do pieczenia. Zagnieść z pozostałymi składnikami na ciasto do uzyskania gładkiego ciasta. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć na ok. 30 minut do lodówki.

Aby przyrządzić krem, zagotować 300 ml mleka. Resztę zimnego mleka wymieszać z budyniem w proszku i 40 g cukru. Dodać do gotującego się mleka, wymieszać, zagotować, a następnie zdjąć z kuchenki i ostudzić, mieszając. Borówki przesypać do sitka, opłukać, odsączyć i osuszyć.

Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu). Nasmarować formę do pieczenia masłem. Rozwałkować ciasto na powierzchni roboczej posypanej niewielką ilością mąki, wyłożyć nim formę i uformować brzeg. Powierzchnię ciasta kilkakrotnie nakłuć widelcem, zalać budyniem waniliowym, wygładzić. Na wierzchu wysypać równomiernie borówki i piec w piekarniku przez około 20 minut.

Białka ubić z solą na sztywną pianę. Dodać pozostały cukier i kontynuować ubijanie do czasu, kiedy kryształki cukru rozpuszczają się, a piana stanie się jedwabista i lśniąca. Na powierzchni piany powinny tworzyć się sztywne czubki. Dodać ekstrakt waniliowy i wymieszać za pomocą trzepaczki.

Wyjąć na chwilę formę do pieczenia z ciastem z piekarnika; za pomocą łyżki stołowej rozprowadzić na warstwie borówek masę bezową. Włożyć z powrotem do piekarnika i piec jeszcze przez 10 minut, aż beza stanie się złocistobrązowa. Wyjąć ciasto z piekarnika i pozostawić na chwilę w formie do pieczenia. Następnie poluzować obręcz formy i pozostawić ciasto do całkowitego ostygnięcia.

Ciasto z czereśniami

Składniki

400 g czereśni (lub drylowanych czereśni ze słoika)
200 g miękkiego masła
250 g cukru
1 szczypta soli
1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

5 jajek o temperaturze pokojowej (rozmiar M)
1/2 opakowania proszku do pieczenia
200 g zmielonych migdałów
150 g jogurtu

Ponadto: miękkie masło i mąka do formy, cukier puder do posypania

Czas przyrządzania: ok. 30 minut (plus czas pieczenia: ok. 50 minut)

Sposób przyrządzania

Formę nasmarować masłem i posypać mąką. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu).

Czereśnie umyć, usunąć szypułki, osuszyć i usunąć pestki. Można również użyć czereśni ze słoika – wówczas przelać do sitka i odsączyć.

Aby przyrządzić ciasto, masło z cukrem, solą i ekstraktem waniliowym umieścić w wysokiej misce do mieszania. Utrzeć na puszystą masę za pomocą miksera ręcznego z końcówkami do ubijania. Nie przerywając ucierania, stopniowo dodawać jajka. W misce wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i migdałami; następnie przesiać do masy maślano-jajecznej. Dodać jogurt i szybko wymieszać drewnianą łyżką. Na koniec dodać czereśnie i wymieszać.

Przełożyć ciasto do formy do pieczenia i wygładzić. Piec ciasto na środkowej szynie piekarnika przez ok. 50 minut. Pod koniec czasu pieczenia przykryć ciasto folią aluminiową.

Wyjąć ciasto z piekarnika i pozostawić w formie do pieczenia przez ok. 10 minut. Następnie ostrożnie poluzować obręcz formy i pozostawić ciasto do całkowitego ostygnięcia na kratce do studzenia ciast. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2026 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone