

Keksówka do pieczenia 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 pokrywkę 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 pokrywka transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce.

Użytkowanie

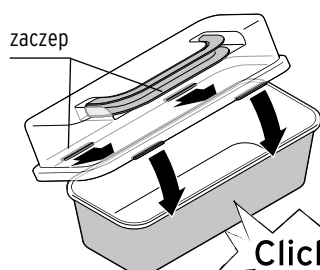
- **Przy wyjmowaniu gorącej formy z piekarnika należy zachować ostrożność. Zawsze używać łapek do garnków!** Gorącą formę należy odstawiać na podstawkę odporną na działanie wysokich temperatur.
- ▷ Przed użyciem należy wysmarować formę do pieczenia niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby 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 pokrywkę transportową zaraz po umyciu i przechowywać je w suchym miejscu.
- Forma do pieczenia i pokrywka transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce.

Pokrywka transportowa

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



- ▷ Nasunąć pokrywkę na formę w taki sposób, aby dwa zaczepy po jednej stronie formy zahaczyły się pod krawędzią formy. Następnie docisnąć mocno do dołu drugą stronę pokrywki, tak aby również dwa pozostałe zaczepy po drugiej stronie formy zahaczyły się pod krawędzią formy.
- ▷ Przed podniesieniem formy do pieczenia za rączkę należy sprawdzić, czy pokrywka transportowa jest prawidłowo nałożona na formę. Pokrywka musi się słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasnąć.

- ▷ W celu zdjęcia pokrywki należy najpierw pociągnąć ją do góry za oba zatrzaski na jednym z długich boków, a następnie zdjąć ją z formy.

Ciasto cytrynowe

Składniki na jedną keksówkę (ok. 18 kawałków ciasta)

Na ciasto:

- 250 g miękkiego masła
- 5 jajek
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 250 g cukru
- 250 g mąki
- 1 łyżeczka startej skórki ekologicznej cytryny

Do posypywania/skrapiania:

- 100 g cukru pudru
- 100 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny

Ponadto:

- tłuszcz do formy

Czas przyrządzania: 30 min | Czas pieczenia: 60 min

Każda porcja ok. 255 kcal, 3 g białka, 13 g tłuszczu, 30 g węglowodanów

Przyrządzanie

- Wysmarować formę tłuszczem. Nagrząć piekarnik do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu) lub 160°C (termoobieg) .
- Rozetrzeć masło i cukier na puszystą masę. Ciągłe intensywnie mieszając, dodawać kolejno jajka. Dodać skórkę z cytryny.
- Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i dodać do ciasta.
- Umieścić ciasto w formie i wygładzić. Piec w piekarniku przez ok. 60 min (środkowa szyna), a następnie odczekać chwilę aż ostygnie.
- Wyjąć ciasto z formy. Zmieszać sok z cytryny z cukrem pudrem. Za pomocą drewnianej pałeczki kilkakrotnie nakłuć ciasto i skropić je mieszanką soku cytrynowego.

Gratin w sosie jajecznym

Składniki na 1 keksówkę (ok. 4 porcji)

- | | |
|---|--|
| 300 g makaronu typu farfalle (kokardki) | 3 jajka (rozmiar M) |
| sól | pieprz |
| 250 g cukinii | 2 łyżeczki suszonego oregano |
| 2 mięsiste pomidory | 1 puszka kukurydzy (340 g), odsączonej |
| 125 g śmietany | 100 g startego sera |
| 1/8 l mleka | |

Ponadto:

- tłuszcz i bułka tarta do posypania formy

Przyrządzanie: 20 min | Pieczenie: ok. 20 min

675 kcal/porcja

Sposób przyrządzania

- W osolonej wodzie ugotować makaron al dente zgodnie z informacjami na opakowaniu. W międzyczasie umyć i oczyścić cukinię, a następnie pokroić ją na cienkie paski. Umyć pomidory, usunąć z nich gniazda nasienne i pokroić je na wąskie kawałki.
- Nagrząć piekarnik do temperatury 180°C (grzanie od góry i od dołu; termoobieg: 160°C). Natłuścić keksówkę i posypać ją bułką tartą.
- Zmieszać śmietanę, mleko i jajka, doprawić solą, pieprzem i oregano. Wymieszać makaron i kukurydzę z sosem i włożyć do formy. Na wierzchu położyć cukinię i pomidory. Posypać serem i piec w piekarniku (na środkowym poziomie) przez ok. 20 minut.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2026 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone