

Foremki do pieczenia z wyjmowanym dnem

 Informacje o produkcie i przepis

Powłoka antyadhezyjna

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

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć foremki do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Po myciu natychmiast je wysuszyć, aby nie powstały zacieki. **Foremki do pieczenia nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.**

Użytkowanie

- ▷ **Gorące foremki do pieczenia należy dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.** Gorące foremki do pieczenia należy zawsze stawiać na żaroodpornej powierzchni.
- ▷ Przed użyciem należy nasmarować foremki niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać je dodatkowo mąką. Można również użyć papieru do pieczenia.
- ▷ W przypadku umieszczania foremek do pieczenia w piekarniku na ruszcie lub na blasze, należy w razie potrzeby umieścić pod nimi papier do pieczenia. Dzięki temu piekarnik pozostanie czysty nawet w przypadku wycieku ciasta z foremek.
- ▷ Przed wyjęciem ciasta z foremek należy poczekać, aż ciasto i foremki ostygną (przynajmniej 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/szczotki, wełna stalowa czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp.

- ▷ W miarę możliwości należy czyścić foremki do pieczenia 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. Przechowywać foremki w suchym miejscu.
- Foremki do pieczenia nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

Gateau au chocolat **(klasyczne ciasto czekoladowe)**

Składniki na dwie małe foremki do pieczenia

120 g czekolady do gotowania

2 jajka

60 g miękkiego masła

1 łyżeczka mleka

70 g cukru

3 czubate łyżki mąki

Sposób przyrządzania

1. Powoli stopić czekoladę w kąpieli wodnej.
2. Rozdzielić żółtka od białek, białka ubić na sztywną pianę, odstawić w chłodne miejsce.
3. Żółtka utrzeć z masłem, mlekiem, mąką i cukrem.
4. Roztopioną czekoladę krótko wymieszać aż do uzyskania jednolitej konsystencji i dodać do masy żółtkowej. Na zakończenie dodać ubite na pianę białka i delikatnie wymieszać z masą.
5. Foremki do pieczenia przepłukać gorącą wodą i lekko natłuścić.
6. Przełożyć do nich ciasto i piec w temperaturze 175°C przez ok. 40 minut (grzanie z góry i z dołu). Po upieczeniu pozostawić do ostygnięcia.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.pl

Numer artykułu: 700 452