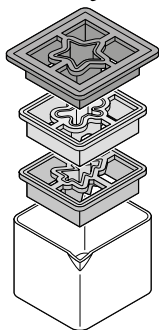


Tchibo GmbH D-22290 Hamburg ·
148834AS55XXV · 2025-06



Instrukcja użytkowania i przepis

- Dzięki praktycznemu pojemnikowi z wylewką można w łatwy sposób wypełniać ciasteczka dowolnym nadzieniem – czekoladą, konfiturą, karmelem, itp.
- Pojemnik jest przeznaczony wyłącznie do dozowania i napełniania, nie nadaje się do podgrzewania nadzienia ani do roztapiania czekolady! Nie używać pojemnika w kuchence mikrofalowej.
- Po użyciu foremki można przechowywać jedną na drugiej w pojemniku, jak pokazano na rysunku.
- W zależności od wybranego nadzienia, ciasteczka można wypełniać przed lub po upieczeniu.
- Nie rozwałkować ciasta zbyt cienko ani nie dociskać foremek zbyt mocno podczas wykrawania. Pozwoli to uniknąć dziur w cieście i uzyskać ciasteczka z idealnymi wgłębieniami do wypełniania nadzieniem.

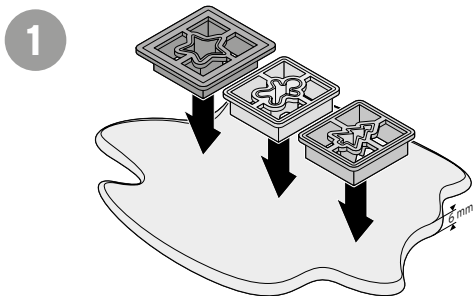


- Zaleca się wyrabianie ciasta bezpośrednio po wyjęciu z lodówki. Pod wpływem ciepła ciasto mięknie i trudniej je wyjąć z foremek. W takim przypadku lepiej odłożyć je z powrotem do lodówki i użyć innej, schłodzonej porcji. Jeżeli mimo to ciasto nadal trudno wyjąć z foremek, należy oprószyć je lekko mąką przed wykrawaniem.
- Wykrojone ciasteczka układać ostrożnie przy użyciu łopatkę, płaskiego noża, itp. na blasze do pieczenia, aby nie zdeformować wgłębień ze wzorem. Alternatywnie ciasteczka można wykrawać bezpośrednio na papierze do pieczenia, a resztki ciasta usuwać.

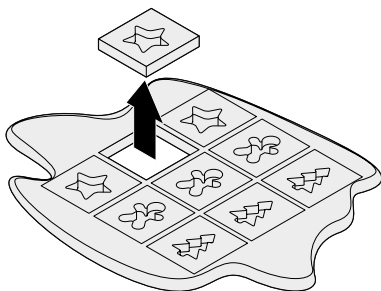
Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć foremki i pojemnik w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Wszystkie elementy nadają się też do mycia w zmywarce do naczyń. Nie należy jednak układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

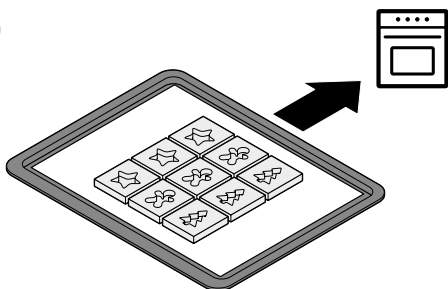
Użytkowanie



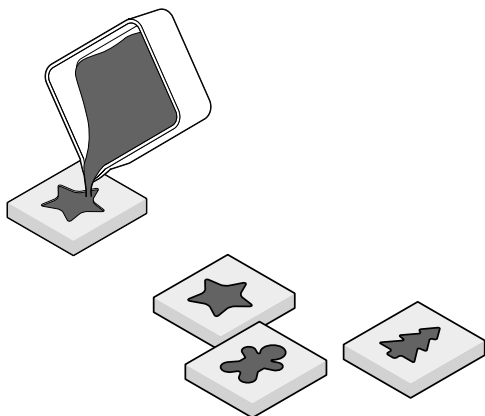
2



3



4



Przepis na ciasteczka z nadzieniem

Na ok. 40 sztuk

Przygotowanie: ok. 1 godzina

Chłodzenie: ok. 30 minut

Pieczenie: ok. 10 minut

Składniki

na ciasto:

100 g miękkiego masła, 75 g cukru,

1 jajko, 200 g mąki, 1 szczypta soli

na nadzienie według uznania:

ok. 100 g czekolady / ok. 150 g marmolady /

ok. 150 g musu orzechowego lub inne

Przyrządzanie

1. Utrzeć masło na puszystą masę, dodać cukier i wymieszać. Następnie dodać jajko i ponownie wymieszać.
2. Dodać mąkę i sól, a następnie zagnieść na gładką masę mikserem z hakiem do wyrabiania ciasta lub ręcznie. Z ciasta uformować kulę, owinąć ją folią spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej 30 minut.
3. Po schłodzeniu wyjąć ciasto z lodówki i nagrzać piekarnik do 180°C (termoobieg). Rozwałkować ciasto na blacie roboczym posypanym niewielką ilością mąki na grubość ok. 6 mm. Wykrawać na zmianę różne wzory, tak aby powstały ciasteczka z wgłębieniami. Nie dociskać foremek zbyt mocno, aby w cieście nie powstały dziury!

4. Wykrojone ciasteczka wyłożyć na blachę do pieczenia wyłożoną papierem do pieczenia i piec w piekarniku przez ok. 10 minut, aż brzegi będą lekko brązowe. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia. W międzyczasie przygotować wybrane nadzienie: roztopić czekoladę, a mus orzechowy lub marmoladę delikatnie podgrzać.
5. Wybrane nadzienie przełożyć do pojemnika i wypełnić nim ostrożnie przez wylewkę różne wgłębienia ze wzorem w ciasteczkach.
6. W razie potrzeby ciasteczka z nadzieniem pozostawić dalej do ostygnięcia, a potem delektować się ich smakiem.

Numer artykułu: 711 189

Made exclusively for:

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