

pl

Instrukcja użytkowania i przepis

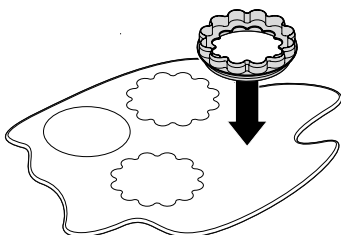
- Dwustronnym wykrawaczem można wycinać zarówno kółka, jak i kwiatki. Następnie można je wcisnąć za pomocą stempla do standardowych foremek lub blach na muffinki, aby uzyskać dekoracyjne formy z ciasta.
- Najlepiej używać ciasta, które właśnie zostało wyjęte z lodówki. Gdy ciasto się ogrzeje, trudniej oddziela się od foremki. W takim przypadku lepiej włożyć je z powrotem do lodówki i przetwarzać inną, schłodzoną porcję.
Jeśli mimo to ciasto trudno wychodzi z foremki, należy oprószyć je mąką przed wykrawaniem.
- Za pomocą łopatkii, płaskiego noża lub podobnego narzędzia ułożyć wycięty krążek ciasta na wgłębieniu formy do muffinek, a następnie delikatnie wcisnąć go stemplem w zagłębienie.
- Upiec foremki z ciasta „na ślepo” (np. z użyciem ceramicznych kulek do pieczenia lub podobnych obciążników), aby później można je było napełnić.
- W zależności od przepisu można również napełnić foremki odpowiednim słodkim lub wytrawnym nadzieniem przed pieczeniem.

Czyszczenie

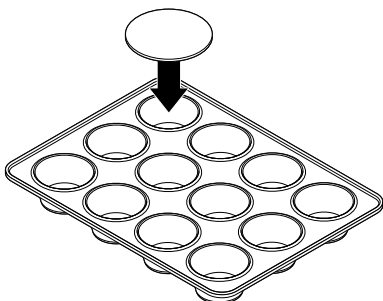
- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu oczyścić wykrawacz i stempel w gorącej wodzie z dodatkiem odrobiny płynu do mycia naczyń.
Oba elementy nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń. Nie należy jednak umieszczać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

Użytkowanie

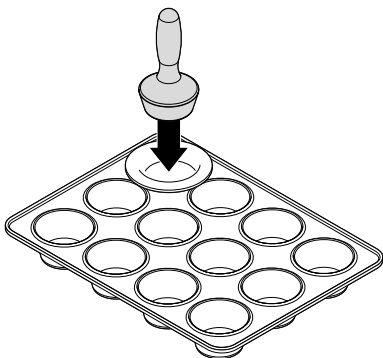
1



2



3



Numer artykułu: 723 576

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

Kruche babeczki z twarożkiem truskawkowym

Na ok. 12 sztuk

Składniki na ciasto kruche:

250 g mąki pszennej typ 450

120 g zimnego masła

50 g cukru

1 łyżeczka cukru waniliowego

1 jajko (rozmiar M)

Składniki na nadzienie:

200 g truskawek

200 g chudego twarogu

400 ml śmietany kremówki (do ubijania)

120 g cukru

1 opakowanie cukru waniliowego

otarta skórka z jednej cytryny

2 łyżki soku z cytryny

Przygotowanie:

1. Nagrzać piekarnik do 180°C (grzanie z góry/ z dołu).
2. Wszystkie składniki na kruche ciasto szybko zagnieść, aż powstanie gładka masa. Schłodzić ciasto w lodówce przez 1 godzinę pod przykryciem.
3. Rozwałkować kruche ciasto na oprószonej mąką powierzchni i za pomocą wykrawacza wyciąć kwiatki lub kółka.
4. Wycięte krążki ciasta ułożyć na wgłębieniach formy do muffinek lub w ich wnętrzu, a następnie delikatnie wcisnąć stemplem w zagłębienia.
5. Przed pieczeniem nakłuć ciasto widelcem albo upiec je metodą „na ślepo”.
6. Foremki z ciasta piec w nagrzanym piekarniku przez ok. 20 minut, a następnie pozostawić do ostygnięcia.

7. Do nadzienia: truskawki umyć, 6 sztuk przekroić na połówki i odłożyć na bok, a resztę zmiksować na purée. Purée truskawkowe wymieszać z twarogiem, sokiem i skórką z cytryny.
8. Śmietanę kremówkę ubić z cukrem i cukrem waniliowym na sztywno, następnie delikatnie wmieszać ją do masy truskawkowo-twarogowej i wstawić do lodówki na ok. 2 godziny.
9. Krem truskawkowo-twarogowy nałożyć do wystudzonych kruchych babeczek i udekorować każdą połówką truskawki.