



Keksówka

pl Informacje o produkcie i przepisy

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 103192AS1X1X · 2019-08

Drodzy Klienci!

W keksówce wykonanej z potrójnie emaliowanego metalu można piec pyszne ciasta, chleb oraz inne słodkie lub wytrawne przysmaki. Aby mogli Państwo od razu zabrać się do pieczenia, zamieściliśmy w tej instrukcji kilka przepisów. By móc długo cieszyć się tym emalowanym produktem, warto przeczytać zamieszczone na kolejnych stronach wskazówki dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz pielęgnacji i ich przestrzegać. Życzymy Państwu wiele radości z użytkowania tego produktu, a także udanych wypieków.

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Numer artykułu: 384 809

Istotne wskazówki dotyczące użytkowania

- Keksówka przeznaczona jest wyłącznie do użytku w piekarniku. Jest odporna na temperatury do +400°C. Należy używać jej wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Nie nadaje się do stosowania w mikrofalówce!
- Przed użyciem natłuścić formę odrobiną masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką.
- Z gorącą formą należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać podkładek kuchennych lub rękawic. **Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Gorącą keksówkę należy stawiać wyłącznie na przystosowanej do tego podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- Podczas pieczenia lub czyszczenia nie używać ostrych ani spiczastych przedmiotów - pomoże to chronić emalowaną powłokę formy. Nie należy kroić potraw znajdujących się w formie, gdyż może to skutkować zadrapaniem emalowanej powłoki.
- Przed wyjęciem gotowego wypieku z keksówki należy poczekać, aż forma i jej zawartość nieco ostygną. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem a ściankami formy tworzy się warstwa powietrza.

- Należy unikać przegrzewania keksówki. Nie wolno jej nagrzewać, kiedy jest pusta.
- Nie poddawać formy nagłemu działaniu skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać gorącej formy na zimnym lub mokrym podłożu. W przeciwnym razie emaliowana powłoka może ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed pierwszym i po każdym kolejnym użyciu należy umyć keksówkę w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Forma nadaje się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić ją ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu keksówka nie utraci charakterystycznego połysku emaliowanej powłoki.
- Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp. Za ich sprawą mogą powstać zadrapania, przez co emalia - podobnie jak szkło - straci swój połysk.
- Zadrapania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na przydatność keksówki. Można jej w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- Formę należy umyć w miarę możliwości bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy jednak poczekać, aż wystarczająco ostygnie.
- Przed myciem warto namoczyć przyklejone lub przypalone resztki jedzenia. Dzięki temu łatwo dadzą się usunąć miękką gąbką lub szczotką do mycia naczyń o miękkim, giętkim włosiu.
- Wysuszyć keksówkę bezpośrednio po myciu, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Formę przechowywać w suchym miejscu.
- Z powodu ścierania się metalowych przyborów, np. sztućców ze stali szlachetnej, na białej emaliowanej powłoce może dojść do powstania czarnych plam. Można je usunąć za pomocą specjalnego środka do czyszczenia emalii.

Ciasto z truskawkami i rabarbarem

Na 1 keksówkę (ok. 8-10 kawałków)

235 kcal/kawałek

Przyrządzanie: 1 godz. | Pieczenie: ok. 1 godz.

Składniki

250 g truskawek	2 łyżeczki proszku do pieczenia
ca. 500 g rabarbaru (300 g po oczyszczeniu)	sól
1 cytryna	2 jajka (wielkość L)
2 łyżki skrobi spożywczej	180 ml mleka
300 g cukru	1 opakowanie cukru waniliowego burbon
140 g masła	masło do natłuszczenia formy
220 g mąki	

Sposób przyrządzania

1. Delikatnie opłukać truskawki w durszlaku i osuszyć je na ręczniku papierowym. Usunąć szypułki. Umyć i oczyścić rabarbar (odciąć końce), obrać go i pokroić na ok. 2,5-centymetrowe kawałki.
2. Wycisnąć sok z cytryny, wlać go do garnka i wymieszać ze skrobią spożywczą oraz 110 g cukru. Dodać truskawki i rabarbar i gotować na średnim ogniu, często mieszając, aż rabarbar zmięknie, a sos stanie się gęsty (trwa to 15-20 minut). Odstawić do ostygnięcia w misce.
3. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie od góry i od dołu; termoobieg: 160°C). Natłuścić formę masłem. Rozpuścić 30 g masła na małym ogniu. Zmieszać 80 g cukru i 40 g mąki w misce, a następnie dodać rozpuszczone masło. Czubkami palców rozetrzeć masę na kruszonkę.
4. Pozostałe 110 g masła rozdrobnionego na płatki wymieszać w misce ze 180 g mąki, proszkiem do pieczenia, szczyptą soli i 110 g cukru do uzyskania jednolitej, sypkiej mieszanki. Lekko ubić jajka z mlekiem i cukrem waniliowym burbon, wlać do miski i zamieszać, aż powstanie gładkie ciasto.
5. Połowę ciasta wlać do formy, na to wlać połowę masy owocowej, a następnie przykryć pozostałą połową ciasta i masy owocowej. Na koniec posypać ciasto kruszonką.
6. Piec w piekarniku (na środkowym poziomie) przez ok. 1 godzinę, aż ciasto będzie złocisto-brązowe. Aby sprawdzić, czy wypiek jest gotowy, krótko przycisnąć palcem środek ciasta - powinno wrócić do pierwotnego kształtu. Odstawić do powolnego wystygnięcia w formie. Podawać ciasto, gdy jest ciepłe lub letnie.

Gratin w sosie jajecznym

Na 1 keksówkę (ok. 4 porcje) | 675 kcal/porcja

Przyrządzenie: 20 min | Pieczenie: ok. 20 min

Składniki

300 g makaronu typu farfalle (kokardki)	pieprz
sól	2 łyżeczki suszonego oregano
250 g cukinii	1 puszka kukurydzy (340 g), odsączonej
2 mięsiste pomidory	100 g startego sera
125 g śmietany	tłuszcz i bułka tarta do posypania formy
1/8 l mleka	
3 jajka (wielkość M)	

Sposób przyrządzenia

1. 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.
2. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie od góry i od dołu; termoobieg: 160°C). Natłuścić keksówkę i posypać ją bułką tartą.
3. 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.

Szybki chleb orkiszowy

Na 1 keksówkę (ok. 16 kromek) | 145 kcal/kromka

Przyrządzenie: 5 min | Pieczenie: ok. 50 min

Składniki

650 g mąki orkiszowej pełnoziarnistej	tłuszcz do formy
sól	42 g świeżych drożdży
	1/2 l ciepłej wody

Sposób przyrządzenia

1. Natłuścić formę. Wymieszać w misce mąkę z 1 łyżką soli. Pokruszyć drożdże i dodać do mąki.
2. Za pomocą miksera ręcznego z hakami do zagniatania ciasta powoli wmieszać 1/2 l ciepłej wody, aż powstanie gładka masa.
3. Przełożyć ciasto do formy i piec w nienagrzanym uprzednio piekarniku na środkowym poziomie w temperaturze 200°C (grzanie od góry i od dołu; termoobieg: 180°C) przez ok. 50 minut.

Przepisy: Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone