

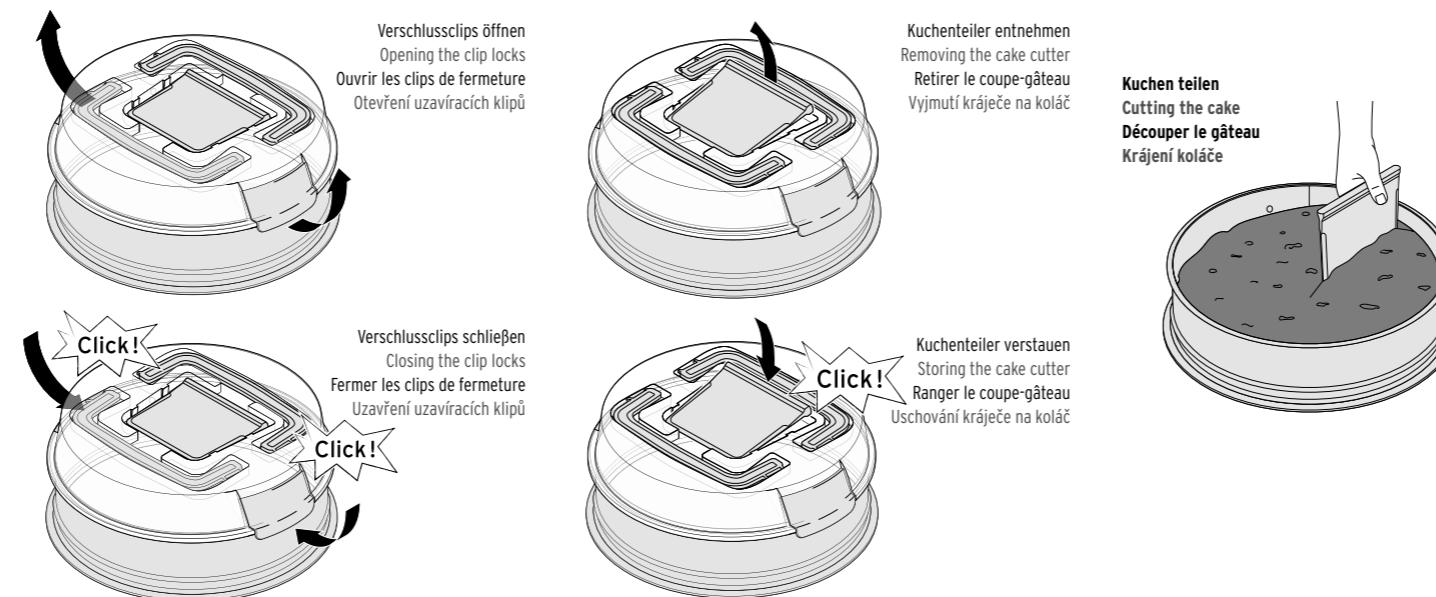
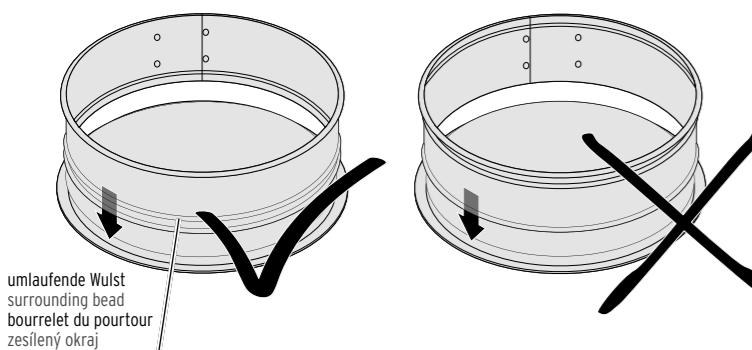
Springform mit Transportdeckel

Springform tin with carry cover

Moule à charnière avec couvercle de transport

Pružinová forma s víkem na přenášení

Ring mit Wulst nach unten auf Bodenplatte setzen! | Place ring on base with beaded side facing downwards! Placer le cercle sur le fond en positionnant le bourselet vers le bas! | Pás umísteť zesieleným okrajom dolu!



Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz

www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody

de Produktinformation

Die Antihafbeschichtung

Die Backform ist mit einer Antihafbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.

- Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. **Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Kunststoff-Kuchenschneider, um den Kuchen direkt in der Form zu teilen.**
- Sollte das Backgut einmal etwas haften, nehmen Sie den Kuchenschneider, einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie alle Teile mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Der Kuchenschneider kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, die Backform und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Gebrauch

- Vorsicht beim Herausziehen der heißen Backform aus dem Ofen. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen!** Stellen Sie die heiße Backform auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Befestigen Sie den Ring unbedingt **mit der umlaufende Wulst nach unten** auf der Bodenplatte. Wenn der Ring falsch herum (mit der Wulst nach oben) aufgesetzt ist, wird das Schließscharnier beim Verschließen irreparabel beschädigt!
- Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl. Sie können auch Backpapier verwenden.
- Bevor Sie den Kuchen aus der Form herausnehmen, lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Kuchen und Backform entsteht eine Luftsicht.
- Sie können den Kuchen auch in der Form lassen und mit dem mitgelieferten Kunststoff-Kuchenschneider direkt in der Backform in Stücke teilen.

Reinigen

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungs-schwämchen mit Keramikpartikeln o.ä.
- Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Lassen Sie die Backform jedoch vor dem Reinigen ausreichend abkühlen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbüste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- Trocknen Sie die Backform, den Transportdeckel sowie den Kuchenschneider gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie alle Teile trocken.
- Der Kuchenschneider kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, die Backform und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Der Transportdeckel

- Stellen Sie die Backform nie mit dem Transportdeckel in den heißen Ofen!** Auch der Kunststoff-Kuchenschneider darf nicht im heißen Ofen verwendet werden.
- Lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen, bevor Sie den Transportdeckel auf die Form setzen.
- Bevor Sie die Backform an den Griffen anheben, kontrollieren Sie, ob der Transportdeckel fest auf der Form sitzt. Die Verschlussclips müssen hör- und spürbar einrasten.
- Bewahren Sie den Kuchenschneider bei Nichtgebrauch immer in der dafür vorgesehenen Aufnahme am Transportdeckel auf. So haben Sie ihn immer sofort zur Hand. Der Kuchenschneider muss hör- und spürbar in der Aufnahme einrasten.

en Product information

Non-stick coating

The baking tin has a non-stick coating, which enables you to easily remove the cake. You will also notice how easy it is to clean.

- To protect the special coating, do not use any sharp or pointed objects while baking or cleaning the baking tin. **If you cut your cake while it is still in the tin, be sure to use only the plastic cake cutter provided for this.**
- If your finished cake should nevertheless stick, use the cake cutter, a rubber spatula or similar utensil to loosen it.

Prior to first use

- Clean all parts with hot water and a little washing-up liquid. Dry them immediately afterwards so no stains can form. The cake cutter can also be cleaned in the dishwasher; the baking tin and carry cover are not dishwasher-safe.

Use

- Be careful when removing the hot baking tin from the oven. Always use oven gloves!** Place the hot tin on a heat-resistant surface.
- Make sure you attach the ring to the base **with the beaded side facing downwards**. If the ring is the wrong way round (with the beaded side facing upwards), the hinge will be irreparably damaged when closed!
- Grease the tin with a little butter or margarine before using it. If necessary, dust it with flour. You could also use baking parchment.
- Allow the cake and baking tin to cool (for at least 10 minutes) before removing the cake from the tin. During this time the baked cake will stabilise and a layer of air will develop between the baking tin and the cake.
- You can cut the cake into pieces while it is still in the baking tin using the plastic cake cutter provided.

Cleaning

- Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects (e.g. wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles or similar) for cleaning.
- Clean the baking tin as soon as possible after use while any leftover cake batter is easier to remove. However, always allow the baking tin to cool sufficiently before cleaning it. Hardened batter remnants stuck to the tin can be easily removed with a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible bristles.
- Dry the tin, carry cover and cake cutter immediately after cleaning and store all parts in a dry location.
- The cake cutter can also be cleaned in the dishwasher; the baking tin and carry cover are not dishwasher-safe.

The carry cover

- Never place the tin in the oven with the carry cover still on!** The plastic cake cutter, too, must not be used in the hot oven.
- Allow the cake and tin to cool completely before putting on the carry cover.
- Before lifting the baking tin by the handles, make sure that the carry cover is firmly fitted onto the tin. You must feel and hear the clip locks click into place.
- When the cake cutter is not in use, always store it in the holder provided on the carry cover. In this way, it is always immediately at hand. You must hear and feel the cake cutter click into the holder.

fr Fiche produit

Le revêtement antiadhésif

Le moule est équipé d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement votre préparation après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus simple.

- Pour ne pas détériorer le revêtement du moule, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour la cuisson ou pour nettoyer le moule. **Utilisez uniquement le coupe-gâteau en plastique fourni pour découper le gâteau directement dans le moule.**
- S'il arrive que le gâteau attache au moule, utilisez le coupe-gâteau, une spatule à pâte ou caoutchouc ou un objet similaire.

Avant la première utilisation

- Nettoyez toutes les pièces à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Essuyez-les sans attendre pour éviter que des traces n'apparaissent. Le coupe-gâteau peut aussi être nettoyé au lave-vaisselle, le moule et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Utilisation

- Faites attention en sortant le moule chaud du four. Utilisez toujours des maniques!** Déposez le moule chaud sur une surface résistante à la chaleur.
- Fixez le cercle sur le fond en positionnant impérativement **le bourselet du pourtour vers le bas**. Si le cercle est positionné à l'envers (bourselet vers le haut), la charnière sera endommagée lors de la fermeture et ne pourra pas être réparée!
- Enduissez le moule d'un peu de beurre ou de margarine avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez également de farine ou bien utilisez du papier sulfurisé.
- Avant de démouler le gâteau, laissez refroidir le moule et le gâteau (au moins 10 minutes). La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre le gâteau et le moule.
- Vous pouvez aussi laisser le gâteau dans le moule et découper des parts directement dans le moule à l'aide du coupe-gâteau en plastique.

Nettoyage

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits à récurer ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc.
- Nettoyez si possible le moule directement après utilisation pour pouvoir mieux en détacher les restes de pâte. Laissez toutefois le moule suffisamment refroidir avant de le nettoyer. Les restes de pâte tenaces s'enlèvent facilement avec une éponge douce ou une brosse à vaisselle dotée de poils doux et flexibles.
- Essuyez le moule, le couvercle de transport et le coupe-gâteau juste après les avoir lavés et rangez toutes les pièces dans un endroit sec.
- Le coupe-gâteau peut aussi être nettoyé au lave-vaisselle, le moule et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Le couvercle de transport

- Ne mettez jamais le moule avec son couvercle de transport au four chaud!** Le coupe-gâteau en plastique ne doit pas non plus être utilisé dans le four chaud.
- Laissez refroidir le gâteau et le moule avant de poser le couvercle de transport sur le moule.
- Avant de soulever le moule par les poignées, vérifiez que son couvercle est bien mis en place. Il vous faut en insérant le couvercle entendre et ressentir des clics de fermeture.
- Si vous ne l'utilisez pas, rangez toujours le coupe-gâteau dans le logement prévu à cet effet sur le couvercle de transport. Vous l'aurez ainsi toujours tout de suite à portée de main. Vous devez entendre et sentir le coupe-gâteau s'encastre dans son logement.

cs Informace o výrobku

Nepřilnavá vrstva

Forma je opatřena nepřilnavou vrstvou, aby se hotový koláč dal lehce vyjmout. Další předností je snazší čištění.

- Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při pečení a čištění ostré ani špičaté předměty. **Ke krájení koláče přímo ve formě používejte výhradně přiložený plastový kráječ.**
- Pokud by se pečivo někdy nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc plastový kráječ, gumovou stěrku apod.

Před prvním použitím

- Všechny díly umyjte horkou vodou s trochu prostředku na mytí nádobí. Potom všechny ihned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Kráječ lze myt v myčce nádobí, forma na pečení a víko na přenášení nejsou vhodné do myčky.

Použití

- Pozor při vytahování horké formy na pečení z trouby. Vždy používejte kuchyňské chňapky!** Horkou formu na pečení pokládejte jen na podklad odolný proti teplu.
- Pás bezpodmínečně umístěte zesieleným okrajem dolu ke dnu.** Pokud by byl pás nasazený opačným způsobem (zesieleným okrajem nahoru), zavírací pant se nenávratně poškodí.
- Formu před použitím vymažte trochu másla nebo margarínu. Pak ji případně ještě vysypejte moukou. Můžete používat také papír na pečení.
- Než koláč vyjměte z formy, nechte koláč i formu na pečení vychladnout (min. 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi koláčem a formou vznikne vzdutková vrstva.
- Koláč můžete také ponechat ve formě a nakrájet ho pomocí přiloženého plastového kráječe přímo ve formě.

Čištění

- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté nástroje, jako jsou drátěné houbičky nebo kartáče, ocelová vlna, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod.
- Formu pokud možno umyjte ihned po použití, protože pak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Nechte ale formu před čištěním dostatečně vychladnout. Úpravné zbytky těsta lze snadno odstranit měkkou houbičkou na nádobí nebo kartáčkem s měkkými flexibilními štětinami.
- Po umytí formu, víko na přenášení a kráječ ihned utřete a vše uložte na suché místo.
- Kráječ lze myt také v myčce nádobí. Forma na pečení a víko na přenášení nejsou vhodné do myčky.

Víko na přenášení

- Formu nikdy nevkládejte s přepravním víkem do horké trouby!** Také plastový kráječ se nesmí používat v horké troubě.
- Koláč a formu nechte ochladit, dřívě než na formu nasadíte přepravní víko.
- Než budete formu na pečení nadzvedávat za rukojeti, zkontrolujte, jestli na ní víko pevně sedí. Uzávírací klipy musí slyšitelně a citelně zaskočit.
- Plastový kráječ uchovávejte při nepoužívání vždy v na určeném vyjmout na víku. Tak jej budete mít vždy po ruce. Kráječ musí do víka slyšitelně a citelně zaskočit.

Heidelbeerkuchen mit Vanille-Baiser**Zutaten**

Für den Mürbeteig:	Für den Belag:
100 g Mehl	400 ml Milch
1 TL Backpulver	1 Päckchen Vanillepuddingpulver
3 Eigelb	140 g Zucker
100 g Zucker	300 g Heidelbeeren
100 g Butter	Für die Baisermasse:
1 Prise Salz	3 Eiweiß
	1 Prise Salz
	1/2 TL Vanille-Extrakt

Außerdem:

Butter zum Einfetten, Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus ca. 30 Minuten zum Kühlen und 30 Minuten Backzeit)**Zubereitung****Für den Mürbeteig** Mehl und Backpulver mischen. Mit den restlichen Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.**Für den Belag** 300 ml Milch aufkochen. Die restliche kalte Milch mit dem Puddingpulver und 40 g Zucker verrühren. In die kochende Milch einröhren, aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen und unter Rühren lauwarm abkühlen lassen. Die Heidelbeeren in ein Sieb geben, abspülen, abtropfen lassen und trocken tupfen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Butter einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte ausrollen, die Springform damit auslegen und einen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen, den Vanillepudding daraufgießen und glatt streichen. Die Heidelbeeren darüber verteilen und im Ofen etwa 20 Minuten backen.

Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Den restlichen Zucker hinzugeben und so lange weiter-schlagen, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben und die Masse steife Spitzen bildet und seidig matt glänzt. Vanille-Extrakt dazuquirlen.

Die Backform mit dem Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen und die Eiweißmasse mit einem Esslöffel wellenförmig auf den Heidelbeeren verstreichen. Zurück in den Ofen schieben und weitere 10 Minuten backen, bis die Baisermasse goldbraune Spitzen bildet. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz in der Backform ruhen lassen. Anschließend den Springformrand lösen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

Versunkener Kirschkuchen**Zutaten**

400 g Süßkirschen (ersatzweise Kirschen aus dem Glas)	5 zimmerwarme Eier (Gr. M)
	300 g Mehl
200 g weiche Butter	1/2 Päckchen Backpulver
250 g Zucker	200 g gemahlene Mandeln
1 Msp. Salz	150 g Joghurt
1 TL Vanille-Extrakt	

Außerdem:

weiche Butter und Mehl für die Form, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus ca. 50 Minuten Backzeit)**Zubereitung**

Die Backform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kirschen waschen, eventuell noch vorhandene Stiele entfernen, die Früchte trocken tupfen und entsteinen. Alternativ Kirschen aus dem Glas in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Für den Teig die Butter mit dem Zucker, Salz und Vanille-Extrakt in eine hohe Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Nach und nach die Eier untermischen. Das Mehl in einer Schüssel mit Backpulver und Mandeln mischen und über die Butter-Ei-Masse sieben. Den Joghurt hinzugeben und alles mit einem Kochlöffel zügig unterrühren. Zum Schluss die Kirschen unterheben.

Den Teig in die Backform geben und glatt streichen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit gegebenenfalls lose mit Alufolie abdecken. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten in der Backform ruhen lassen.

Dann vorsichtig den Springformrand lösen und den Kuchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Rezepte:Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2023 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle Rechte vorbehalten

Blueberry pie with vanilla meringue**Ingredients**

For the shortcrust pastry:	For the topping:
100 g plain flour	400 ml milk
1 tsp baking powder	1 small packet (100 g) custard powder
3 egg yolks	140 g sugar
100 g sugar	300 g blueberries
100 g butter	For the meringue:
1 pinch salt	3 egg whites
	1 pinch salt
	1/2 tsp vanilla extract

Plus:

Butter for greasing, flour for dusting the work surface

Preparation time: approx. 40 minutes (plus approx. 30 minutes to cool down and 30 minutes for baking)**Preparation****For the shortcrust pastry:** Mix the flour and baking powder. Knead into a smooth dough with the rest of the pastry ingredients. Wrap up in cling film and chill for approx. 30 minutes.**For the topping:** Bring 300 ml of milk to the boil. Mix the remaining cold milk together with the custard powder and stir in 40 g of sugar. Mix into the hot milk, bring to the boil and then remove from the hob and allow to cool down to room temperature while stirring. Place the blueberries in a sieve, rinse with water, allow to drain and then dab dry.

Preheat oven to 180 °C (top/bottom heat). Grease the tin with butter. Roll out the dough on a work surface lightly dusted with flour, line the tin with it and then roll up the edges. Pierce the pastry base several times using a fork, pour in the custard and smooth out. Spread out the blueberries on top and bake in the oven for about 20 minutes.

Beat the egg whites together with the salt until stiff. Add the remaining sugar and keep beating until the sugar crystals have dissolved and the mixture starts to form pointed edges and has a silky matt sheen. Whisk in the vanilla extract.

Take the tin with the cake out of the oven briefly and use a tablespoon to spread the egg white mixture over the blueberries, creating a wave pattern. Return to the oven and bake for another 10 minutes until the meringue mixture starts to form golden brown tips. Remove the pie from the oven and leave to stand for a short while in the tin. Then carefully remove the edge of the springform and allow the pie to cool down completely.

German sunken cherry cake**Ingredients**

400 g sweet cherries (or cherries from a jar)	5 room-temperature eggs (size M)
	300 g flour
200 g soft butter	1/2 sachet (3 tsp) baking powder
250 g sugar	200 g ground almonds
1 pinch salt	150 g yoghurt
1 tsp vanilla extract	

Plus:

Soft butter and flour for the tin, icing sugar to serve

Preparation time: approx. 30 minutes (plus approx. 50 minutes for baking)**Preparation**

Grease the tin with butter and dust with flour. Preheat oven to 180 °C (top/bottom heat).

Wash the cherries, remove any stems, dab the cherries dry and remove the stones. Alternatively, pour cherries from a jar into a sieve and allow to drain.

For the dough, add the butter, sugar, salt and vanilla extract to a deep mixing bowl. Mix until creamy using the whisk attachment on your handheld mixer. Stir in the eggs one by one. Mix the flour with the baking powder and almonds in another bowl and sift it over the butter and egg mixture. Add the yoghurt and mix everything quickly using a wooden spoon. Finally, fold in the cherries.

Pour the dough into the tin and smooth out. Bake the cake in the oven on the middle shelf for approx. 50 minutes. If necessary, cover the cake loosely with aluminium foil towards the end of the baking time.

Remove the cake from the oven and leave to stand for about 10 minutes in the tin. Then carefully remove the edge of the springform and allow the cake to cool down completely on a cake rack. Sprinkle with icing sugar to serve.

Recipes:Reproduction authorised for Tchibo GmbH
© 2023 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
All rights reserved**Gâteau aux myrtilles avec meringue à la vanille****Ingrediénts**

Pour la pâte brisée:	Pour la garniture:
100 g de farine	400 ml de lait
1 c.c. de poudre à lever	1 sachet de pudding à la vanille en poudre
3 jaunes d'œufs	140 g de sucre
100 g de sucre	300 g de myrtilles
100 g de beurre	Pour la meringue:
1 pincée de sel	3 blancs d'œufs
	1 pincée de sel
	1/2 c.c. d'extrait de vanille

Et aussi:

beurre pour graisser le moule, farine pour le plan de travail

Temps de préparation: env. 40 minutes (plus env. 30 minutes au frais et 30 minutes de cuisson)**Préparation****Pour la pâte brisée:**, mélanger la farine et la poudre à lever. Pétrir avec le reste des ingrédients de la pâte jusqu'à obtenir une pâte lisse. Filmer la pâte et la mettre au frais env. 30 min.**Pour la garniture**, porter à ébullition 300 ml de lait. Mélanger le reste du lait froid avec la poudre de pudding et 40 g de sucre. Incorporer au lait bouillant, porter à ébullition, puis retirer du feu et laisser refroidir tiède en remuant. Placer les myrtilles dans une passoire, les rincer, les égoutter et les sécher en les tamponnant.

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure). Beurrer le moule à charnière. Étaler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, en tapisser le moule à charnière et former un bord. Piquer plusieurs fois le fond de pâte avec une fourchette, y verser le pudding à la vanille et lisser. Répartir les myrtilles dessus et faire cuire au four pendant env. 20 min. Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le reste du sucre et continuer à battre jusqu'à ce que les cristaux de sucre soient dissous et que la masse forme des pointes fermes et brille d'un mat soyeux. Incorporer l'extrait de vanille en fouettant.

Sortir brièvement le moule à gâteau du four et étaler le mélange de blancs d'œufs sur les myrtilles en formant des vagues à l'aide d'une cuillère à soupe. Remettre le gâteau au four et prolonger la cuisson de 10 minutes jusqu'à ce que la meringue forme des crêtes dorées. Retirer le gâteau du four et le laisser reposer brièvement dans le moule. Détacher ensuite le bord du moule à charnière et laisser refroidir entièrement le gâteau.

Clafoutis aux cerises**Ingrédients**

400 g de cerises douces (ou à défaut, de cerises en bocal)	5 œufs à température ambiante (taille M)
	300 g de farine
200 g de beurre mou	1/2 sachet de poudre à lever
250 g de sucre	200 g d'amandes en poudre
1 pointe de couteau de sel	150 g de yaourt
1 c.c. d'extrait de vanille	

Et aussi:

beurre mou et farine pour le moule, sucre glace pour saupoudrer

Temps de préparation: env. 30 minutes (plus env. 50 minutes de cuisson)**Préparation**

Beurrer le moule et le saupoudrer de farine. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).

Laver les cerises, enlever éventuellement les queues restantes, les sécher en les tamponnant et les dénoyauter. Ou bien vider les cerises du bocal dans une passoire et les laisser égoutter.

Pour la pâte, verser le beurre, le sucre, le sel et l'extrait de vanille dans un saladier haut. Battre le tout avec le fouet du batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Incorporer les œufs un par un. Dans un saladier, mélanger la farine avec la poudre à lever et les amandes, puis tamisez le tout sur l'appareil beurre-œufs. Ajouter le yaourt et mélanger rapidement le tout à l'aide d'une cuillère en bois. Pour finir, incorporer les cerises.

Verser la pâte dans le moule et la lisser. Faire cuire le gâteau sur la grille du milieu pendant env. 50 minutes. Si nécessaire, recouvrir légèrement de papier d'aluminium à la fin du temps de cuisson.

Retirer le gâteau du four et le laisser reposer brièvement dans le moule pendant environ 10 minutes. Détacher ensuite avec précaution le bord du moule à charnière et laisser refroidir entièrement le gâteau sur une grille à gâteau. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Recettes:
Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2023 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Tous droits réservés