



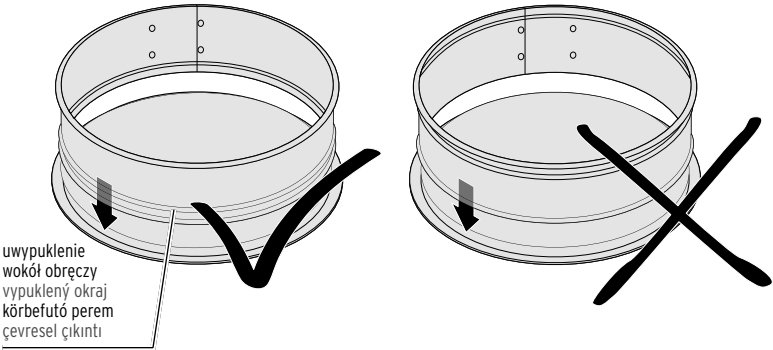
Tortownica z pokrywką transportową

Tortová forma s prepravným vekom

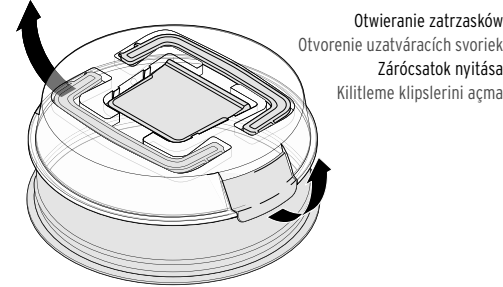
Tortaforma hordozófedéllel

Pasta kalibí taşıma kapaklı

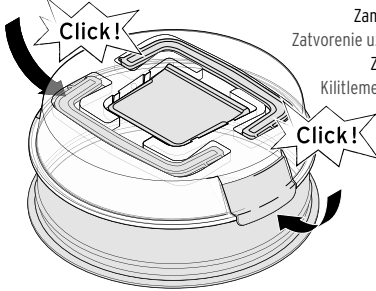
Ustawić obręcz na dnie wypukleniem do dołu! | Obruč nasadíte na dno vypukleným okrajom smerom nadol!
A gyűrűt a peremmel lefelé helyezze az alaplmezre! | Halkayı, çıkıntısı aşağı bakacak şekilde taban plakasına yerleştirin!



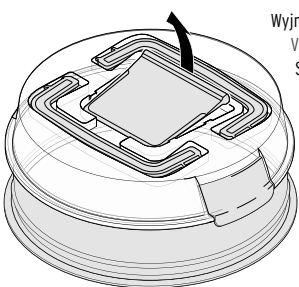
uwypuklenie wokół obręczy
vypuklený okraj
körbefutó perem
çevresel çıkıntı



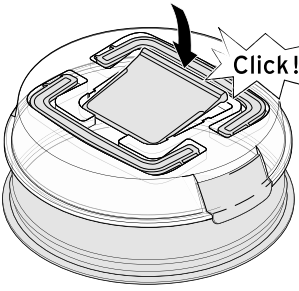
Otvieranie zatrzasków
Otvorenie uzatváracích svoriek
Zárócsatok nyitása
Kilitleme klipslerini açma



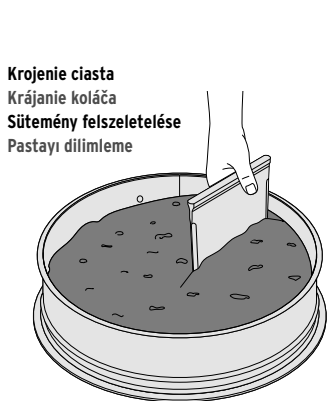
Zamykanie zatrzasków
Zatvorenie uzatváracích svoriek
Zárócsatok lezárása
Kilitleme klipslerini kapama



Wymywanie krajacza do ciasta
Vyberanie krájača na koláče
Süteményszéletelő kivételre
Pasta kesicisini çıkarma



Chowanie krajacza do ciasta
Uschovanie krájača na koláče
Süteményszéletelő tárolása
Pasta kesicisini saklama



Krojenie ciasta
Krájanie koláča
Sütemény felszeletelése
Pastayı dilimleme

pl Informacje o produkcie

Powłoka antyadhezyjna

Forma do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze. Dodatkową korzyścią jest znacznie łatwiejsze czyszczenie formy.

- Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub mycia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów. **Do krojenia ciasta bezpośrednio w formie należy używać wyłącznie dołączonego krajacza z tworzywa sztucznego.**
- Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się krajaczem, skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

- Wszystkie elementy należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Po umyciu natychmiast je osuszyć, aby nie powstały zacieki. Krajacz do ciasta można również myć w zmywarce do naczyń. Forma do pieczenia i pokrywka transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce.

Użytkowanie

- Przy wyjmowaniu gorącej formy z piekarnika należy zachować ostrożność. Zawsze używać łapek do garnków!** Gorącą formę należy odstawić na podstawkę odporną na działanie wysokich temperatur.
- Zamocować **obrożę** do dna koniecznie **uwypukleniem do dołu**. Odwrotne zapięcie obręczy (uwypukleniem do góry) spowoduje nieodwracalne uszkodzenie klamry!
- Przed użyciem należy wysmarować formę do pieczenia niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką. Można także użyć papieru do pieczenia.
- Przed wyjęciem ciasta z formy należy odczekać, aż ciasto i forma ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a formą do pieczenia powstaje warstwa powietrza.
- Ciasto można również pozostawić w formie i bezpośrednio w niej pokroić na kawałki za pomocą dołączonego krajacza z tworzywa sztucznego.

Czyszczenie

- Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp.
- W miarę możliwości należy umyć formę do pieczenia bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy jednak poczekać, aż wystarczająco ostygnie. Trudne do usunięcia resztki ciasta można usunąć miękką gąbką lub szczotką do zmywania o miękkim, giętkim włosiu.
- Osuszyć formę do pieczenia, pokrywkę transportową i krajacz do ciasta zaraz po umyciu i przechowywać wszystkie elementy w suchym miejscu.
- Krajacz do ciasta można również myć w zmywarce do naczyń. Forma do pieczenia i pokrywka transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce.

Pokrywka transportowa

- Nigdy nie wstawiać formy wraz z pokrywką do gorącego piekarnika!** Również krajacza z tworzywa sztucznego nie wolno wkładać do gorącego piekarnika.
- Przed umieszczeniem pokrywki transportowej na formie poczekać, aż ciasto i forma ostygną.
- Przed podniesieniem formy do pieczenia za uchwyty należy sprawdzić, czy pokrywka transportowa jest prawidłowo nałożona na formę. Zatrzaski muszą się słyszalnie i wyczuwalnie zablokować.
- Gdy krajacz do ciasta nie jest używany, należy przechowywać go zawsze w przeznaczonym do tego miejscu w pokrywce transportowej. Dzięki temu będzie zawsze pod ręką. Krajacz do ciasta musi się słyszalnie i wyczuwalnie zablokować się w uchwycie.

sk Informácia o výrobku

Nepriľnavá vrstva

Forma na pečenie je ošetrená nepriľnavou vrstvou, ktorá umožňuje ľahké oddelenie koláča od formy. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

- Na ochranu nepriľnavej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. **Používajte výlučne priložený plastový krájač na koláče, ktorým rozdelíte koláč priamo vo forme.**
- Ak by sa cesto predsa len mierne prilepilo, použite krájač na koláče, stierku na cesto s gumovým okrajom a pod.

Pred prvým použitím

- Všetky diely vyčistite horúcou vodou a trochu čistiaceho prostriedku. Následne ich ihneď osušte, aby sa nevytvorili flaky. Krájač na koláče možno umývať v umývačke riadu, forma na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Používanie

- Pri vytáhovaní horúcej formy z rúry na pečenie postupujte opatrne. V každom prípade použite kuchynské rukavice!** Horúcu formu postavte na teplovzdorný podklad.
- Obruč formy** pripevnite ku dnu tak, aby **vypuklený okraj smeroval nadol**. Ak je obruč nasadená nesprávne (s vypukleným okrajom smerom nahor), pri zatváraní sa svorka nenávratne poškodí!
- Pred použitím vymastite formu na pečenie a dno trochu masla alebo margarínu. Prípadne ju dodatočne vysypte múkou. Môžete použiť aj papier na pečenie.
- Pred vyberaním koláča z formy nechajte koláč a formu na pečenie vychladnúť (minimálne 10 minút). Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Koláč môžete nechať aj vo forme a rozkrájať ho na kúsky pomocou dodaného plastového krájača na koláče.

Čistenie

- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky, ako napr. drôtené špongie alebo kefy, ocelovú vlnu, čistiace špongie s keramickými časticami a pod.
- Formu na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Pred čistením však nechajte formu dostatočne vychladnúť. Nepoddajné zvyšky cesta sa dajú ľahko odstrániť mäkkou hubkou alebo kefkou na riad s mäkkými, flexibilnými štetinami.
- Formu na pečenie, prepravné veko a krájač na koláče osušte ihneď po opláchnutí a všetky diely uskladnite v suchu.
- Krájač na koláče možno umývať v umývačke riadu, forma na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Prepravné veko

- Formu na pečenie nikdy nekladajte do horúcej rúry s prepravným vekom!** Ani plastový krájač na koláče sa nesmie používať v horúcej rúre na pečenie.
- Skôr než na formu nasadíte prepravné veko, nechajte koláč a formu vychladnúť.
- Skôr než formu na pečenie zdvihnete za držiadla, skontrolujte, či prepravné veko pevne sedí na forme. Uzatváracie svorky sa musia počuteľne a citeľne zaistiť.
- Ak krájač na koláče nepoužívate, uskladnite ho v priehlbine prepravného veka. Tak ho budete mať vždy ihneď poruke. Krájač na koláče sa musí v priehlbine počuteľne a citeľne zaistiť.

Tapadásgátló bevonat

A sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen kivehető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

- A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. **Kizárólag a mellékelt műanyag süteményszéletelőt használja, ha a süteményt közvetlenül a formában szeretné felszeletelni.**
- Amennyiben a tészta leragadna, a kivételéhez a süteményszéletelőt, egy gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- Minden részt tisztítson meg meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. Majd azonnal törölje öket szárazra, így elkerüli a foltképződést. A süteményszéletelő mosogatógépben tisztítható, a sütőforma és a hordozófedél azonban nem.

Használat

- A forró sütőforma sütőből való kivételénél óvatosan járjon el. Mindig használjon edényfogót!** A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátételre helyezze.
- Ügyeljen arra, hogy a **gyűrűt a körbefutó peremmel lefelé** rögzítse az alaplmezhez. Ha a gyűrűt rossz irányban szereli fel (a perem felfelé mutat), akkor a zárópánt záráskor helyrehozhatatlanul megsérül!
- A használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztet is ki. Sütőpapírt is használhat.
- Mielőtt kiveszi a süteményt a formából, várja meg, hogy a tészta és a sütőforma egy kissé lehűljön (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőreteg képződik a tészta és a sütőforma között.
- A süteményt a formában is hagyhatja, és a mellékelt műanyag süteményszéletelővel közvetlenül a formában is felszeletelheti.

Tisztítás

- A tisztításhoz ne használjon súroló hatású tisztítószereket és éles vagy hegyes eszközöket, például drótszivacsot vagy -kefét, acéldörzsöt, kerámiaszemcsés tisztítószivacsot stb.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékot eltávolítani. A tisztítás előtt hagyja a formát kellőképpen lehűlni. A leragadt tésztamaradványokat egy puha szivaccsal vagy egy mosogatókefével könnyen el lehet távolítani.
- A sütőformát, a hordozófedelet és a süteményszéletelőt a mosogatás után azonnal törölje szárazra és az összes részt száraz helyen tárolja.
- A süteményszéletelő mosogatógépben tisztítható, a sütőforma és a hordozófedél azonban nem.

A hordozófedél

- Soha ne tegye a sütőformát a hordozófedéllel együtt a forró sütőbe!** A műanyag süteményszéletelőt sem szabad a sütőben használni.
- Hagyja lehűlni a süteményt és a formát, mielőtt ráteszi a hordozófedelet.
- Mielőtt felemeli a sütőformát a fogantyúkkal, ellenőrizze, hogy a hordozófedél megfelelően illeszkedik-e a formára. A zárócsatoknak hallhatóan és érezhetően be kell kattanniuk.
- Ha nem használja a műanyag süteményszéletelőt, akkor azt mindig a hordozófedél arra kialakított mélyedésében tárolja. Így mindig kéznél lesz. A süteményszéletelőnek hallhatóan és érezhetően be kell pattannia a mélyedésbe.

Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 654 487

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr



www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

tr Ürün bilgisi

Yapışmaz kaplama

Fırında pişirdiğiniz ürünün kalıptan kolayca çıkarılabilmesi için fırın kalıbı yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

- Kaplamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. **Pastayı doğrudan kalıpta dilimlemek için sadece teslimat kapsamındaki plastik pasta kesiciyi kullanın.**
- Yiyeceklerin yapışması halinde pasta kesiciyi, lastik kenarlı bir hamur spatulasını vb. kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi

- Tüm parçaları sıcak su ve biraz bulaşık deterjanıyla yıkayın. Leke oluşmaması için ardından hemen kurulayın. Pasta kesici bulaşık makinesinde de temizlenebilir, pişirme kabı ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Kullanım

- Sıcak kabı fırından çıkarırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın!** Kalıbı, ısığa dayanıklı bir altlığın üzerine bırakın.
- Halkayı, çevreleyen çıkıntısı aşağı bakacak şekilde** taban plakasına sabitleyin. Halka yanlış takıldığında (çıkıntı yukarı bakacak şekilde), kapama kilidi onarılamayacak şekilde hasar görür!
- Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarınle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz. Pişirme kağıdı da kullanabilirsiniz.
- Keki kalıptan çıkarmadan önce, keki ve kalıbı (en az 10 dakika) soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Ayrıca pastayı kalıpta bırakabilir ve teslimat kapsamındaki plastik pasta kesiciyle pastayı doğrudan kalıpta parçalara ayırabilirsiniz.

Temizleme

- Temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya tel sünger ya da fırça, çelik yünü, seramik parçacıklı temizleme süngeri vb. keskin veya sivri uçlu yardımcı gereçler kullanmayın.
- Kalıbı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Ancak temizlemeden önce kalıbın yeterince soğumasını bekleyin. Zorlu hamur artıkları yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek kıllara sahip bir bulaşık fırçasıyla kolayca çıkarılabilir.
- Kalıbı, taşıma kapağını ve aynı şekilde pasta kesiciyi yıkadıktan hemen sonra kurulayın ve tüm parçaları kuru yerde saklayın.
- Pasta kesici bulaşık makinesinde de temizlenebilir, pişirme kabı ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Taşıma kapağı

- Kalıbı asla kapağı takılıyken sıcak fırına koymayın!** Aynı şekilde plastik pasta kesici de sıcak fırında kullanılmamalıdır.
- Kalıbın kapağını takmadan önce keki ve fırın kalıbını soğumaya bırakın.
- Kalıbı kulplarından kaldırmadan önce taşıma kapağının kalıbın üzerine tam oturup oturmadığını kontrol edin. Kapatma klipsleri duyulur ve hissedilir şekilde yerine oturmalıdır.
- Kullanılmıyorsa pasta kesiciyi daima taşıma kapağındaki yuvada saklayın. Böylece her zaman elinizin altında olur. Pasta kesici duyulur ve hissedilir şekilde yuvaya oturmalıdır.

Tort jagodowy z bezą waniliową	
Składniki	
Na kruche ciasto:	Na krem:
100 g mąki	400 ml mleka
1 łyżeczka proszku do pieczenia	1 opakowanie budyniu waniliowego
3 żółtka	w proszku
100 g cukru	140 g cukru
100 g masła	300 g borówek
szczypta soli	Na bezę:
	3 białka
	szczypta soli
	1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
Ponadto: masło do natłuszczenia formy, mąka do posypania stolnicy	
Czas przyrządzenia: ok. 40 minut (plus czas schładzania: ok. 30 min i czas pieczenia: 30 min)	
Sposób przyrządzania	
Aby przyrządzić ciasto kruche , wymieszać mąkę i proszek do pieczenia. Zagnieść z pozo-stalymi składnikami na ciasto do uzyskania gładkiego ciasta. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć na ok. 30 minut do lodówki.	
Aby przyrządzić krem , zagotować 300 ml mleka. Resztę zimnego mleka wymieszać z budyniem w proszku i 40 g cukru. Dodać do gotującego się mleka, wymieszać, zagotować, a następnie zdjąć z kuchenki i ostudzić, mieszając. Borówki przesypać do sitka, opłukać, odsączyć i osuszyć.	
Piekarnik nagrzać do temperatury 180 °C (grzanie z góry i dołu). Nasmarować formę do pie-czenia masłem. Rozwałkować ciasto na powierzchni roboczej posypanej niewielką ilością mąki, wyłożyć nim formę i uformować brzeg. Powierzchnię ciasta kilkakrotnie nakłuć widel-cem, zalać budyniem waniliowym, wygładzić. Na wierzchu wysypać równomiernie borówki i piec w piekarniku przez około 20 minut.	
Białka ubić z solą na sztywną pianę. Dodać pozostały cukier i kontynuować ubijanie do czasu, kiedy kryształki cukru rozpuszczą się, a piana stanie się jedwabiście lśniąca. Na powierzchni piany powinny tworzyć się sztywne czubki. Dodać ekstrakt waniliowy i wymieszać za pomocą trzepaczki.	
Wyjąć na chwilę formę do pieczenia z ciastem z piekarnika; za pomocą łyżki stołowej rozpro-wadzić na warstwie borówek masę bezową. Włożyć z powrotem do piekarnika i piec jeszcze przez 10 minut, aż beza stanie się złocistobrazowa. Wyjąć ciasto z piekarnika i pozostawić na chwilę w formie do pieczenia. Następnie poluzować obręcz formy i pozostawić ciasto do całkowitego ostygnięcia.	

Ciasto z czereśniami	
Składniki	
400 g czereśni (lub drylowanych czereśni ze słoika)	5 jajek o temperaturze pokojowej (rozmiar M)
200 g miękkiego masła	1/2 opakowania proszku do pieczenia
250 g cukru	200 g zmielonych migdałów
1 szczypta soli	150 g jogurtu
1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego	

Ponadto: miękkie masło i mąka do formy, cukier puder do posypania

Czas przyrządzenia: ok. 30 minut (plus czas pieczenia: ok. 50 minut)

Sposób przyrządzania

Formę nasmarować masłem i posypać mąką. Piekarnik nagrzać do temperatury 180 °C (grzanie z góry i dołu).

Czereśnie umyć, usunąć szypułki, osuszyć i usunąć pestki. Można również użyć czereśni ze słoika – wówczas przelać do sitka i odsączyć.

Aby przyrządzić ciasto, masło z cukrem, solą i ekstraktem waniliowym umieścić w wysokiej misce do mieszania. Utrzeć na puszystą masę za pomocą miksera ręcznego z końcówkami do ubijania. Nie przerywając ucierania, stopniowo dodawać jajka. W misce wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i migdałami; następnie przesiać do masy maślano-jajecznej. Dodać jogurt i szybko wymieszać drewnianą łyżką. Na koniec dodać czereśnie i wymieszać.

Przełożyć ciasto do formy do pieczenia i wygładzić. Piec ciasto na środkowej szynie piekarnika przez ok. 50 minut. Pod koniec czasu pieczenia przykryć ciasto folią aluminiową.

Wyjąć ciasto z piekarnika i pozostawić w formie do pieczenia przez ok. 10 minut. Następnie ostrożnie poluzować obręcz formy i pozostawić ciasto do całkowitego ostygnięcia na kratce do studzenia ciast. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2023 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Wszystkie prawa zastrzeżone

Čučoriedkový koláč s vanilkovým snehom	
Prísady	
Na krehké cesto:	Na obloženie:
100 g múky	400 ml mlieka
1 ČL prášku do pečiva	1 balíček vanilkového pudingu v prášku
3 žltka	40 g cukru
100 g cukru	300 g čučoriedok
100 g masla	Na bielkový sneh:
1 štipka soli	3 bielka
	1 štipka soli
	1/2 ČL vanilkového extraktu
Okrem toho:	
maslo na vymastenie, múka na vysypanie pracovnej plochy	
Doba prípravy: cca 40 minút (plus cca 30 minút na ochladenie a 30 minút na pečenie)	

Príprava

Na krehké cesto zmiešajte múku a kypriaci prášok. Spolu so zvyšnými prísadami vymieste na hladké cesto. Zabaľte do fólie a odložte na cca 30 minút do chladu.

Na obloženie prived'te do varu 300 ml mlieka. Zvyšné mlieko vymiešajte s pudingovým práškom a 40 g cukru. Vmiešajte do vrejúceho mlieka, nechajte povariť, zoberte zo sporáka a nechajte vychladnúť do vlažna. Čučoriedky vložte do sitka, opláchnite a osušte kuchynským papierom.

Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola). Vymastite formu maslom. Cesto vyvaľkajte na mierne pomúčenej pracovnej ploche, vyložte ním formu a vytvarujte okraj. Cesto na dne formy viackrát popichajte vidličkou, nalejte naň vanilkový puding a vyhľad'te ho. Poukladajte naň čučoriedky a pečte v rúre cca 20 minút.

Z bielka so soľou vyšľahajte sneh. Pridajte zvyšný cukor a šľahajte, kým sa kryštáliky cukru nerozpustia a kým sa masa hodvábno-matne neleskne a nevytvárajú sa z nej tuhé špičky. Primiešajte vanilkový extrakt.

Formu s koláčom na krátko vyberte z rúry a bielkovú zmes lyžicou vlnkovito ponatierajte na čučoriadky. Znovu vložte do rúry a pečte ďalších 10 minút, kým sa na snehovej mase netvoria zlatohnedé špičky. Koláč vyberte z rúry a krátko nechajte vo forme postáť. Následne okraj formy uvoľnite a koláč nechajte úplne vychladnúť.

Utopený čerešňový koláč	
Prísady	
400 g čerešní (ako náhrada aj zavárané čerešne)	5 vajíčok izbovej teploty (veľkosť M)
200 g mákkého masla	300 g múky
250 g cukru	1/2 balíčka prášku do pečiva
1 štipka noža soli	200 g mletých mandlí
1 ČL vanilkového extraktu	150 g jogurtu

Okrem toho: mákké maslo a múka na vysypanie formy, práškový cukor na posypanie

Doba prípravy: cca 30 minút (plus cca 50 minút na pečenie)

Príprava

Formu na pečenie vymastite a posypte múkou. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola).

Čerešne umyte a prípadne odstráňte stopky, ovocie osušte kuchynským papierom a vykôstkujte. Alternatívne vložte zavárané čerešne do sitka a nechajte odkvapkať.

Na cesto vložte maslo s cukrom, soľou a vanilkovým extraktom do vysokej misy na miešanie. S metličkou na sneh ručného mixéra vymiešajte do penista. Postupne primiešavajte vajička. V mise zmiešajte múku s kypriacim práškom a mandľami a preosejte do maslovo-vajičkovej zmesi. Pridajte jogurt a všetko rýchle premiešajte varechou. Na záver primiešajte čerešne.

Naplňte cesto do formy na pečenie a vyhľad'te ho. Koláč pečte cca 50 minút na strednej kolajnčke. Na záver doby pečenia prípadne voľne prikryte alobalom.

Koláč vyberte z rúry a krátko nechajte cca 10 minút vo forme postáť. Potom opatrne uvoľnite okraj formy a koláč nechajte na kuchynskej mrežke úplne vychladnúť. Pred podávaním posypte práškovým cukrom.

Recepty:
Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2023 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Všetky práva vyhradené

Áfonyás sütemény vaníliás tojáshabbal	
Hozzávalók	
A linzertésztahoz:	A töltelékhez:
100 g liszt	400 ml tej
1 tk. sütőpor	1 csomag vaníliás pudingpor
3 tojássárgája	140 g cukor
100 g cukor	300 g áfonya
100 g vaj	A tojáshabhoz:
1 csipet só	3 tojásfehérje
	1 csipet só
	1/2 tk. vaníliakivonat
Ezenkívül:	
vaj a kikenéshez, liszt a munkafelület beszórásá hoz	
Elkészítési idő: kb. 40 perc (+ kb. 30 perc hűtés és 30 perc sűtés)	

Elkészítés

A linzertésztahoz keverje össze a lisztet a sütőporral. A tészta többi hozzávalójával együtt gyúrja össze sima tésztává. Fóliába csomagolva tegye kb. 30 percre a hidegre.

A töltelékhez forraljon fel 300 ml tejet. A pudingport keverje el a maradék hideg tejjel és 40 g cukorral. Öntse a forró tejhez, forralja fel, majd hűzza le a tűzről, és állandó keverés mellett hűtse langyosra. Az áfonyát tegye egy szűrőbe, öblítse le, csepegtesse le, majd itassa fel a vizet.

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel. Vajazza ki a sütőformát. Nyújtsa ki a tésztát egy enyhén lisztes munkafelületen, bélelje ki vele a tortaformát, formázzon neki peremet. Szurkálja meg a tésztaalapot többször egy villával, öntse rá a vaníliás pudingot, majd simítsa el. Ossza el rajta az áfonyát, majd süsse a sütőben körülbelül 20 percig.

Verje fel a tojásfehérjét a sóval kemény habbá. Adjá hozzá a maradék cukrot, és verje tovább addig, amíg a cukorkristályok feloldódnak, a masszsa kemény csúcsokat képez, és selymesen matt csillogású lesz. Keverje hozzá a vaníliakivonatot.

Vegye ki rövid időre a süteményt a sütőből, és kenje az áfonyára a tojáshabot egy evőka-nállal, hullám mintázattal. Tolja vissza a sütőbe, majd süsse további 10 percig, amíg a hab csúcsai aranybarnára sülnek. Vegye ki a süteményt a sütőből, és hagyja egy kicsit pihenni a sütőformában. Végül nyissa szét a kapcsos formát, és hagyja a süteményt teljesen kihűlni.

Cseresznyetorta	
Hozzávalók	
400 g cseresznye (esetleg meggybefőtt)	5 szobahőmérsékletű tojás (M-es méret)
200 g puha vaj	300 g liszt
250 g cukor	1/2 csomag sütőpor
1 késhegynyi só	200 g darált mandula
1 tk. vaníliakivonat	150 g joghurt
Ezenkívül:	
puha vaj és liszt a forma kikenéséhez, porcukor a megszóráshoz	
Elkészítési idő: kb. 40 perc (+ kb. 50 perc sűtés)	
Elkészítés	
Vajazza és lisztezze ki a sütőformát. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel.	

Mossa meg a cseresznyét, az esetleges szárazakat távolítsa el, törölje a gyümölcsöt szárazra, majd magozza ki. Ha befőttet használ tegye szűrőbe és csepegtesse le.

A tésztához tegye egy magas keverőtálba a vajat, a cukrot, a sőt és a vaníliakivonatot. A kézi mixer habverőivel keverje habosra. Egymás után keverje hozzá a tojásokat. Keverje össze egy tálban a lisztet a sütőporral és a mandulával, majd szitálja a vajas-tojásos masszára. Adjá hozzá a joghurtot, majd gyors mozdulatokkal keverje össze az egészet egy fakanállal. Végül keverje bele a cseresznyét is.

Töltse a tésztát a sütőformába és simítsa el. Süsse a süteményt a középső sínen kb. 50 percig. A sütési idő vége felé szükség esetén fedje le lazán alufóliával.

Vegye ki a süteményt a sütőből, és hagyja kb. 10 percig a formában pihenni. Végül nyissa szét óvatosan a kapcsos formát, és sütőrácson hagyja a süteményt teljesen kihűlni. A tálalás előtt szórja meg porcukorral.

Receptek:
Engedélyezett nyomatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2023 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Minden jog fenntartva

Vanilyalı beze ile yaban mersinli pasta	
Malzemeler	
Hamur için:	Kaplamak için:
100 g un	400 ml süt
1 tatlı kaşığı kabartma tozu	1 paket vanilyalı puding tozu
3 yumurta sarısı	140 g şeker
100 g şeker	300 g yaban mersini
100 g tereyağı	Beze için:
1 tutam tuz	3 yumurta beyazı
	1 tutam tuz
	1/2 tatlı kaşığı vanilya özü
Ayrıca:	
Yağlamak için tereyağı, çalışma yüzeyi için un	
Hazırlama süresi: yakl. 40 dakika (soğutmak için artı yakl. 30 dakika pişme süresi)	

Hazırlanışı

Poğaça hamuru için un ve kabartma tozunu karıştırın. Diğer hamur malzemeleriyle pürüz-süz bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Folyoya sarın ve yaklaşık 30 dakika soğutun.

Kaplamak için 300 ml sütü kaynatın. Kalan şoğuk sütü puding tozuyla ve 40 gr şekerle karıştırın. Kaynayan sütün içine karıştırın, kaynatın sonra ocaktan alın ve karıştırarak soğumaya bırakın. Yaban mersinini bir kevgir içine alın, durulayın, damlamasını sağlayın ve kurulayın.

Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın. Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Hamuru hafif unlanmış tezgahta açın, kalıba yerleştirin ve kenarını biçimlendirin. Hamurun tabanını çatalla birkaç kez delin, üzerine vanilyalı pudingi dökün ve düzeltin. Yaban mersinlerini üzerine yayın ve fırında 20 dakika kadar pişirin.

Yumurta aklarını tuzla çırparak köpürtün. Kalan şekeri katın ve şeker kristalleri eriyip karışımda sert uçlar oluşuncaya kadar ve ipeksi, mat bir parlaklık elde edilinceye kadar çırpmaya devam edin. Vanilya özünü içerisine katıp çırpın.

Kalıbı pasta ile birlikte kısa süre fırından alın ve bir yemek kaşığı yardımıyla yumurta akı karışımını yaban mersinlerinin üzerine dalgalı bir şekilde yayın. Fırına geri itin ve beze karışımında altın kahverengi uçlar oluşuncaya kadar 10 dakika daha pişirin. Pastayı fırından alın ve kalıpta kısa süre dinlenmeye bırakın. Ardından kalıbın kenarını çözün ve pastayı tamamen soğumaya bırakın.

Batık vişneli pasta	
Malzemeler	
400 g tatlı vişne (yedek olarak kavanozda vişne)	5 oda sıcaklığında yumurta (büyüklük M)
200 g yumuşak tereyağı	300 g un
250 g şeker	1/2 paket kabartma tozu
1 tutam tuz	200 g öğütülmüş badem
1 tatlı kaşığı vanilya özü	150 g yoğurt
Ayrıca:	
Kalıp için yumuşak tereyağı ve un, üzerine serpmek için pudra şeker i	
Hazırlama süresi: yakl. 30 dakika (artı yakl. 50 dakika pişme süresi)	

Hazırlanışı

Kalıbı tereyağı ile yağlayın ve üzerine hafifçe un serpin. Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın.

Vişneleri yıkayın varsa kalan sapları ayıklayın, meyveleri kurulayın ve çekirdeklerini çıkarın. Alternatif olarak kavanozdaki vişneleri bir süzgeçe alın ve kurumaya bırakın.

Hamur için tereyağını şeker, tuz ve vanilya özü ile derin bir karıştırma kabına alın. Çırpma teli ile köpürene kadar karıştırın. Yumurtaları art arda ekleyin. Unu bir kap içerisinde kabartma tozuyla ve bademlerle karıştırın ve tereyağı yumurta karışımının üzerine eleyin. Yoğurdu ekleyin ve tüm malzemeyi bir kepçe ile hızlıca karıştırın. Son olarak vişneleri ekleyin.

Hamuru kalıba alın ve üzerini düzeltin. Keki fırının orta rafında yakl. 50 dakika pişirin. Gerekirse pişme süresinin sonuna doğru alüminyum folyo ile üzerini gevşek şekilde örtün.

Pastayı fırından çıkarın ve kalıpta 10 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Ardından kalıbın kenarını çözün ve pastayı bir tel raf üzerinde tamamen soğumaya bırakın. Servis etmeden önce üzerine pudra şekeri serpin.

Tarifler:
Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2023 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Tüm haklar saklıdır