# Herz-Backförmchen
# Heart-Shaped Baking Tins
# Moules en forme de cœur
# Formičky na pečení ve tvaru srdce
# Foremki do pieczenia w kształcie serca
# Formičky na pečenie v tvare srdca
# Szív alakú sütőformák
# Kalp şeklinde fırın kalıpları


(de) Produktinformation
(en) Product information
(fr) Fiche produit
(cs) Informace o výrobku
(pl) Informacja o produkcie
(sk) Informácia o výrobku
(hu) Termékismertető
(tr) Ürün bilgisi


Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 15800AS3X3IX · 2018-10 · 374 516

de

## Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backformen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. **Die Backformen sind nicht spülmaschinengeeignet.**

## Gebrauch

- ▷ Zum Schutz der Antihaftbeschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie den Kuchen nicht in den Formen.
- ▷ **Fassen Sie die heißen Backformen nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.** Stellen Sie die heißen Backformen immer auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Fetten Sie die Backformen 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 Backform 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 Luftschicht.
- ▷ Reinigen Sie die Backformen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einer Spülbürste **mit weichen Borsten** aus den Ritzen entfernen. Trocknen Sie alle Teile gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen. Lagern Sie die Backformen trocken.
- ▷ Legen Sie ggf. Backpapier unter, wenn Sie die Backformen auf dem Gitterrost oder Backblech in den Backofen schieben. So bleibt Ihr Ofen sauber, wenn doch einmal etwas Teig auslaufen sollte.

# Gateau au chocolat

de

**Zutaten für 2 kleine Herz-Backförmchen**

120 g Blockschokolade
60 g weiche Butter
70 g Zucker
2 Eier
1 Teelöffel Milch
3 gehäufte Esslöffel Mehl

**Zubereitung**

1. Schokolade langsam in einem Wasserbad schmelzen.
2. Eier trennen, Eiweiß zu Eischnee schlagen, Eischnee kalt stellen.
3. Eigelb, Butter, Milch, Mehl und Zucker verrühren.
4. Die geschmolzene Schokolade kurz verrühren, bis die Konsistenz gleichmäßig ist. Dann unter die Eigelbmasse rühren und zum Schluss den Eischnee unterheben.
5. Die Backförmchen heiß ausspülen und leicht ausfetten.
6. Den Teig hineingeben und bei 175 °C ca. 40 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen. Danach auskühlen lassen.

www.tchibo.de/anleitungen

en

## Prior to first use

- Clean the baking tins with hot water and a little washing-up liquid. Dry them immediately after washing to prevent stains.
  **The baking tins are not dishwasher-safe.**

## Use

- To protect the non-stick coating, do not use any sharp or pointed objects when baking or cleaning. Never cut the cake in the tins.
- **Only take hold of the hot baking tins while wearing oven gloves or something similar.** Always place the hot tins on a heat-resistant surface.
- Grease the tins with a little butter or margarine before using them. If necessary, also dust them with flour. You could also use baking paper.
- 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 tin and the cake.
- If possible, clean the baking tins immediately after use, as any leftover cake batter will then be easier to remove. Batter stuck in the cracks and indentations of the tin can be removed using a washing-up brush **with soft bristles**. Dry the tins immediately after washing to prevent stains. Store the tins in a dry place.
- When placing the baking tins in the oven, put a sheet of baking paper between the tins and the rack/baking tray. This helps keep your oven clean should any batter spill out over the edges.

# Gateau au chocolat

en

**Ingredients for two small heart-shaped baking tins**

| | |
|---|---|
| 120g cooking chocolate | 2 eggs |
| 60 g soft butter | 1 tsp milk |
| 70 g sugar | 3 heaped tbsp plain flour |

**Preparation**

1. Slowly melt the chocolate in a bain-marie.
2. Separate the egg yolks and egg whites. Beat the egg whites until stiff and put them in the fridge.
3. Mix the egg yolks, milk, butter, flour and sugar.
4. Briefly stir the melted chocolate until it has a smooth consistency. Then stir the chocolate into the egg yolk mixture and finally fold in the beaten egg whites.
5. Rinse the baking tins with hot water and then grease them slightly.
6. Place the dough in the baking tins and bake for about 40 minutes at 175 °C using upper and lower heat. Then allow to cool.

www.tchibo.de/instructions
(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen".)

fr

## Avant la première utilisation

- Nettoyez les moules à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. Essuyez les moules immédiatement après afin d'éviter toute apparition de tâches. **Les moules ne vont pas au lave-vaisselle.**

## Utilisation

- Pour ne pas détériorer le revêtement antiadhésif des moules, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour égaliser la pâte, démouler le gâteau ou nettoyer les moules. Ne découpez pas le gâteau à même les moules.
- **Ne saisissez les moules chauds qu'avec des gants de cuisine, etc.!** Posez toujours les moules chauds sur un support résistant à la chaleur.
- Enduisez les moules 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.
- Nettoyez si possible les moules directement après utilisation pour pouvoir mieux en détacher les restes de pâte. Les restes incrustés dans les rainures s'enlèvent à l'aide d'une brosse à vaisselle **à poils doux**. Essuyez immédiatement toutes les pièces afin d'éviter la formation de taches. Rangez les moules dans un endroit sec.
- Le cas échéant, placez une feuille de papier sulfurisé sur la grille ou la plaque de cuisson avant d'y poser les moules. Votre four restera ainsi propre au cas où de la pâte s'écoulerait des moules.

# Gâteau au chocolat

fr

**Ingrédients pour 2 petits moules**

120 g de chocolat de ménage
60 g de beurre ramolli
70 g de sucre
2 œufs
1 cuillère à café de lait
3 cuillères à soupe bombées de farine

**Préparation**

1. Faites lentement fondre le chocolat au bain-marie.
2. Séparez les blancs des jaunes d'œuf, battez les blancs en neige puis mettez-les au frais.
3. Mélangez les jaunes d'œuf, le beurre, le lait, la farine et le sucre.
4. Remuez quelques instants le chocolat fondu jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Mélangez-le aux jaunes d'œuf puis incorporez-y les blancs en neige.
5. Rincez les moules à l'eau très chaude et graissez-les légèrement.
6. Versez-y la pâte et faites cuire environ 40 minutes à 175 °C (chaleur haut et bas). Laissez ensuite refroidir.

www.fr.tchibo.ch/notices

cs

## Před prvním použitím

- Formy na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom je hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. **Formy na pečení nejsou vhodné do myčky.**

## Použití

- Pro ochranu nepřilnavé vrstvy při pečení nebo čištění nepoužívejte ostré ani špičaté předměty. Upečené pečivo nekrájejte ve formách.
- **Horkých forem na pečení se dotýkejte jen v kuchyňských rukavicích apod.**
  Horké formy na pečení stavte vždy na žáruvzdorný podklad.
- Formy na pečení před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak je případně vysypte moukou. Můžete použít také papír na pečení.
- Než budete hotové pečivo vyklápět z formy, nechte jej i formu na pečení vychladnout (minimálně 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi pečivem a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- Formy na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta. Ulpělé zbytky těsta můžete z drážek odstranit kartáčkem z umělé hmoty **s měkkými štětinami**. Po umytí všechny díly osušte, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Formy na pečení uložte na suché místo.
- Když přesouváte formy na pečení na mřížce nebo pečicím plechu do pečicí trouby, můžete položit dolů papír na pečení. Tak zůstane vaše trouba čistá, pokud by trochu těsta přeteklo.

# Gateau au chocolat

cs

**Přísady na 2 malé formičky ve tvaru srdce**

120 g tabulkové čokolády
60 g měkkého másla
70 g cukru
2 vejce
1 kávová lžička mléka
3 vrchovaté polévkové lžíce mouky

**Příprava**

1. Čokoládu pomalu rozpusťte ve vodní lázni.
2. Oddělte žloutky a bílky, z bílků ušlehejte sníh a postavte jej do chladna.
3. Smíchejte dohromady žloutky, máslo, mléko, mouku a cukr.
4. Krátce promíchejte rozpuštěnou čokoládu tak, aby byla konzistence rovnoměrná. Poté vmíchejte žloutkovou hmotu a nakonec vpracujte sníh.
5. Formičky vypláchněte horkou vodou a lehce vymažte.
6. Naplňte těsto a pečte asi 40 minut na 175 °C s horním/spodním ohřevem. Poté nechte pečivo vychladnout.

www.tchibo.cz/navody

pl

## Przed pierwszym użyciem

- Umyć foremki do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Po myciu natychmiast je wysuszyć, aby nie powstały zacieki. **Foremki do pieczenia nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.**

## Użytkowanie

- Aby chronić powłokę antyadhezyjną przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub mycia nie należy używać żadnych ostrych ani spiczastych przedmiotów. Nie kroić ciasta w foremkach.
- **Gorące foremki do pieczenia należy dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.** Gorące foremki do pieczenia należy zawsze stawiać na żaroodpornej powierzchni.
- Przed użyciem należy nasmarować foremki niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać je dodatkowo mąką. Można również użyć papieru do pieczenia.
- Przed wyjęciem ciasta z foremek należy poczekać, aż ciasto i foremki ostygną (przynajmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a formą do pieczenia powstaje warstwa powietrza.
- W miarę możliwości należy czyścić formy do pieczenia bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Najbardziej oporne pozostałości ciasta usuwać ze szpar przy użyciu szczotki do **zmywania z miękkim włosiem**. Aby uniknąć powstawania plam, należy od razu osuszyć wszystkie części. Przechowywać formy w suchym miejscu.
- W przypadku umieszczania foremek do pieczenia w piekarniku na ruszcie lub na blasze, należy w razie potrzeby umieścić pod nimi papier do pieczenia. Dzięki temu piekarnik pozostanie czysty nawet w przypadku wycieku ciasta z foremek.

# Gateau au chocolat (klasyczne ciasto czekoladowe)

pl

**Składniki na dwie małe foremki do pieczenia w kształcie serca**

120 g czekolady do gotowania
60 g miękkiego masła
70 g cukru
2 jajka
1 łyżeczka mleka
3 czubate łyżki mąki

**Sposób przyrządzania**

1. Powoli stopić czekoladę w kąpieli wodnej.
2. Rozdzielić żółtka od białek, białka ubić na sztywną pianę, odstawić w chłodne miejsce.
3. Żółtka utrzeć z masłem, mlekiem, mąką i cukrem.
4. Roztopioną czekoladę krótko wymieszać aż do uzyskania jednolitej konsystencji i dodać do masy żółtkowej. Na zakończenie dodać ubite na pianę białka i delikatnie wymieszać z masą.
5. Foremki do pieczenia przepłukać gorącą wodą i lekko natłuścić.
6. Przełożyć do nich ciasto i piec w temperaturze 175°C przez ok. 40 minut (grzanie z góry i z dołu). Po upieczeniu pozostawić do ostygnięcia.

www.tchibo.pl/instrukcje

sk

## Pred prvým použitím

- Formičky na pečenie vyčistite horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Následne ich ihneď osušte, aby sa nevytvorili fľaky. **Formičky na pečenie nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.**

## Používanie

- Na ochranu nepriľnavej ochrannej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Nekrájajte koláč priamo vo formičkách.
- **Horúce formičky na pečenie chytajte len kuchynskými rukavicami a pod.** Horúce formičky na pečenie ukladajte vždy na teplovzdornú podložku.
- Pred použitím vymastite formičky na pečenie trochou masla alebo margarínu. Prípadne ich dodatočne vysypte múkou. Môžete použiť aj papier na pečenie.
- Pred vyberaním koláča z formičky na pečenie nechajte koláč a formičku vychladnúť (minimálne 10 minút). Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formičkou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Formičky na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nepoddajné zvyšky cesta sa zo škár dajú odstrániť kefkou na riad **s mäkkými štetinami**. Všetky diely osušte hneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fľaky. Formičky na pečenie uskladnite v suchu.
- Pod formičky prípadne položte papier na pečenie, keď ich ukladáte na mriežku alebo plech do rúry na pečenie. Rúra na pečenie tak zostane čistá, aj keď sa vyleje trochu cesta.

# Čokoládový koláč
# (Gateau au chocolat)

sk

**Prísady na 2 malé formičky na pečenie v tvare srdca**

| | |
|---|---|
| 120 g čokolády na varenie | 2 vajcia |
| 60 g mäkkého masla | 1 ČL mlieka |
| 70 g cukru | 3 PL múky, kopcom naplnené |

**Príprava**

1. Nechajte pomaly roztopiť čokoládu vo vodnom kúpeli.
2. Rozdeľte vajcia, z bielok vyšľahajte sneh a odložte ho do chladu.
3. Zmiešajte žĺtka, maslo, mlieko, múku a cukor.
4. Roztopenú čokoládu premiešajte, aby bola jej konzistencia rovnomerná. Primiešajte ju k žĺtkovej zmesi a na záver pridajte sneh z bielkov.
5. Formičky na pečenie opláchnite horúcou vodou a mierne namastite.
6. Naplňte ich cestom a pečte pri teplote 175 °C cca 40 minút (horný/spodný ohrev). Potom ich nechajte vychladnúť.

hu

## Az első használat előtt

▷ Tisztítsa meg a formákat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Ezt követően azonnal törölje őket szárazra, így nem lesznek foltosak. **A formák mosogatógépben nem tisztíthatók.**

## Használat

▷ A tapadásmentes bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne szeletelje fel a süteményt a formákban.

▷ **A forró sütőformákat csak sütőkesztyűvel vagy ehhez hasonlóval fogja meg.** A forró formákat mindig egy hőálló alátétre helyezze.

▷ Használat előtt kenje ki a formákat némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki őket. 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 levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.

▷ A sütőformákat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A leragadt tésztamaradékot egy **puha sörtés** kefével tudja eltávolítani a mélyedésekből. A foltképződés elkerülése érdekében rögtön a mosogatás után törölje szárazra a részeket. A sütőformákat tárolja száraz helyen.

▷ Szükség esetén helyezzen a sütőformák alá sütőpapírt, amikor a formákat egy rácson vagy egy tepsin a sütőbe tolja. Így tiszta marad a sütő, ha mégis kifutna a tészta.

# Gateau au chocolat

hu

**Hozzávalók 2 kis szív alakú sütőformához**

120 g étcsokoládé
60 g puha vaj
70 g cukor
2 tojás
1 teáskanál tej
3 púpozott evőkanál liszt

**Elkészítés**

1. Vízfürdő felett lassan olvassza meg a csokoládét.
2. Válassza szét a a tojásokat, verje fel a tojásfehérjét kemény habbá, és tegye a hidegre.
3. Keverje össze a tojássárgát, a vajat, a tejet, a lisztet és a cukrot.
4. Keverje meg az olvasztott csokoládét, hogy egyforma állagú legyen, majd adja a tojássárga masszához, és végül óvatosan keverje bele a tojáshabot.
5. Forró vízzel mossa ki a sütőformákat, és egy kissé zsírozza ki őket.
6. Öntse a tésztát a formákba, és süsse 175 °C-on kb. 40 percig alsó-felső sütéssel. Majd hagyja kihűlni.

www.tchibo.hu/utmutatok

tr

## İlk kullanım öncesi

- Fırın kalıplarını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Leke oluşmaması için temizleme ardından hemen kurulayın.
  **Fırın kalıpları bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.**

## Kullanım

- Yapışmaz kaplamayı korumak için temizlik veya pişirme sırasında keskin veya sivri nesneler kullanmayın. Keki kalıpların içinde kesmeyin.
- **Fırın kalıplarını sadece fırın eldiveni veya benzeri şeylerle tutun.** Kalıbı her zaman sıcağa dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- Kullanmadan önce fırın kalıplarını bir miktar tereyağı veya margarinle 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 sabitleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Mümkünse, fırın kalıplarını kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. İnatçı hamur kalıntıları, **yumuşak kıllı** bir bulaşık fırçasıyla aralıklardan temizlenebilir. Lekelerin oluşmasını önlemek için tüm parçaları temizledikten hemen sonra kurutun. Fırın kalıbını kuru halde saklayın.
- Gerektiğinde, ızgara üzerinde veya tepside fırına sürmeden önce fırın kalıplarının altına pişirme kağıdı serin. Böylece hamur taşsa bile fırınınız temiz kalır.

# Gateau au chocolat (çikolatalı kek)

tr

**2 küçük kalp şeklinde kek için malzemeler**

120 g blok çikolata
60 g yumuşak tereyağı
70 g şeker
2 yumurta
1 çay kaşığı süt
3 yemek kaşığı tepeleme un

**Hazırlanışı**

1. Çikolatayı benmari usulü eritin.
2. Yumurtanın sarısını beyazından ayırın, yumurta beyazını çırpın ve çırpılmış yumurtayı soğutun.
3. Yumurtanın sarısına tereyağı, süt, un ve şeker ekleyerek karıştırın.
4. Erimiş olan çikolatayı kıvamı bir oluncaya kadar kısaca karıştırın. Ardından yumurta sarısının bulunduğu karışıma ekleyin ve son olarak çırpılmış olan yumurta beyazını içine katıp karıştırın.
5. Pişirme kalıplarını sıcak suyla çalkalayın ve hafifçe yağlayın.
6. Hamuru ekleyin ve 175°C'de yakl. 40 dakika alttan ve üstten ısıtma fonksiyonunda pişirin. Ardından soğumaya bırakın.

www.tchibo.com.tr/kılavuzlar

www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kılavuzlar

**Artikelnummer | Product number | Référence**
**Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku**
**Cikkszám | Ürün numarası:**

**374 516**

Made exclusively for:

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