



Forma do pieczenia torcików

pl Informacje o produkcie i przepis

Powłoka antyadhezyjna

Forma do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonych wypieków z formy jest znacznie łatwiejsze. Jest łatwa w czyszczeniu, co stanowi dodatkową korzyść.

- Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub czyszczenia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów. Nie należy kroić ciasta w formie.
- Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

- Umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie od razu osuszyć formę, aby uniknąć powstawania plam.
- Forma do pieczenia **nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń**.

Użytkowanie

- Gorącej formy dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.
- Przed użyciem należy nasmarować dno zagłębienia formy niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać je dodatkowo mąką.
- 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.
- W miarę możliwości należy umyć formę bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Trudne do usunięcia resztki ciasta można usunąć **szczoteczką o miękkim włosiu**. Aby uniknąć powstawania plam, należy osuszyć formę zaraz po umyciu. Formę do pieczenia przechowywać w suchym miejscu.

Torciki cytrynowe

Składniki do formy na 4 torciki (4 torciki po 6 kawałków)

przygotowanie: 40 min | pieczenie: ok. 45 min | jedna sztuka zawiera ok. 225 kcal

Składniki

ciasto cytrynowe:

250 g masła

1 cytryna ekologiczna

250 g mąki (typ 450)

150 g skrobi spożywczej

1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

250 g cukru

5 jajek (rozmiar M)

1 szczypta soli

lukier i dekorowanie:

1 cytryna ekologiczna

250 g cukru pudru

żółty barwnik spożywczy

dodatkowo:

miękkie masło i mąka do natłuszczenia i posypania formy

Przyrządzenie

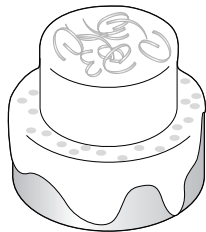
1. Wgłębienia w formie natłuszczyć i posypać mąką, a następnie nadmiar mąki strzepać, obracając formę i uderzając lekko dłonią w jej dno. Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu) lub 160°C (termoo-bieg). W garnku roztopić masło na małym lub średnim ogniu. Cytrynę sparzyć gorącą wodą, wytrzeć do sucha, a następnie drobno zetrzeć skórkę i wycisnąć sok (ok. 5 łyżek). Mąkę, skrobię i proszek do pieczenia wymieszać w misce i przesiać przez sito.
2. Cukier, jajka, skórkę z cytryny i sól ubijać przez ok. 5 min w oddzielnej misce za pomocą miksera ustawionego na najszybsze obroty, aż do uzyskania jednolitej kremowej konsystencji. Zmienić obroty miksera na najwolniejsze, a następnie do kremu dodać połowę mieszanki mącznej i połowę roztopionego masła. Resztę mieszanki mącznej i masła również dodać do kremu. Na koniec dodać sok z cytryny.
3. Ciasto równomiernie rozlać do wgłębień formy i wyrównać powierzchnię. Piec w piekarniku na środkowej szynie przez ok. 40 min.

W jeden z torcików wbić wykałaczkę, a następnie ją wyjąć - jeżeli na wykałaczce nie ma ciasta, oznacza to, że torciki są odpowiednio upieczone.

W przeciwnym razie piec je jeszcze przez chwilę. Wyjąć formę z piekarnika i pozostawić torciki jeszcze przez ok. 5 min w formie, aby ostygły.

Następnie ostrożnie oddzielić nożem brzeg wypieków od formy i postawić torciki na kratce do stygnięcia ciast. Torciki odstawić, aby trochę ostygły i zrobiły się letnie.

4. W międzyczasie, w celu przyrządzenia lukru, cytrynę sparzyć gorącą wodą i wytrzeć do sucha, a następnie skórkę obrać za pomocą skrobaka do skórek, tworząc cienkie paski (odłożyć je do dekoracji), ewentualnie obrać cytrynę cienko ze skórki i pokroić skórkę w cienkie paski. Wycisnąć sok z cytryny. Cukier puder zmieszać z taką ilością soku z cytryny (ok. 4-5 łyżek), aby powstał gęstopłynny lukier.
5. Ok. 2 łyżki lukru przełożyć do małej miski i wymieszać z kilkoma kroplami żółtego barwnika spożywczego. Jeszcze ciepłe torciki połać białym lukrem cytrynowym. Pozostawić do zastygnięcia lukru.
6. Za pomocą rękawa cukierniczego lub łyżeczki utworzyć z żółtego lukru małe kropki (ok. 3 mm Ø) dookoła na dolnej połowie torcików, a ich wierzch ozdobić przygotowaną skórką z cytryny. Pozostawić do ostygnięcia.



Numer artykułu: 325 252

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.pl



www.tchibo.pl/instrukcje