



Emaille-Tarteform mit Deckel

Enamel Pie Dish with Lid

Moule à tarte en émail avec couvercle

Smaltovaná forma na tarte s víkem

Emaliowana forma do tarty z pokrywką

Smaltovaná forma na tarte s vekom

Zománcozott tarte forma fedéllel

Emaye pasta kalıbı kapaklı

(de) Produktinformation und Rezepte

(en) Product information and recipes

(fr) Fiche produit et recettes

(cs) Informace o výrobku a recepty

(pl) Informacja o produkcie i przepisy

(sk) Informácia o výrobku a recepty

(hu) Termékismertető és receptek

(tr) Ürün bilgisi ve tarifler

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrer neuen Tarteform aus 3fach emailliertem Metall lassen sich leckere süße oder herzhaftes Speisen wie Tarte, Quiche oder andere Ofengerichte zubereiten und dank praktischem Kunststoffdeckel auch darin aufbewahren.

Damit Sie gleich loslegen können, finden Sie in dieser Anleitung zwei Rezepte.

Damit Sie lange Freude an diesem Emaille-Artikel haben, lesen und beachten Sie unbedingt die folgenden Hinweise zu Gebrauch, Reinigung und Pflege.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel und gutes Gelingen!

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Wichtige Hinweise zum Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie das Label und etwaige Klebereste mit warmem Wasser.
- Die Tarteform (ohne Deckel) ist für den Gebrauch im Backofen geeignet. Sie ist ofenfest bis +400 °C. Zweckentfremden Sie sie nicht! Die Tarteform ist nicht zur Verwendung in der Mikrowelle oder auf dem Herd geeignet!
- **Der Kunststoffdeckel ist nicht für den Gebrauch im Backofen geeignet.**
- Fetten Sie die Tarteform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- Gehen Sie mit der heißen Backform vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie die heiße Tarteform immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Zum Schutz der Emaille-Oberfläche verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie keine Speisen in der Tarteform, da dadurch Kratzer in der Emaille-Oberfläche entstehen können.
- Bevor Sie das fertige Backgut aus der Tarteform herausnehmen, lassen Sie Backgut und Form etwas abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Backgut und Backform entsteht eine Luftschicht.

- Wenn Sie das fertige Backgut in der Tarteform aufbewahren wollen, lassen Sie Tarteform und Backgut erst abkühlen, bevor Sie den Kunststoffdeckel aufsetzen.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen der Tarteform. Sie darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden.
- Setzen Sie die Tarteform keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heiße Form z.B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Oberfläche beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Tarteform und den Kunststoffdeckel vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Die Tarteform ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Oberfläche.
- Der Kunststoffdeckel ist auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet, sortieren Sie ihn aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer in Tarteform und Deckel entstehen, und die Emaille verliert - wie Glas - an Glanz.
- Kratzer in der Emaille-Oberfläche führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion der Tarteform. Diese kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Reinigen Sie die Tarteform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teig- oder Speisereste am besten lösen. Lassen Sie die Tarteform jedoch vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.
- Weichen Sie hartnäckige oder angebrannte Speisereste vor dem Reinigen ein. Anschließend lassen sich diese mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- Trocknen Sie die Tarteform gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie die Tarteform trocken.
- Durch Metallabrieb von z.B. Edelstahlbesteck kann es zu schwarzen Flecken auf der hellen Emaille-Oberfläche kommen. Diese Flecken lassen sich mit einem Emaille-Spezialreiniger beseitigen.

Aprikosentarte mit Mandeln

Für 1 Tarteform 26 cm Ø (12 Stücke)

Zubereitung: 35 Min. | Kühlen: 30 Min. | Backen: 45 - 50 Min.

Pro Stück ca. 330 kcal

Zutaten

für den Teig

220 g Mehl

1 Prise Salz

125 g kalte Butter

60 g Zucker

1 Ei (Größe M)

2 - 3 EL Weißwein (ersatzweise Wasser)

für den Belag

1 kg Aprikosen

2 EL gemahlene Mandeln

4 EL Zucker

2 Eier (Größe M)

200 ml Sahne

2 EL Amaretto (nach Belieben)

5 EL Mandelsplitter

Außerdem: Mehl zum Arbeiten,
Butter für die Form, Hülsenfrüchte
zum Blindbacken

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Flöckchen daraufgeben, den Zucker darüberstreuen und das Ei mit dem Wein dazugeben. Alles in der Schüssel mit einem Messer zerhacken, dann mit den Händen erst rasch zu feinen Bröseln reiben, anschließend zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Tarteform mit Butter einfetten. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Tarteform damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier belegen, Hülsenfrüchte darauf verteilen. Die Tarteform in den Backofen (unten) schieben und den Teigboden 15 Min. vorbacken.

Für den Belag die Aprikosen waschen, halbieren und die Steine herauslösen. Den vorgebackenen Teigboden aus dem Ofen nehmen, die Temperatur auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) reduzieren. Backpapier samt Hülsenfrüchten abnehmen.

Den Teigboden mit gemahlenden Mandeln bestreuen, darauf die Aprikosen dicht an dicht mit den Schnittflächen nach oben legen und mit 2 EL Zucker bestreuen. Die Tarte für weitere 10 Min. in den Ofen (jetzt Mittel!) schieben.

Die Eier mit der Sahne, den übrigen 2 EL Zucker und nach Belieben Amaretto verquirlen (am besten mit den Schneebesen des Handrührgeräts). Den Guss über die Aprikosen gießen, die Mandelsplitter darüberstreuen und den Kuchen in 20 - 25 Min. fertig backen. Lauwarm, eventuell mit 1 Kugel Vanilleeis, oder kalt genießen.

Varianten - mit anderem Obst

Nicht nur Aprikosen passen super auf diese Tarte. Stattdessen schmecken auch ca. 800 g Süßkirschen oder Heidelbeeren (idealerweise richtige Waldheidelbeeren, keine Zuchtheidelbeeren). Und wer einen Baum mit frühen Sommeräpfeln im Garten hat: Einfach 1 kg Äpfel (z. B. Klaräpfel) schälen, vierteln, entkernen, in nicht zu schmale Spalten schneiden und auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen. Den Guss ohne Amaretto, dafür mit dem Mark einer 1/2 Vanilleschote anrühren. Egal ob Kirschen, Beeren oder Äpfel - bei diesen Kuchen entfällt das 10-Min.-Vorbacken der Früchte auf dem Teig! Wer will, kann noch 1 - 2 EL Zucker mehr in den Guss rühren.

Kartoffel-Spinat-Quiche mit Eiernestern

Für 1 Tarteform 26 cm Ø (8 Stücke)

Zubereitung: 50 Min. | Ruhen: 30 Min. | Backen: 35 Min.

Pro Stück ca. 315 kcal, 11 g Eiweiß, 26 g Fett, 11 g Kohlenhydrate

Zutaten

für den Teig

600 g Pellkartoffeln (vom Vortag)

50 g Butter

1 Ei

Salz, Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

für die Füllung

500 g frischer Blattspinat

1 Zwiebel

1 EL Butter

250 g Crème fraîche

7 Eier

Salz, Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Teig: Die Kartoffeln pellen und grob raspeln. Die Butter zerlassen. Mit etwas flüssiger Butter die Tarteform fetten. Die restliche Butter zu den Kartoffeln geben. Das Ei verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat locker unter die Kartoffelraspeln heben. Den Teig in die Tarteform geben und am Boden gut festdrücken, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Die Tarteform 30 Min. kalt stellen.

Füllung: Inzwischen den Spinat verlesen, grobe Stiele entfernen. Die Blätter etwas kleiner zupfen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer bis großer Hitze 2 Min. andünsten. Spinat dazugeben, den Topfdeckel auflegen und die Blätter in 3 - 4 Min. zusammenfallen lassen. Den Spinat in ein Sieb geben und mit einer Schöpfkelle kräftig ausdrücken.

Fertigstellen: Crème fraîche mit 3 Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen. Den Spinat auf dem Kartoffelteig verteilen und den Guss darübergießen. Mit einem Löffel vier Mulden eindrücken und in jede Mulde 1 Ei aufschlagen. Die Eier salzen und pfeffern. Dann die Quiche im heißen Ofen (unten) ca. 35 Min. backen, bis die aufgeschlagenen Eier gestockt sind und der Kartoffelrand goldbraun ist.

Gut zu wissen

Quiches sollten nach dem Backen noch 15 Minuten ruhen. So können sich die Aromen besser verbinden und der Guss kann sich setzen. Also Quiche aus dem Ofen holen und erst einmal bei einem kleinen Aperitif die Gäste empfangen, bevor zugegriffen wird.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten

Dear Customer

Your new pie dish is made of triple-enamelled metal and can be used to prepare delicious sweet or savoury meals, such as pies, quiches or other oven dishes. These can then be stored using the handy plastic lid. You will find two recipes in these instructions to get you baking right away!

To ensure you are able to enjoy this enamel product for a long time, you must read and observe the following information regarding its use, cleaning and care.

We hope you will enjoy using this product!

Your Tchibo Team



www.tchibo.de/instructions

(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen")

Important information for use

- Before using for the first time, remove the label and any adhesive residue with warm water.
- The pie dish (without its lid) is suitable for use in the oven. It can be used in the oven at temperatures up to +400 °C. Use it for its intended purpose only! The pie dish is not microwave-safe and is not suitable for use on the hob!
- **The plastic lid is not suitable for use in the oven.**
- Grease the pie dish with a little butter or margarine before use. If necessary, you can also dust it with flour.
- Take care when handling the pie dish when it is hot. Always use oven gloves.

There is a risk of burns!

- Always place the pie dish on a suitable heat-resistant surface or mat when hot.
- To protect the enamel surface, do not use any sharp or pointed objects while cooking with or cleaning the product. Do not cut any food in the pie dish, as this may scratch the enamel surface.
- Allow the food and the pie dish to cool down slightly before removing the food from the dish. The baked dough will stabilise and a layer of air will develop between the pie dish and the food.

- If you wish to store the cooked food in the pie dish, allow the pie dish and the food inside to cool down before putting on the plastic lid.
- Avoid overheating the pie dish. It must not be heated up while empty.
- Do not expose the pie dish to any sudden changes in temperature. Never place the dish on a cold or wet surface while it is still hot, as this can damage the enamel surface.

Cleaning and care

- Clean the pie dish and the plastic lid with hot water and a mild washing-up liquid before using them for the first time and after every subsequent use.
- The pie dish is dishwasher-safe. However, we recommend the gentler method of hand-washing. This makes the enamel shine.
- The plastic lid is also dishwasher-safe. However, do not place it directly above the heating elements.
- Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects for cleaning, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles, etc. They may scratch the lid and the pie dish causing the enamel – just like glass – to lose its shine.
- Although scratches in the surface of the enamel cause it to lose its shine, they do not impact the function of the pie dish. You can continue to use it normally.
- Clean the pie dish as soon as possible after use while any remaining food or batter is easier to remove. Allow the pie dish to cool down sufficiently before cleaning it.
- Allow any stubborn or burnt-on food to soak before cleaning. It can then be easily removed with a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible bristles.
- Dry the pie dish immediately after washing it to avoid stains caused by natural calcification. Any limescale stains can be easily removed with a solution of vinegar and water.
- Store the pie dish in a dry place.
- When using metal (e.g. stainless steel cutlery), black marks may appear on the light-coloured enamel surface due to metal abrasion. These marks can be removed with a special enamel cleaner.

Apricot and almond tart

For 1 pie dish, Ø 26 cm (12 slices)

Preparation time: 35 min | Cooling time: 30 min | Baking time: 45 - 50 min

Each slice contains approx. 330 kcal

Ingredients

For the dough

220 g plain flour

1 pinch salt

125 g cold butter

60 g sugar

1 egg (size M)

2 - 3 tbsp white wine

(or simply use water)

For the topping

1 kg apricots

2 tbsp ground almonds

4 tbsp sugar

2 eggs (size M)

200 ml cream

2 tbsp amaretto (to taste)

5 tbsp almond slivers

Plus: Flour for rolling out,
butter for greasing the dish,
pulses for blind baking

Preparation

To prepare the dough, mix the flour and salt in a bowl. Add the butter in small chunks, then pour in the sugar, egg and wine. Roughly chop these ingredients in the bowl using a knife and then use your hands to work the mixture into a fine, crumbly mixture before kneading it together into a smooth dough. Shape the dough into a ball, wrap it in cling film and leave it to stand in the fridge for at least 30 minutes.

Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat; fan-assisted: 180 °C). Grease the pie dish with butter. Roll the dough out thinly on a surface dusted with flour and then press the dough into the pie dish, turning it up at the sides. Pierce the base of the dough several times with a fork and cover it with baking paper before filling the dish with pulses. Place the pie dish in the oven (bottom shelf) and blind bake the base of the tart for 15 minutes.

To prepare the topping, wash the apricots, cut them into halves and remove the stones. Take the blind-baked tart base out of the oven and lower the temperature to 180 °C (top/bottom heat; fan-assisted: 160 °C). Remove the baking paper and the pulses.

Scatter the ground almonds on the base of the tart and then place the apricots closely together on top so that the cut surfaces are facing upwards and sprinkle the layer of apricots with 2 tbsp of sugar. Place the tart back in the oven (this time on the middle shelf!) for a further 10 minutes.

Beat the eggs together with the cream and the remaining 2 tbsp of sugar (and the amaretto, if using). It is best to use the whisk attachment of a hand mixer. Pour this mixture over the apricots and scatter the almond slivers on top before placing the tart back into the oven for a further 20 - 25 minutes until done. Enjoy the tart while it is still slightly warm with a scoop of vanilla ice cream, or simply eat it cold.

Variations - with other fruits

This tart doesn't just work with apricot. You can also use approx. 800 g of sweet cherries or blueberries (ideally wild blueberries and not cultivated blueberries). And if you have your own apple tree which yields fruit in the early summer: simply take 1 kg of apples (e.g. white transparent apples) and peel, quarter, remove the cores, cut them into thin slices and then spread them out onto the blind-baked tart base. Instead of amaretto, mix the contents of half a vanilla pod into the icing. Whether you use cherries, berries or apples, you can omit the 10 minutes of baking required after blind baking in the original recipe! If you wish, you can add an extra 1 - 2 tbsp of sugar into the icing.

Potato and spinach quiche with egg nests

For 1 pie dish, Ø 26 cm (8 slices)

Preparation time: 50 min | Standing time: 30 min | Baking time: 35 min

Each slice contains approx. 315 kcal, 11 g protein, 26 g fat, 11 g carbohydrates

Ingredients

For the dough

600 g boiled potatoes
(cooked the day before)

50 g butter

1 egg

Salt, pepper

Freshly ground nutmeg

For the filling

500 g fresh spinach leaves

1 onion

1 tbsp butter

250 g crème fraîche

7 eggs

Salt, pepper

Freshly ground nutmeg

Preparation

Dough: Peel and roughly grate the potatoes. Melt the butter. Grease the pie dish using a little of the melted butter. Pour the rest of the butter into the potatoes. Beat the egg and then gently fold it into the grated potatoes along with the salt, pepper and nutmeg. Pour the mixture into the pie dish and push it firmly into the base while forming a crust at the edges roughly 3 cm in height. Chill the pie dish in the fridge for 30 minutes.

Filling: While you wait, sort the spinach and remove any coarse stalks. Tear larger leaves into smaller pieces, rinse in sieve and leave to drip dry. Peel and finely chop the onion. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat; fan-assisted: 180 °C). Heat up the butter in a large pot and sauté the onions in the same pot on a medium-high heat for around 2 minutes. Add in the spinach, place the lid on top and allow the leaves to wilt for 3 - 4 minutes. Tip the spinach into a sieve and squeeze out as much moisture as possible with the back of a ladle.

Combining: Beat the crème fraîche together with 3 eggs, salt, pepper and nutmeg. Spread the spinach over the potato base and then pour the egg mixture on top. Use a spoon to create four moulds in the mixture and crack an egg into each one. Season the eggs with salt and pepper. Now place the quiche into the pre-heated oven (bottom shelf) and bake for approx. 35 minutes until the whole eggs on top have solidified and the edge of the potato crust has turned golden brown.

Good to know

Quiche should be left to stand for a further 15 minutes after being taken out of the oven. This allows the egg mixture to stabilise and the flavours to develop. So why not welcome your guests with a drink before digging into the quiche.

Recipes:

Reproduction authorised for Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Munich

All rights reserved

Chère cliente, cher client!

Votre nouveau moule à tarte en métal triplement émaillé vous permettra de préparer des plats sucrés ou salés tels que tartes, quiches ou autres plats au four, que vous pourrez facilement conserver grâce à son couvercle en plastique très pratique. Profitez dès maintenant de votre nouveau moule en essayant les deux recettes proposées dans cette notice.

Si vous souhaitez utiliser cet article en email le plus longtemps possible, lisez et respectez impérativement les consignes d'utilisation, de nettoyage et d'entretien suivantes.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article. Bon appétit!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Conseils d'utilisation importants

- Avant la première utilisation: enlevez l'étiquette et les éventuels restes de colle à l'eau chaude.
- Le moule à tarte (sans couvercle) est conçu pour une utilisation au four jusqu'à +400 °C. Ne l'utilisez pas pour un autre usage!
Le moule à tarte ne doit pas être utilisé au micro-ondes ou sur une cuisinière!
- **Le couvercle en plastique n'est pas adapté à une utilisation au four.**
- Avant d'utiliser le moule à tarte, graissez-le avec un peu de beurre ou de margarine. Le cas échéant, saupoudrez-le également de farine.
- Manipulez le moule avec précaution lorsqu'il est chaud. Utilisez toujours des maniques. **Il y a risque de brûlure!**
- Posez toujours le moule à tarte chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- Afin de protéger la surface émaillée, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour égaliser la pâte, démouler la préparation ou nettoyer le moule. Ne découpez pas les plats dans le moule à tarte sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Avant de démouler le plat, laissez le plat et le moule refroidir quelques minutes. La pâte cuite pourra ainsi se stabiliser et une couche d'air se formera entre le plat et le moule.

- Si vous souhaitez conserver le plat préparé directement dans le moule à tarte, laissez refroidir le moule et son contenu avant de mettre le couvercle en plastique dessus.
- Évitez toute surchauffe du moule à tarte. Ne le faites jamais chauffer à vide.
- N'exposez pas le moule à tarte aux chocs thermiques. Ne posez jamais le moule chaud sur une surface froide ou humide: vous risqueriez d'endommager la surface émaillée.

Nettoyage et entretien

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez le moule à tarte et le couvercle en plastique à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide à vaisselle doux.
- Le moule à tarte est lavable au lave-vaisselle. Nous vous conseillons toutefois le lavage à la main, plus respectueux des propriétés de votre article. Vous préserverez ainsi l'éclat caractéristique du revêtement en émail.
- Le couvercle en plastique peut également être lavé au lave-vaisselle, mais ne le mettez toutefois pas directement au-dessus des résistances chauffantes.
- Pour nettoyer l'article, 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. Ils pourraient rayer le moule à tarte et le couvercle et ternir l'émail, comme c'est le cas pour le verre.
- Les rayures ternissent l'émail, mais elles ne nuisent en rien au bon fonctionnement du moule à tarte, qui peut continuer à être utilisé normalement.
- Nettoyez le moule à tarte de préférence juste après l'avoir utilisé, les restes de pâte ou de nourriture se détacheront mieux ainsi. Laissez le moule à tarte refroidir suffisamment avant de le nettoyer.
- Pour enlever plus facilement les restes de nourriture récalcitrants ou brûlés, faites tremper l'article avant de le laver avec une éponge souple ou une brosse à vaisselle à poils souples et doux.
- Essuyez le moule à tarte juste après l'avoir lavé afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement à l'eau vinaigrée.
- Rangez le moule à tarte dans un endroit sec.
- Le frottement d'objets métalliques comme les couverts en acier inoxydable peut laisser des traces sombres sur la surface émaillée claire. Ces traces s'enlèvent avec un nettoyant pour émail.

Tarte aux abricots et aux amandes

Pour 1 moule à tarte 26 cm Ø (12 parts)

Préparation: 35 min | Refroidissement: 30 min | Cuisson: 45 - 50 min

Chaque part contient env. 330 kcal

Ingrédients

Pour la pâte

220 g de farine

1 pincée de sel

125 g de beurre froid

60 g de sucre

1 œuf (taille M)

2 à 3 c.s. de vin blanc (ou d'eau)

Pour la garniture

1 kg d'abricots

2 c.s. d'amandes en poudre

4 c.s. de sucre

2 œufs (taille M)

200 ml de crème liquide

2 c.s. d'amaretto (si désiré)

5 c.s. d'amandes en bâtonnets

Et aussi: Farine pour la préparation, beurre pour le moule, légumes secs pour la cuisson à blanc

Préparation

Pour la pâte, mélanger la farine et le sel dans un saladier. Ajouter le beurre coupé en morceaux, verser le sucre par-dessus, puis ajouter l'œuf et le vin. Hacher le tout avec un couteau dans le saladier, frotter rapidement le mélange avec les mains pour obtenir une consistance friable, puis pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple. Former une boule avec la pâte, l'envelopper dans du film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 180 °C). Beurrer le moule. Abaisser finement la pâte sur un plan de travail fleuré au préalable et foncer le moule à tarte en relevant le bord. Piquer le fond de tarte à plusieurs endroits avec une fourchette, recouvrir avec du papier sulfurisé et disposer les légumes secs dessus. Enfourner le moule à tarte (en bas) et précuire le fond de tarte pendant 15 minutes.

Pour la garniture, laver les abricots, les couper en deux et retirer les noyaux. Sortir le fond de tarte cuit à blanc et baisser la température à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 160 °C). Enlever le papier sulfurisé avec les légumes

secs. Saupoudrer le fond de tarte avec les amandes moulues, poser les abricots bien serrés les uns contre les autres, surfaces coupées vers le haut, et saupoudrer de 2 c.s. de sucre. Enfourner la tarte pour 10 minutes supplémentaires (cette fois au milieu du four!).

Battre les œufs avec la crème, les 2 dernières c.s. de sucre et l'amaretto, si désiré (l'idéal est d'utiliser les fouets du batteur électrique). Verser ce mélange sur les abricots, parsemer d'amandes en bâtonnets et terminer la cuisson de la tarte en faisant cuire 20 à 25 minutes. Déguster soit tiède, avec éventuellement une boule de glace à la vanille, soit froid.

Variantes – avec d'autres fruits

Cette tarte est également délicieuse avec d'autres fruits. Vous pouvez également utiliser 800 g de cerises à chair douce ou de myrtilles (sauvages, dans l'idéal, pas de myrtilles cultivées). Et pour quiconque a un pommier précoce dans son jardin: éplucher simplement 1 kg de pommes (p. ex. pommes Clara), les couper en quatre, les évider, les couper en tranches pas trop minces et les répartir sur le fond de tarte précuit. Préparer le mélange sans amaretto, mais en ajoutant la pulpe d'une demi-gousse de vanille. Avec les cerises, les fruits rouges ou les pommes, il n'est pas nécessaire de précuire les fruits sur la pâte pendant 10 minutes! Il est encore possible d'ajouter 1 à 2 c.s. de sucre en plus dans le mélange.

Quiche aux pommes de terre et aux épinards avec nids d'œufs

Pour 1 moule à tarte 26 cm Ø (8 parts)

Préparation: 50 min | Repos: 30 min | Cuisson: 35 min

Chaque part contient env. 315 kcal, 11 g de protéines, 26 g de lipides, 11 g de glucides

Ingrédients

Pour la pâte

600 g de pommes de terre en robe des champs (cuite la veille)

50 g de beurre

1 œuf

Sel, poivre

Noix de muscade fraîche râpée

Pour la garniture

500 g d'épinards frais

1 oignon

1 c.s. de beurre

250 g de crème fraîche

7 œufs

Sel, poivre

Noix de muscade fraîche râpée

Préparation

Pâte: Peler les pommes de terre et les râper grossièrement. Faire fondre le beurre. Graisser le moule à tarte avec un peu de beurre liquide. Ajouter le reste de beurre aux pommes de terre. Battre l'œuf avec le sel, le poivre et la muscade et l'incorporer délicatement aux pommes de terre râpées. Mettre la pâte dans le moule à tarte, bien la presser contre le moule et relever un bord de 3 cm de hauteur. Mettre le moule à tarte 30 minutes au réfrigérateur.

Garniture: Pendant ce temps, trier les épinards et les équeuter. Effeuillez et arrachez un peu les feuilles, les laver et les égoutter dans une passoire. Éplucher les oignons et les couper en petits dés. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 180 °C). Faire chauffer le beurre dans une grande marmite et y faire revenir les oignons 2 minutes à feu moyen ou vif. Ajouter les épinards, mettre le couvercle et faire cuire les feuilles 3 à 4 minutes pour en faire réduire le volume. Mettre les épinards dans une passoire et les presser fortement avec une écumoire.

Terminer la préparation: Battre la crème fraîche avec 3 œufs, le sel, le poivre et la muscade. Étaler les épinards sur la pâte de pommes de terre et verser le mélange dessus. Faire quatre puits avec une cuillère et casser un œuf dans chaque puits. Saler et poivrer les œufs. Puis enfourner la quiche dans le four préchauffé (en bas) pour une cuisson de 35 minutes environ jusqu'à ce que les œufs se soient solidifiés et que le bord des pommes de terre soit bien doré.

Bon à savoir

Il est conseillé de laisser reposer les quiches 15 minutes après la cuisson. Ce temps permet à l'arôme de se développer et à la garniture de redescendre sur le fond. Il est donc préférable d'accueillir ses invités avec un petit apéritif avant de servir la quiche.

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Munich

Tous droits réservés

Vážení zákazníci,

ve Vaší nové formě na tarte s 3vrstvou smaltovanou povrchovou úpravou lze připravovat lahodně sladké nebo slané pokrmy jako je tarte tatin, quiche a další jídla z trouby, a díky praktickému plastovému víku je v ní můžete i uchovávat. Abyste mohli ihned začít, najdete v tomto návodu dva recepty.

Aby Vám tento smaltovaný výrobek dlouho dobře sloužil, přečtěte si a bezpodmínečně dodržujte následující pokyny k používání, čištění a péči.

Přejeme Vám s tímto výrobkem hodně radosti a ať se Vám vše podaří!

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Důležité pokyny k používání

- Před prvním použitím: Odstraňte nálepkou a případné zbytky lepidla teplou vodou.
- Tato forma (bez víka) je vhodná pro použití v pečicí troubě. Odolává teplotám do +400 °C. Nepoužívejte ji k jinému účelu! Forma není vhodná pro použití v mikrovlnné troubě ani na sporáku!

Plastové víko není vhodné pro použití v pečicí troubě.

- Před použitím vymažte formu trochou másla nebo margarínu. Pak ji ještě případně vysypte moukou.
- S horkou formou zacházejte opatrně. V každém případě použijte chňapku.

Hrozí nebezpečí popálení!

- Horkou formu stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Na ochranu smaltovaného povrchu při pečení nebo čištění nepoužívejte ostré ani špičaté předměty. Přímo ve formě nekrájejte žádné pokrmy, protože by mohlo dojít k poškrábání smaltovaného povrchu.
- Před vyklopením hotového pokrmu z formy nechte pokrm i formu mírně vychladnout. Během chladnutí se upečené těsto stabilizuje a mezi ním a formou se vytvoří vzduchová vrstva.
- Pokud chcete hotový pokrm uchovávat ve formě na tarte, nechte formu i pokrm nejprve dobře vychladnout, než nasadíte plastové víko.

- Vyvarujte se přehřívání formy. Forma se nesmí zahřívát, pokud je prázdná.
- Nevystavujte formu prudkým změnám teplot. Horkou formu např. nikdy nestavte na studený nebo vlhký podklad. Jinak se smaltovaný povrch může poškodit.

Čištění a ošetřování

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte formu i plastové víko horkou vodou s trochou šetrného prostředku na mytí nádobí.
- Forma je vhodná do myčky nádobí, doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Díky tomu se zachová typický lesk smaltovaného povrchu.
- Plastové víko je také vhodné do myčky nádobí, neukládejte jej však přímo nad topné tyče.
- K mytí nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako např. drátěnky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částečkami apod. Tím mohou vzniknout škrábance ve formě a víku, a smalt ztratí - podobně jako sklo - svůj lesk.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkci formy. Formu můžete i v takovém případě používat dále bez omezení.
- Formu čistěte ideálně ihned po použití, neboť se tak nejlépe uvolní zbytky těsta nebo pokrmu. Před čištěním však formu nechte dostatečně vychladnout.
- Úporné nebo připálené zbytky jídla nechte před čištěním odmočit. Pak je můžete snadno odstranit měkkou houbičkou nebo kartáčkem na nádobí s měkkými pružnými štětinami.
- Formu po umytí ihned osušte, zabráníte tak tvorbě skvrn působením přírodních vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.
- Formu uložte na suché místo.
- Dotyky kovových předmětů, jako je např. příbor z ušlechtilé oceli, mohou způsobit černé skvrny na světlém smaltovaném povrchu. Tyto skvrny lze odstranit speciálním čističem na smaltu.

Meruňkový tarte tatin s mandlemi

Na jednu formu 26 cm Ø (12 kusů)

Příprava: 35 min. | chlazení: 30 min. | pečení: 45 - 50 min.

1 kus cca 330 kcal

Přísady

na těsto

220 g mouky

špetka soli

125 g studeného másla

60 g cukru

1 vajíčko (velikost M)

2 - 3 lžíce bílého vína (případně vody)

na náplň

1 kg meruněk

2 lžíce plátků mandlí

4 lžíce cukru

2 vajíčka (velikost M)

200 ml šlehačky

2 lžíce Amaretta (dle libosti)

5 lžic mletých mandlí

Kromě toho budete potřebovat:

mouku pro zpracování, máslo do formy,
luštěniny na zatížení těsta

Příprava

Na přípravu těsta smíchejte v míse mouku se solí. Přidejte máslo nakrájené na kousky, nasypejte cukr a přidejte vejce smíchané s vínem.

Suroviny v míse rozdrobte nožem, poté ručně vytvořte jemnou drobenku a následně hněťte do hladkého těsta. Vyformujte těsto do tvaru koule, zabalte do potravinářské fólie a nechte alespoň 30 minut odpočívat v lednici.

Troubu předehřejte na 200 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 180 °C). Vymažte formu máslem. Na pomoučené ploše vyválejte tenké těsto, vložte jej do formy a přitom nechte okraje přechnívat přes okraj. Dno těsta několikrát propíchněte vidličkou, zakryjte pečicím papírem a na něj rozložte luštěniny. Formu vložte do spodní části pečicí trouby a nechte těsto 15 minut předpéct.

Meruňky opláchněte, rozpulte a odstraňte pecku. Předpečené těsto vyjměte z trouby, teplotu snižte na 180 °C (horní/spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 160 °C).

Odstraňte pečicí papír s luštěninami. Těsto posypte mletými mandlemi, na ně natěsno naskládejte meruňky řeznou stranou nahoru a posypte 2 lžicemi cukru.

Tarte tatin vložte na dalších 10 minut do trouby (nyní do středu trouby!).

Rozšlehejte vejce se smetanou, zbylými 2 lžícemi cukru a dle libosti s Amarettem (nejlépe pomocí metliček na sníh ručního šlehače). Polevu nalijte na meruňky, posypte plátky mandlí a koláč nechte dopéct dalších 20 - 25 minut. Koláč si vychutnejte vlažný, eventuálně s kopečkem vanilkové zmrzliny nebo vychlazený.

Varianty - s jiným druhem ovoce

Nejen meruňky se skvěle hodí na koláč tarte tatin. Skvěle chutná také s cca 800 g třešňí nebo borůvek (ideálně s pravými lesními borůvkami, ne uměle vypěstovanými).

A ten, kdo má na zahradě strom s ranými letními jablky: jednoduše oloupejte 1 kg jablek (např. průsvitná letní), nakrájejte na čtvrtky, zbavte jádřinců, nakrájejte na ne příliš úzké měsíčky, a rozdělte je na předpečené těsto.

Zalejte polevou bez Amaretta, do které přimíchejte dřeň z 1/2 vanilkového lusku.

Ať už použijete třešně, bobuloviny nebo jablka - u těchto koláčů odpadá nutnost 10 min. předpékání ovoce na těstě! Kdo chce, může ještě přimíchat 1 - 2 lžice cukru.

Bramborovo-špenátový quiche s vaječnými hnízdy

Na 1 formu 26 cm Ø (8 kusů)

Příprava: 50 min. | kynutí: 30 min. | pečení: 35 min.

1 kus asi 315 kcal, 11 g bílkovin, 26 g tuku, 11 g sacharidů

Přísady

na těsto

600 g brambor na loupáčku
(z předešlého dne)

50 g másla

1 vajíčko

sůl, pepř

čerstvě nastrouhaný muškátový oříšek

na náplň

500 g čerstvého listového špenátu

1 cibule

1 lžíce másla

250 g zakysané smetany Crème fraîche

7 vajec

sůl, pepř

čerstvě nastrouhaný muškátový oříšek

Příprava

Těsto: Brambory oloupejte a nastrouhejte nahrubo. Rozpuštěte máslo. Trochou rozpuštěného másla formu vymažte. Zbytek másla přidejte k bramborám. Rozšlehejte vejce a brambory promíchejte se solí, pepřem a muškátovým oříškem. Těsto nalijte do formy, dno dobře přitlačte a vytvarujte cca 3 cm vysoký okraj. Formu dejte na 30 min do lednice.

Náplň: Mezitím přeberte špenát, odstraňte hrubé stonky. Listy natrhejte na menší kousky, opláchněte a nechte v sítu odkapat. Oloupejte cibuli a nakrájejte nadrobno. Troubu předehřejte na 200 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 180 °C). Rozehřejte máslo ve velkém hrnci a na středním až velkém žáru na něm 2 minuty duste cibuli. Přidejte špenát, zakryjte poklicí a listy nechte 3 - 4 minuty spařit. Špenát dejte do sítka a pomocí naběračky vymačkejte přebytečnou vodu.

Dohotovení: Crème fraîche rozšlehejte se 3 vejci, solí, pepřem a muškátovým oříškem. Bramborové těsto pokladte špenátem a vše zalejte rozšlehanou směsí. Lžící vytvořte čtyři jamky a do každé vyklopte 1 vejce. Vejce osolte a opepřete. Quiche pečte v předehřáté troubě (ve spodní části) cca 35 minut, dokud vejce neztuhnou a okraj nezezlátne.

Co je dobré vědět

Quiche po upečení nechte vždy 15 minut odpočívat. Aroma se tak lépe propojí a poleva si „sedne“. Vyndejte tedy quiche z trouby a před servírováním hostům nabídněte aperitiv.

Recepty:

Povolné právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Mnichov

Všechna práva vyhrazena

Drodzy Klienci!

W Państwa nowej formie do tarty z potrójnie emaliowanego metalu można przyrządzać słodkie lub pikantne potrawy, jak tarty, quiche lub inne zapiekane potrawy oraz przechować je w niej dzięki praktycznej pokrywie z tworzywa sztucznego. Aby mogli Państwo od razu zabrać się do pieczenia, zamieściliśmy w tej instrukcji dwa przepisy.

By móc dłużej cieszyć się tym emaliowanym produktem, warto przeczytać zamieszczone na kolejnych stronach wskazówki dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz pielęgnacji i ich przestrzegać.

Życzymy Państwu wiele radości z użytkowania tego produktu i wielu smacznych potraw!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć etykietę oraz ewentualne pozostałości kleju za pomocą ciepłej wody.
- Forma do tarty (bez pokrywki) nadaje się do użytku w piekarniku. Jest odporna na temperatury do +400°C. Należy używać produktu wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Formy do tarty nie wolno używać w kuchence mikrofalowej ani na płytach kuchennych!
- **Pokrywka z tworzywa sztucznego nie nadaje się do użytku w piekarniku.**
- Przed użyciem należy wysmarować formę do tarty niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką.
- Z gorącą formą należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łapek do garnków.

Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

- Gorącą formę do tarty należy zawsze stawiać na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- Podczas pieczenia lub czyszczenia nie używać ostrych ani spiczastych przedmiotów – pomoże to chronić emaliowaną powłokę formy. Nie należy kroić potraw znajdujących się w formie, gdyż może to skutkować zadrapaniem emaliowanej powłoki.
- Przed wyjęciem gotowego wypieku z formy 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.

- W celu przechowania gotowej potrawy w formie do tarty należy przed nałożeniem pokrywki odczekać, aż forma i znajdująca się w niej potrawa ostygną.
- Należy unikać przegrzewania formy do tarty. Nie wolno jej nagrzewać, kiedy jest pusta.
- Nie poddawać formy do tarty 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 użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę do tarty oraz pokrywkę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do naczyń.
- Forma do tarty nadaje się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić ją ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu nie utraci charakterystycznego połysku emaliowanej powłoki.
- Pokrywka z tworzywa sztucznego nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- 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. Za ich sprawą mogą powstać zarysowania na formie do tarty oraz pokrywce, a emalia – podobnie jak szkło – straci swój połysk.
- Zarysowania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na funkcjonalność formy. Można jej w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- W miarę możliwości należy umyć formę do tarty bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy jednak odczekać, 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, giętym włosiu.
- Od razu po umyciu należy wysuszyć formę do tarty, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Przechowywać formę do tarty w suchym miejscu.
- Z powodu ścierania się metalowych przyborów, np. sztućców ze stali nierdzewnej, na jasnej emaliowanej powłoce może dojść do powstania czarnych plam. Można je usunąć za pomocą specjalnego środka do czyszczenia emalii.

Morelowa tarta z migdałami

Na formę do tarty o średnicy 26 cm (12 porcji)

przyrządzanie: 35 minut | chłodzenie: 30 minut | pieczenie: 45-50 minut

jedna porcja zawiera ok. 330 kcal

Składniki

na ciasto

220 g mąki

szczypta soli

125 g zimnego masła

60 g cukru

1 jajko (rozmiar M)

2-3 łyżki białego wina

(można zastąpić wodą)

na nadzienie

1 kg moreli

2 łyżki mielonych migdałów

4 łyżki cukru

2 jajka (rozmiar M)

200 ml śmietany

2 łyżki Amaretto (według upodobania)

5 łyżek migdałów w słupkach

Dodatkowo: mąka do posypania blatu roboczego, masło do natłuszczenia formy, nasiona roślin strączkowych do pieczenia wstępnego

Sposób przyrządzania

Wymieszać w misce mąkę i sól na ciasto. Dodać masło posiekane na małe kawałki, posypać cukrem i dodać jajko wraz z winem. Umieszczone w misce składniki posiekać nożem, energicznie utrzeć rękoma, aby uzyskać drobną kruszonkę, a następnie zagnieść na gładkie ciasto. Z ciasta uformować kulkę, zawinąć w folię spożywczą i odłożyć na 30 minut do lodówki.

Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C (grzanie z góry/z dołu; termoobieg: 180°C). Natłuścić formę na tartę masłem. Na posypanej mąką powierzchni roboczej rozwałkować cienko ciasto i wyłożyć nim formę do tarty, zostawiając wyższy brzeg. Ciasto nakłuć kilkakrotnie widelcem, przykryć papierem do pieczenia, a na wierzchu rozsypać nasiona roślin strączkowych. Wsunąć formę do tarty do piekarnika (dolna część) i piec ciasto przez 15 minut.

W międzyczasie umyć morele na nadzienie, przepołowić je i usunąć pestki.

Wyjąć wstępnie upieczony spód tarty z piekarnika, zmniejszyć temperaturę do 180°C (grzanie góra/dół; termoobieg: 160°C). Zdjąć papier do pieczenia wraz z nasionami roślin strączkowych.

Spód tarty posypać zmielonymi migdałami, na wierzchu ciasto ułożyć morele, tak aby przekrojone powierzchnie były skierowane do góry; posypać 2 łyżkami cukru. Wsunąć tartę do piekarnika (teraz pośrodku!) na kolejne 10 minut.

Jajka rozmieszać ze śmietaną, pozostałymi 2 łyżkami cukru i Amaretto do smaku (najlepiej trzepaczką miksera ręcznego). Polać morele polewą, posypać migdałami w słupkach i piec ciasto przez 20-25 minut. Tarta najlepiej smakuje jeszcze ciepła, ewentualnie z gałką lodów waniliowych, ale można również serwować ją na zimno.

Wersja z innymi owocami

Nie tylko morele idealnie pasują do tej tarty. Równie dobrze smakuje przyrządzona z ok. 800 g czereśni lub jagód (najlepiej jagód leśnych, nie uprawnych). A jeśli mają Państwo w swoim ogrodzie wczesną odmianę jabłoni, wystarczy obrać 1 kg jabłek (np. papierówek), pokroić je na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne, pokroić w niezbyt cienkie plastry i rozłożyć na wcześniej upieczonym spodzie tarty.

Polewę przyrządzić wówczas bez Amaretto, ale za to z miąższem z 1/2 laski wanilii. Nieważne, czy do przyrządzenia tarty wykorzystujemy czereśnie, jagody czy jabłka - w przypadku tego ciasta nie ma potrzeby wstępnego pieczenia owoców na cieście przez 10 minut. Do polewy można ewentualnie dodać 1-2 łyżki cukru więcej.

Quiche z ziemniaczanym spodem, szpinakiem i jajkami

Na formę do tarty o średnicy 26 cm (8 porcji)

przyrządzanie: 50 minut | odpoczynek: 30 minut | pieczenie: 35 minut

jedna porcja zawiera ok. 315 kcal, 11g białka, 26 g tłuszczu, 11 g węglowodanów

Składniki

na ciasto

600 g ziemniaków ugotowanych
w mundurkach (z poprzedniego dnia)

50 g masła

1 jajko

sól, pieprz

świeżo starta gałka muskatołowa

na nadzienie

500 g świeżych liści szpinaku

1 cebula

1 łyżka masła

250 g crème fraîche (gęsta, tłusta
śmietana, lekko zakwaszana)

7 jajek

sól, pieprz

świeżo starta gałka muskatołowa

Sposób przyrządzania

Ciasto: Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Masło roztopić. Nasmarować formę do tarty odrobiną roztopionego masła. Resztę masła dodać do ziemniaków. Jajko rozmieszać z solą, pieprzem i gałką muszkatołową, a następnie delikatnie wymieszać ze startymi ziemniakami. Przełożyć ciasto do formy do tarty i mocno docisnąć do dna, tworząc brzeg o wysokości około 3 cm. Odstawić formę do tarty na 30 minut w chłodne miejsce.

Nadzienie: W międzyczasie przebrać szpinak i usunąć grube łodyżki. Liście porwać na mniejsze kawałki, umyć i odsączyć na sitku. Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę. Nagrząć piekarnik do temperatury 200°C (grzanie z góry/z dołu; termoobieg: 180°C). W dużym garnku podgrzać masło i smażyć w nim cebulę na średnim lub dużym ogniu przez 2 minuty. Dodać szpinak, przykryć garnek pokrywką i dusić przez 3-4 minuty, aby liście zmniejszyły swoją objętość. Położyć szpinak na sitko i odcedzić, mocno przyciskając chochlą.

Przyrządzanie quiche: Crème fraîche wymieszać z 3 jajkami, solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Szpinak rozłożyć na cieście ziemniaczanym i połączyć go masą z crème fraîche. Przy pomocy łyżki zrobić cztery wgłębienia i do każdego z nich wbić jedno jajko. Posolić i popieprzyć jajka. Piec quiche w nagrzanym piekarniku (w dolnej części) przez ok. 35 minut, dopóki jajka się nie zetną, a brzeg ziemniaczanego ciasta nie stanie się złocistobrązowy.

Dobrze wiedzieć

Po upieczeniu quiche powinno odpocząć przez 15 minut. Dzięki temu aromaty lepiej się łączą, a masa zastyga. Wyjąć quiche z piekarnika i przed zaserwowaniem potrawy powitać gości małym aperitifem.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Monachium

Wszystkie prawa zastrzeżone

Vážení zákazníci!

Vaša nová forma na tarte z trojnásobne posmaltovaného kovu vám umožní prípravu sladkých či slaných pokrmov ako tarte, quiche alebo iné pokrmy pripravované v rúre a vďaka praktickému plastovému veku ich môžete vo forme aj uschovať.

Aby ste ju mohli okamžite vyskúšať v praxi, pridali sme k tomuto návodu dva recepty.

Ak sa chcete tešiť z tohto smaltovaného výrobku čo najdlhšie, prečítajte si nasledujúce pokyny na používanie, čistenie a ošetrovanie a rešpektujte ich.

Želáme vám veľa radosti a úspechov pri pečení s týmto výrobkom!

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Dôležité pokyny na použitie

- Pred prvým použitím: Odstráňte etiketu a prípadné zvyšky lepidla teplou vodou.
- Forma na tarte (bez veka) je vhodná na používanie v rúre na pečenie. Odoláva teplotám do +400 °C. Nepoužívajte ju na iné účely!
Forma na tarte nie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre alebo na sporáku!
- **Plastové veko nie je vhodné na používanie v rúre na pečenie.**
- Pred použitím vymastite formu na pečenie trochou masla alebo margarínu. Prípadne ju dodatočne vysypte múkou.
- S horúcou formou na pečenie manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky! **Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**
- Horúcu formu na tarte položte vždy na vhodnú teplovzdornú podložku.
- Na ochranu smaltovanej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Vo forme na tarte nekrájajte pokrmy, pretože pri tom môžete poškriabať smaltovaný povrch.

- Ak chcete upečený pokrm vo forme na tarte uschovať, formu aj pokrm nechajte najskôr vychladnúť, skôr než na formu nasadíte veko.
- Zabráňte prehriatiu formy. Nezohrievajte prázdnu formu na tarte.
- Formu nevystavujte extrémnym teplotným zmenám. Nikdy neklad'te horúcu formu na studený alebo mokrý podklad. Inak môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy.

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte formu a plastové veko horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Forma na tarte je vhodná na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie. Takto zachováte typický lesk smaltovaného povrchu.
- Plastové veko je vhodné aj na umývanie v umývačke riadu, neukladajte ho však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky na umývanie, ako napr. drôtenky alebo drôtené kefy, ocelové drôtenky, čistiace hubky s keramickými čiastočkami a pod. Na forme a veku tým môžu vzniknúť škrabance a smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk - podobne ako sklo.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia ale funkčnosť formy. Môžete ju naďalej používať bez obmedzení.
- Formu na tarte vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta alebo pokrmov odstraňujú najlepšie. Pred čistením však nechajte formu na tarte vychladnúť.
- Nepoddajné alebo pripečené zvyšky jedál namočte ešte pred čistením formy. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou hubkou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.
- Formu na tarte osušte ihneď po umytí, aby sa na nej nevytvorili fľaky vznikajúce pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa. Možné fľaky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Formu uskladnite v suchu.
- Pri odieraní o kov, napr. o príbory z ušľachtilej ocele, sa na svetlom smaltovanom povrchu môžu vytvoriť čierne fľaky. Na odstránenie týchto fľakov použite špeciálny čistiaci prostriedok na smalt.

Marhuľový koláč „tarte“ s mandľami

na 1 formu na tarte s Ø 26 cm (12 kúskov)

príprava: 35 min | chladenie: 30 min. | pečenie: 45 - 50 min.

každý kúsok cca 330 kcal

Prísady

na cesto

220 g múky

1 štipka soli

125 g studeného masla

60 g cukru

1 vajíčko (veľkosť M)

2 - 3 PL bieleho vína

(alebo vody ako náhrada)

na obloženie

1 kg marhuľ

2 PL mletých mandlí

4 PL cukru

2 vajíčka (veľkosť M)

200 ml smotany

2 PL likéru Amaretto (podľa chuti)

5 PL posekaných mandlí

okrem toho: múka na pracovnú plochu,
maslo na formu, strukoviny na „slepé“
pečenie

Príprava

Na cesto zmiešajte v mise múku a soľ. Pridajte hoblínky masla, posypte cukrom a pridajte vajce s vínom. Všetko v mise posekajte nožom, potom všetko rukami rýchlo premiešajte na drobinky, následne na vyhnette na hladké cesto. Cesto vyformujte do tvaru gule, zabaľte do fólie na udržanie čerstvosti a nechajte odležať minimálne 30 minút v chladničke.

Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora/zdola; teplovzdušná rúra: 180 °C). Vymastite formu maslom. Cesto na múkou posypanej pracovnej ploche vyvalkajte na tenko a vyložte ním formu na tarte, okraj vytiahnite nahor. Dno cesta viackrát popichajte vidličkou a vyložte papierom na pečenie, naň rozložte strukoviny. Formu na tarte vsuňte do rúry na pečenie (dolu) a cesto predpečte po dobu 15 minút.

Na obloženie umyte marhule, rozrežte ich na polovice a odstráňte kôstky. Predpečené cestové dno vyberte z rúry, teplotu znížte na 180 °C (ohrev zhora/zdola; teplovzdušná rúra: 160 °C). Papier na pečenie spolu so strukovinami vyberte.

Cestové dno posypte pomletými mandľami, na ne poukladajte tesne vedľa seba s reznou plochou nahor marhule a posypte ich 2 PL cukru. Koláč vložte na ďalších 10 minút do rúry na pečenie (teraz do stredu!).

Vajcia vyšľahajte so smotanou, zvyšnými 2 PL cukru a podľa obľuby likérom Amaretto (najlepšie metličkou na šľahanie ručného mixéra). Polevu nalejte na marhule, posypte posekanými mandľami a koláč dopečte 20 - 25 minút v rúre. Servírujte teplý, prípadne s 1 kopčekom vanilkovej zmrzliny, alebo studený.

Varianty - s iným ovocím

Na tento koláč sa výborne hodí aj iné ovocie ako len marhule. Namiesto marhúl bude koláč chutiť aj s cca 800 g čerešní alebo čučoriedok (ideálne sú pravé lesné čučoriedky, nie šľachtené). A ak máte v záhrade strom so skorými jablkami: Kilo jablák (napr. priesvitné letné) olúpte, pokrájajte na štvrtinky, odstráňte jadrovník, nakrájajte na nie príliš tenké plátky a porozdeľujte na predpečené cestové dno. Vymiešajte polevu bez likéru Amaretto ale s dreňou z 1/2 vanilkového struku. Či už použijete čerešne, čučoriedky alebo jablká - pri tomto koláči sa vynechá 10-minútové predpečenie ovocia na ceste! Kto chce, môže do polevy primiešať ešte 1 - 2 PL cukru.

Zemiakovo-špenátový slaný koláč „quiche“ s vajcovými hniezdami

na 1 formu na tarte s Ø 26 cm (8 kúskov)

príprava: 50 min. | odpočívanie: 30 min. | pečenie: 35 min.

každý kúsok cca 315 kcal, 11 g bielkovín, 26 g tuku, 11 g uhlíhydrátov

Prísady

na cesto

600 g zemiakov uvarených v šupke
(z predchádzajúceho dňa)

50 g masla

1 vajičko

soľ, korenie

čerstvo pomletý muškátový oriešok

na náplň

500 g čerstvých špenátových listov

1 cibuľa

1 PL masla

250 g crème fraîche
(príp. kyslá smotana)

7 vajec

soľ, korenie

čerstvo pomletý muškátový oriešok

Príprava

Cesto: Zemiaky ošúpte a nahrubo postrúhajte. Rozpustite maslo. Formu na tarte vymastite troškou rozpusteného masla. Zvyšné maslo pridajte k zemiakom. Vajce vyšľahajte so soľou, korením a muškátovým orieškom a ľahko primiešajte k postrúhaným zemiakom. Cesto vložte do formy na tarte a pevne pritlačte k dnu, pritom vyformujte okraj vysoký cca 3 cm. Formu na tarte dajte do chladu na 30 min.

Náplň: Medzitým pretried'te špenátové listy, odstráňte hrubé stonky. Listy potrhajte na menšie kúsky, umyte a nechajte odkvapkať v sitku. Cibuľu ošúpte a na jemno pokrájajte. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora/zdola; teplovzdušná rúra: 180 °C). Vo veľkom hrnci zohrejte maslo a poduste na ňom cca 2 minúty cibuľu na strednej až vyššej teplote. Pridajte špenát, hrniec zakryte pokrievkou a špenátové listy nechajte 3 - 4 minúty podusiť. Špenát vložte do sitka a silno ho popritláčajte naberačkou.

Dokončenie: Crème fraîche rozmiešajte s 3 vajcami, soľou, korením a muškátovým orieškom. Špenát porozdeľujte na zemiakovom ceste a zalejte polevou. S lyžicou vtlačte štyri priehlbiny a do každej vlejte rozbité vajčičko. Vajčička osol'te a okoreňte čiernym korením. Potom slaný koláč quiche pečte v horúcej rúre (dole) po dobu cca 35 minút, kým sa vajcia nezrazia a zemiakový okraj nezhnedne.

Čo je dobré vedieť

Slaný koláč nechajte po pečení ešte 15 minút postáť. Tak sa lepšie spoja arómy a poleva sadne. Teda slaný koláč vyberte z rúry a najskôr si s hosťami doprajte malý aperitív, skôr než sa do neho pustíte.

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Mníchov

Všetky práva vyhradené.

Kedves Vásárlónk!

Új, háromszorosan zománcozott tarte formájában édes vagy sós ételeket, például pitét, quiche-t és más sütőben sült fogásokat készíthet, és a praktikus műanyag fedélnek köszönhetően tárolhatja is benne. Annak érdekében, hogy azonnal kipróbálhassa, két receptet is talál az útmutatóban.

Olvassa el és tartsa be mindenképp a következő használati, tisztítási és ápolási tanácsokat, hogy hosszú ideig örömet lelje a zománcozott termék használatában.

Kívánjuk, hogy használja örömmel és sikerrel a terméket!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Fontos tudnivalók a használatához

- Az első használat előtt: meleg vízzel távolítsa el a címkét és az esetleges ragasztómaradványokat.
- A tarte sütőforma (a fedél nélkül) a sütőben való használatra alkalmas. A forma +400 °C-ig használható a sütőben. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! A termék a mikrohullámú sütőben és a tűzhelyen nem használható!

• A műanyag fedél nem használható a sütőben.

- Használat előtt kenje ki a sütőformát egy kevés vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki.
- A forró sütőformával óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogó ruhát!

Égési sérülések veszélye áll fenn!

- A forró tarte formát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- A zománcbevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne vágja fel az ételt a sütőformában, mert ezáltal megkarcolódhat a zománcbevonat.
- Mielőtt kivenné a kész süteményt a tarte formából, hagyja kissé kihűlni a megsült tésztát és a formát. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.

- Ha a kész ételt a sütőformában szeretné tárolni, akkor először várja meg, amíg a tartalma lehűl, csak ezután helyezze rá a műanyag fedelet.
- Kerülje a tarte forma túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni.
- Ne tegye ki a formát hirtelen nagy hőmérséklet-változásnak. Soha ne helyezze a forró formát pl. hideg vagy nedves felületre. Ellenkező esetben megsérülhet a zománcbevonat.

Tisztítás és ápolás

- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a sütőformát és a műanyag fedelet forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A forma mosogatógépben tisztítható, de mi a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. Így megőrzi a tipikus zománcos csillogását.
- A műanyag fedél mosogatógépben is tisztítható, azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket, éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsit, drótkéfét, kerámiaszemcsés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek megkarcolhatják a tarte formát és a fedelet, így a zománc- mint ahogyan az üveg is - veszít fényességéből.
- A zománCFelszínen keletkező karcok csökkentik ugyan az edény fényét, de a sütőforma funkcióját nem befolyásolják. Továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A tisztítás előtt hagyja a tarte formát kellőképpen lehűlni.
- A makacs vagy odaégett ételmaradékokat a tisztítás előtt áztassa be. Ezután ezek könnyedén eltávolíthatóak egy puha szivacs vagy egy puha, rugalmas sörtéjű mosogatókefe segítségével.
- Mosogatás után azonnal törölje szárazra a sütőformát, így nem lesz foltos a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A tarte formát száraz helyen tárolja.
- Fémekkel történő súrlódás (pl. rozsdamentes acél evőeszköz) következtében fekete foltok keletkezhetnek a világos zománcfelületen. Ezek a foltok speciális zománc tisztítóval eltávolíthatók.

Mandulás-sárgabarack tarte

26 cm átmérőjű tarte formához (12 szelet)

Elkészítés: 35 perc | Hűtési idő: 30 perc | Sütési idő: kb. 45-50 perc

Szeletenként: kb. 330 kcal

Hozzávalók

A tésztához

220 g liszt

1 csipet só

125 g hideg vaj

60 g cukor

1 tojás (M-es méret)

2-3 ek. fehérbor (vízzel helyettesíthető)

A töltelékhez

1 kg sárgabarack

2 ek. darált mandula

4 ek. cukor

2 tojás (M-es méret)

200 ml tejszín

2 ek. amaretto (ízlés szerint)

5 ek. mandulaforgács

Ezenkívül: liszt a kinyújtáshoz,
vaj a kikenéshez, hüvelyesek a vakon
sütéshez

Elkészítés

A tésztához keverje össze a lisztet és a sót egy tálban. Kis darabokban adja hozzá a vajat, szórja rá a cukrot és adja hozzá a tojást és a bort. Az egészet a tálban vagdossa szét egy késsel, majd kézzel gyorsan morzsolja el, végül gyúrja össze sima tésztává. A tésztából készítsen egy gombócot, csomagolja frissentartó fóliába, és pihentesse legalább 30 percig a hűtőszekrényben.

Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 180 °C). Vajazza ki a piteformát. Nyújtsa ki a tésztát egy lisztes munkafelületen, bélelje ki vele a tarte formát, közben formázzon neki peremet. A tésztát szurkálja meg több helyen villával, fedje le sütőpapírral, majd ossza el rajta a hüvelyeseket. Tolja be a sütőformát a sütő alsó részébe, és süsse elő a tésztát kb. 15 percig.

A töltelékhez mossza meg a sárgabarackokat, felezze el őket és vegye ki a magokat. Vegye ki az elősütött tésztát, és csökkentse le a hőmérsékletet 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C). Vegye ki a sütőpapírt a hüvelyesekkel.

Szórja meg a tésztát a darált mandulával, szorosan egymás mellé helyezze rá a sárgabarackokat a vágott felükkel felfelé, és szórja meg 2 evőkanál cukorral. Tegye vissza a tarte-ot további 10 percre a sütőbe (most közép)!).

Keverje össze a tojásokat a tejszínnel, a maradék 2 evőkanál cukorral és ízlés szerint az amarettóval (lehetőleg a kézi mixer habverőivel). Öntse rá a barackokra, szórja a tetejére a mandulaforgácsot és 20 - 25 perc alatt süsse meg a süteményt. Még langyosan és esetleg egy gombóc vanília fagyival, vagy hidegen is tálalhatja.

Variációk - más gyümölccsel

Ez a tarte nem csak sárgabarackkal nagyon finom. A barack helyett használhat kb. 800 g cseresznyét vagy áfonyát (lehetőleg valódi erdei gyümölcsöt, nem tenyésztett fajtát). Ha esetleg egy korai nyári almafája van a kertjében: egyszerűen pucoljon meg 1 kg almát (pl. nemes alma), negyedelje el, vágja ki a magházat, és vágja fel nem túl vékony szeletekre, majd ossza el az elősütött tésztán. Az öntetet amaretto nélkül készítse, helyette keverjen bele egy 1/2 vanília rúd belét. Ha cseresznyét, bogyós gyümölcsöt vagy almát használ, akkor nem kell a tarte-ot 10 percgig csak a gyümölccsel sütni! Aki édesebben szereti, még 1 - 2 evőkanál cukrot keverhet az öntetbe.

Burgonyás-spenótos quiche tojásfészekkel

26 cm átmérőjű tarte formához (8 szelet)

Elkészítés: 50 perc | Pihentetés: 30 perc | Sütési idő: 35 perc

Szeletenként: kb. 315 kcal, 11 g fehérje, 26 g zsír, 11 g szénhidrát

Hozzávalók

A tésztához

600 g héjában főtt burgonya
(az előző napról)

50 g vaj

1 tojás

só, bors

frissen őrölt szerecsendió

Töltelék

500 g friss spenótlevel

1 hagyma

1 ek. vaj

250 g crème fraîche (magas
zsírtartalmú tejföl)

7 tojás

só, bors

frissen őrölt szerecsendió

Elkészítés

Tészta: Hámozza meg a burgonyákat, és reszelje le a reszelő nagyobb lyukán. Olvassza meg a vajat. Kenje ki a tarte formát egy kevés olvasztott vajjal. A maradék vaját adja a burgonyához. Keverje össze a tojást a sóval, a borssal és a szerecsendióval, és lazán keverje a reszelt burgonyához. Tegye a tésztát a tarte formába és az alján jól nyomkodja le, közben formázzon egy 3 cm magas peremet. A tarte formát tegye 30 percre a hidegre.

Töltelék: Közben válogassa át a spenótot, és távolítsa el az erősebb szárazakat. Tépkedje szét a leveleket, mossa meg és egy szűrőben csöpögtesse le. Tisztítsa meg a hagymát, és vágja fel apró darabokra. Melegítse elő a sütőt 200 °C -ra (alsó-felső sütés; légkeverés: 180 °C). Olvassza meg a vajat egy nagy edényben, és közepes vagy nagy lángon dinsztelje benne a hagymát kb. 2 percig. Adja hozzá a spenótot, tegye rá a fedőt és párolja a spenótleveleket 3 - 4 percig, amíg azok összeesnek. Tegye a spenótot a szűrőbe, és nyomja ki erősen egy merőkanál segítségével.

Elkészítés: Keverje össze a crème fraîche-t 3 tojással, a sóval, a borssal és a szerecsendióval. Ossa el a spenótot a burgonyás tésztán, és öntse rá az öntetet. Készítsen négy mélyedést a egy kanállal, és mindegyikbe üssön bele 1 tojást. Sózza és borsozza meg a tojásokat. Majd süsse a quiche-t a forró sütőben (alul) kb. 35 percig, amíg a ráütött tojások megfőttek, és a burgonyás szél aranybarnára nem sült.

Jó tudni

A quiche-eket a sütés után még 15 percig pihentetni kell, így jobban érvényesülnek az aromák, és megszilárdul az öntet. Tehát vegye ki a quiche-t a sütőből, és mielőtt tálalná, kínálja meg a vendégeit egy aperitiffel.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Minden jog fenntartva

Değerli Müşterimiz!

3 katlı emaye metalden yeni tatlı kalıbınızda tart, kiş veya diğer fırın yemekleri gibi lezzetli tatlı veya tuzlu yemekler hazırlayabilir ve pratik plastik kapağı sayesinde kalıbın için de muhafaza edebilirsiniz.

Hemen başlayabilmeniz için bu kılavuzda iki leziz tarif bulabilirsiniz.

Emaye ürünü uzunca süre kullanılabilmeniz için mutlaka aşağıdaki kullanım, temizlik ve bakım bilgilerine dikkat edin.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Kullanım için önemli bilgiler

- İlk kullanım öncesi: etiketi ve kalan yapışkan maddeyi ılık suyla çıkarın.
- Pasta kalıbı (kapak olmadan) fırında kullanım için uygundur.
+400°C'ye kadar dayanıklıdır. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
Pasta kalıbı mikrodalgada ve ocakta kullanım için uygun değildir!
- **Plastik kapak fırında kullanım için uygun değildir.**
- Pasta kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın.
Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
- Sıcak olan fırın kalıbını kullanırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın. **Aksi takdirde yanma tehlikesi vardır!**
- Sıcak pasta kalıbı her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- Emaye yüzeyi korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Yiyecekleri pasta kalıbının içinde kesmeyin, aksi halde emaye yüzeyde çizikler oluşabilir.
- Pişirdiğiniz yiyeceği pasta kalıbından çıkarmadan önce kalıbın içinde biraz soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Pişirdiğiniz yiyeceği pasta kalıbında muhafaza etmek isterseniz, plastik kapağı takmadan önce pasta kalıbını ve yiyeceği soğumaya bırakın.

- Pasta kalıbının aşırı ısınmasını önleyin. Kalıp boşken ısıtılmamalıdır.
- Kalıbı çok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Sıcak kalıbı asla soğuk ya da ıslak olabilecek bir altlık üzerine yerleştirmeyin. Aksi takdirde emaye yüzey hasar görebilir.

Temizleme ve bakım

- Kalıbı ve plastik kapağı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Pasta kalıbı bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye ederiz. Bu şekilde emaye üst yüzeyin tipik şekilde parlamasını sağlarsınız.
- Plastik kapak bulaşık makinesinde de yıkanabilir, ancak kapağı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Temizlemek için aşındırıcı temizleme maddeleri ve keskin veya sivri yardımcı maddeler, örn. tel süngerler veya fırçalar, parlatma çelik tel, seramik partiküllü temizleme süngeri vb. kullanmayın. Bunlardan dolayı pasta kalıbında ve kapağında çizikler olabilir ve emaye kaplama, cam gibi parlaklığını kaybeder.
- Emaye üst yüzeyin üzerindeki çizikler parlaklığın yitirilmesine neden olur ancak pasta kalıbın fonksiyonu etkilenmez. Bu sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilirler.
- Pasta kalıbını mümkün olduğunca kullanımın ardından temizleyin, çünkü hamur veya yemek artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Pasta kalıbını temizlenmeden önce yeterince soğumasını sağlayın.
- Sert veya yanmış yemek artıklarını yıkamadan önce yumuşamasını sağlayın. Bunlar yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek fırçalara sahip yıkama fırçası ile kolayca temizlenir.
- Lekeleri ve kireç artıklarını önlemek için kalıbı yıkadıktan hemen sonra kurulayın. Olası kireç lekeleri sirkeli su ile kolayca temizlenebilir.
- Pasta kalıbını kuru bir şekilde saklayın.
- Örneğin paslanmaz çelikten çatal-bıçaktan dolayı metal aşınması oluşursa açık emaye üst yüzeyde siyah lekeler meydana gelebilir. Bu lekeler özel bir emaye temizleyici ile giderilebilir.

Bademli kayısı tart

1 pasta kalıbı 26 cm Ø (12 parça) için

Hazırlanışı: 35 dak. | Soğutma: 30 dak. | Fırında pişirme: 45 - 50 dak.

Her bir parça yakl. 330 kcal

Malzemeler

Hamur için

220 g un

1 tutam tuz

125 g soğuk tereyağı

60 g şeker

1 yumurta (M boyutu)

2 - 3 YK beyaz şarap (bunun yerine su da olabilir)

Kaplaması için

1 kg kayısı

2 YK öğütülmüş badem

4 YK şeker

2 yumurta (M boyutu)

200 ml krema

2 YK Amaretto (isteğe göre)

5 YK ufalanmış badem

Ayrıca: Karıştırmak için un,
Kalıp için tereyağı, Ön pişirme için kuruyemiş

Hazırlanışı

Hamur için unu ve tuzu bir kapta karıştırın. Tereyağını küçük parçalar halinde üzerine ekleyin, üstüne şeker serpin ve yumurtayı şarap ile birlikte ilave edin. Kabin içindeki her şeyi bir bıçakla doğrayın, hemen ardından ellerinizle ince kırintılar haline getirin, sonra pürüzsüz bir hamur yoğurun.

Hamuru bir top haline getirin, folyoya sarın ve en az 30 dak. buzdolabında bekletin.

Fırını 200 °C'de ısıtın (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 180 °C). Pasta kalıbını tereyağı ile yağlayın. Hamuru, unlu bir çalışma alanı üzerinde ince bir şekilde açın ve pasta kalıbına yerleştirin ve bu esnada kenarını şekillendirin.

Hamurun tabanını bir çatalla birkaç kez delin ve fırın kağıdı ile kaplayın, üzerine kuruyemişler dağıtın. Pasta kalıbını fırına itin (alt raf) ve hamur tabanını 15 dak. pişirin.

Üst kaplaması için kayısıları yıkayın, ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Önceden pişirilmiş olan hamur tabanını fırından çıkarın, sıcaklığı 180 °C'ye (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 160 °C) düşürün. Fırın kağıdını ve kuruyemişleri çıkarın.

Hamurun tabanına öğütölmüş badem serpin, sonra kayısıları kesilmiş yüzeyleri yukarı bakacak şekilde birbirine yakın yatırın ve 2 YK şeker serpin. Tartı 10 dak. daha fırına (şimdi orta raf!) verin.

Yumurtaları krema, kalan 2 YK şeker ve isteğe göre amaretto ile çırpın (ideal olarak el mikserinin çırpma teli ile). Karışımı kayısıların üzerine dökün, üzerine badem parçalarını serpin ve pastayı 20 - 25 dak. pişirin. Ilık olarak, isteğe göre 1 top vanilyalı dondurma ile veya soğuk olarak tadını çıkarın.

Seçenekler - Başka meyve ile

Bu tart için tek harika malzeme kayısı değildir. Bunun yerine, yakl. 800 g tatlı kiraz veya yaban mersini de çok lezzetlidir (ideal olanı gerçek orman yaban mersinidir, ekili yaban mersini değil). Bahçede erken yaz elmaları olan bir ağacınız varsa: 1 kg elmayı (örn. olgun elma) soyun, dörde bölün, çekirdeklerini çıkarın, çok ince olmayan dilimler halinde kesin ve önceden pişirilmiş hamur tabanına dağıtın. Karışımı Amaretto olmadan, 1/2 vanilya kabuğu ile karıştırın. İster kiraz, ister orman meyveleri veya elma olsun - bu tatlıda meyvenin hamur üzerinde 10 dak. önceden pişirilmesine gerek yoktur! İstenirse 1 - 2 YK şeker daha karışıma eklenebilir.

Yumurta yuvaları olan patatesli ve ıspanaklı kiş

1 pasta kalıbı 26 cm Ø (8 parça) için

Hazırlanışı: 50 dak. | Dinlendirme: 30 dak. | Fırında pişirme: yakl. 35 dak.

Her bir parça yakl. 315 kcal, 11 g protein, 26 g yağ, 11 g karbonhidrat

Malzemeler

Hamur için

600 g kabuğuyla haşlanmış patates
(önceki günden)
50 g tereyağı
1 yumurta
tuz, karabiber
Taze rendelenmiş hindistan cevizi

Hamur içi için

500 g taze ıspanak yaprağı
1 soğan
1 YK tereyağı
250 g taze krema
7 yumurta
tuz, karabiber
Taze rendelenmiş hindistan cevizi

Hazırlanışı

Hamur: Patatesleri soyun ve rendeleyin. Tereyağını eritin. Biraz eritilmiş tereyağı ile pasta kalıbını yağlayın. Geri kalan tereyağını patateslere ekleyin. Yumurtayı çırpın ve rendelenmiş patateslerin altına tuz, karabiber ve hindistan cevizi ile birlikte ilave edin. Hamura tart şekli verin ve bu esnada tabanını, yakl. 3 cm yüksekliğinde bir kenar oluşacak şekilde sertleştirin. Pasta kalıbını 30 dak. soğukta bekletin.

Dolgu: Bu arada, ıspanakları temizleyin ve kaba saplarını çıkarın. Yaprakları biraz daha küçük koparın, yıkayın ve süzgeç ile süzün. Soğanların kabuklarını soyun ve ince doğrayın. Fırını 200 °C’de ısıtın (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 180 °C). Tereyağını büyük bir tencerede ısıtın ve soğanı orta ila yüksek arasında bir ısıda 2 dak. sote edin. Ispanağı ekleyin, tencere kapağını koyun ve 3 - 4 dak. yaprakların küçülmesini bekleyin. Ispanağı bir süzgeç içine yerleştirin ve bir kepçe ile kuvvetlice sıkın.

Tamamlamak için: Taze kremayı 3 yumurta, tuz, karabiber ve hindistan cevizi ile çırpın. Ispanakları patates hamuru üzerine dağıtın ve üzerine krema dökün. Bir kaşıkla dört kalıba bastırın ve her kalıba 1 yumurta kırın. Yumurtalara tuz ve karabiber dökün. Daha sonra kişiyi sıcak fırında (alt rafta) yakl. 35 dakika kırık yumurtalar sertleşene ve patates kenarı kızarana olana kadar pişirin.

Bilmekte fayda var

Kişi pişirdikten sonra 15 dakika dinlenmelidir. Bu şekilde aromalar daha iyi birleşebilir ve karışım daha iyi yayılabilir. Kişiyi fırından çıkarın ve yemeye başlanmadan önce konuklara küçük bir aperatif sunun.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Münih

Tüm haklar saklıdır



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/kilavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası : 394 812

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