

Használati útmutató

Az első használat előtt

Az új formát mossa el és szárítsa meg, majd fújja be DELÍCIA olaj sütőformákba (kód: 630687) termékkel, vagy kenje ki étkezési zsiradékkal. Szükség szerint a formát kenje be minden sütés előtt.

Használat

Villany-, hőlégkeveréses- vagy gázsütőben használható. Az üres formát ne hevítse, a forma felső peremétől legfeljebb 2 cm-re töltse meg tésztával. A megsült süteményt borítsa ki a formából; ha sütés után a kuglóf nem jön ki a formából, helyezze a formát fejjel lefelé az asztalra, takarja le nedves konyharuhával, majd kb. 10 perc elteltével vegye le a formát a kuglófról. A süteményt soha ne szeletelje közvetlenül a formában, és ne használjon fém eszközöket.

Karbantartás

A formát kizárólag a teljes lehűlést követően tisztítsa általános tisztítószerrel. A tisztítás során ne használjon drótkefét, éles fém tárgyakat és súrolószereket. Makacs szennyeződések esetén áztassa be az edényt vízbe vagy mosogatószeres vízbe. Mosogatógépben tisztítható.

Figyelmeztetés: A forma kiváló megjelenése hosszú távú fenntartása érdekében javasoljuk, hogy azt vízugár alatt mossa, tisztítószer hozzáadása mellett, és korlátozza a mosogatógépben történő tisztítást.

3 év garancia

A garancia nem vonatkozik a Használati útmutatóban foglaltakkal ellentétes használatból eredő hibákra, valamint a tapadásmentes felület mechanikai sérülésére, karcokra stb.

Recept

Narancsos kalács

Hozzávalók az alaphoz: 4 tojás, 220 g kristálycukor, 200 g finomliszt, 100 ml tejszín (30% zsírtartalom), 80 g olvasztott vaj, 2 evőkanál darátlan mák, 2 evőkanál reszelt narancshéj, 8 g sütőpor, csipet só. **Hozzávalók a töltelékhez:** 1 tojás, 80 g kristálycukor, 40 g porcukor, 25 g kukoricakeményítő, 3 nagy narancs, 100 ml tejszínhab (30%), áfonya és mentalevél a díszítéshez.

Az alap elkészítése Kenjük ki a formát vajjal, és szórjuk meg lisztel. Verjük fel a tojásokat (lehetőleg konyhai robotgépben), két perc után adjuk hozzá a cukrot, és további 3 percig verjük. Ezután adjuk hozzá a folyékony tejszínt (30%-os zsírtartalom), egy percig verjük, majd keverjük bele a lisztet a sütőporral és egy csipet sóval. Végül keverjük bele az olvasztott vajat, a narancshéjat és a mákot. Öntsük a tésztát a formába, és 180 °C-ra előmelegített sütőben süssük kb. 50 percig. Miután kihűlt, borítsuk ki a süteményt a formából. **Hasznos tipp:** A sütőforma kikenéséhez használhat vaj helyett DELÍCIA olajat sütőformába 300 ml (kód 630687) spray alakban. **A töltelék elkészítése** Facsarjunk le másfél narancsot, és készítsünk kb. 150 ml leszűrt levét a gyümölcseshús nélkül. Adjuk hozzá a porcukrot, a keményítőt és a tojást, keverjük össze a keveréket botmixerrel, és állandóan kevergetve főzzük addig, amíg sűrű kását nem kapunk, amelyet félretesszünk, és hagyjuk szobahőmérsékletűre hűlni. Ezután habverővel verjük fel a krémet, és óvatosan forgassuk bele a tejszínhabot. **A töltelék és a díszítés felvitele:** A porcukrot a fél narancs levével simára keverjük, és a kihűlt torta közepére kenjük. Ezután egyenletes rétegben rákenjük a kihűlt narancskrémeket, és a tortát apróra vágott narancshússal, áfonyával és mentalevelekkel díszítjük. A tortát hagyjuk a hűtőben hűlni körülbelül egy órán át.