

Tchibo

Sada na sušenky

3 v 1

CS Informace o výrobku

Číslo výrobku: 665 520

Důležité pokyny

- Výrobek není hračka pro děti! Děti smí výrobek používat pouze pod dohledem dospělé osoby!
- Sada je vhodná k vykrajování a razítkování sušenkového a perníkového těsta.
- Aby bylo možné motiv optimálně otisknout, používejte vždy studené těsto. Těsto se nesmí rozválet příliš na tenko. Vyválejte proto těsto na tloušťku minimálně cca 5-6 mm.
- V případě receptů, kdy těsto hodně vyběhne, se natištěný motiv při pečení zdeformuje.
- Zatlačte opatrně a ne moc silně na razítko na sušenky. Jinak bude vypíchnuté těsto příliš ploché.
- Vykrojené sušenky opatrně položte pomocí stěrky, plochého nože nebo podobné pomůcky na pečicí plech tak, aby se motivy nezdeformovaly. Alternativně můžete sušenky vykrajovat i přímo na pečícím papíru a jednoduše odstranit okraje těsta.
- Po vykrojení sušenky rychle upečte, aby se vzor neroztékal.

Tip: Těsto nejlépe zpracovávejte ihned po vyjmutí jej vytáhli z chladničky. Když těsto zteplá, je obtížnější vyloupnout jej z vykrajovátek, resp. od razítek. V takovém případě jej raději vložte zpět do ledničky a zpracovávejte jinou, vychlazenou část těsta. Pokud by ani přesto nešlo těsto lehce odlepit od vykrajovátek resp. razítek, poprašte jej před vykrajováním moukou.

Čištění a ošetřování

- ▷ **Před prvním použitím a ihned po každém dalším použití** umyjte vykrajovátko, váleček s razítky a jeho víčko teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí.
- ▷ Zbytky těsta na obrysech vykrajovátek, válečku s razítky a víčka lze odstranit kartáčkem na nádobí s měkkými štětinami.
- ▷ Sada je také vhodná do myčky nádobí. Váleček s razítky a víčko neumísťujte přímo nad topné tyče myčky.
- ▷ Vykrajovátko po umytí vždy ihned dobře utřete do sucha.

Recept na perníkový stromeček

Přísady

250 g měkkého másla	250 g mouky
1 vajíčko	125 g jedlého škrobu
125 g cukru	1/2 lžičky prášku do pečiva
1 balíček vanilkového cukru	2 lžíce šlehačky
špetka soli	mouku k pomoučení pracovní plochy

Doba přípravy: asi 30 minut
(plus doba na odpočívání těsta a pečení)

Příprava

1. Máslo s vajíčkem, cukrem, vanilkovým cukrem a špetkou soli vyšlehejte ručním šlehačem do pěny.
2. Mouku se škrobem a kypřicím práškem do pečiva smíchejte, přidejte a se šlehačkou uhněťte do hladkého těsta. Těsto zabalte do potravinové fólie a nechte 1 hodinu odpočívat v chladničce.
3. Troubu předehřejte na 175 °C (horkovzdušnou troubu na 150 °C).
Těsto vyválejte na pomoučněné pracovní ploše rovnoměrně na tloušťku asi 5 - 6 mm. Pomocí razítka na sušenky vytlačte do těsta požadovaný vzor a poté ho vykrojte vykrajovátky.
4. Vykrojené sušenky opatrně uvolněte z vykrajovátek a položte je na studený plech na pečení vyložený pečicím papírem.
Pečte v troubě cca 12-15 minut. Sledujte průběh pečení, aby se sušenky nepřipálily!

Tip: Po upečení můžete vychladlé sušenky podle potřeby ozdobit polevou nebo čokoládovou polevou.

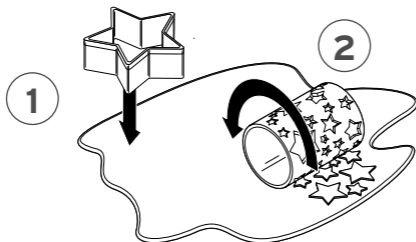
Recept:

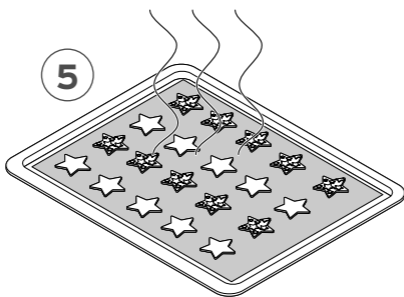
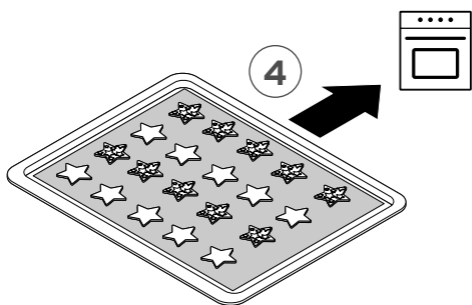
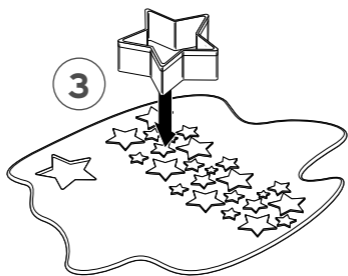
Povolné právo tisku pro Tchibo GmbH

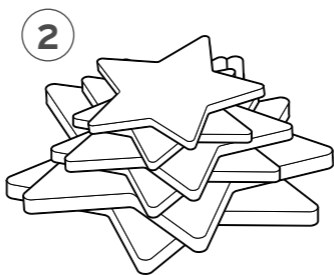
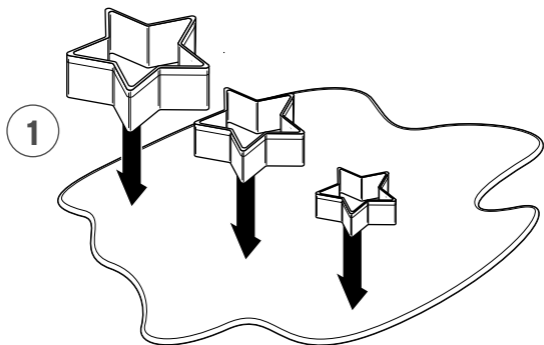
© 2023 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena.

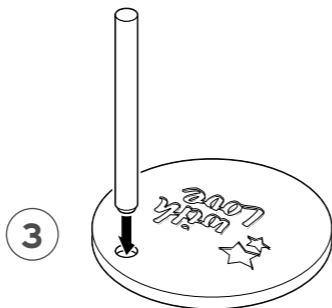
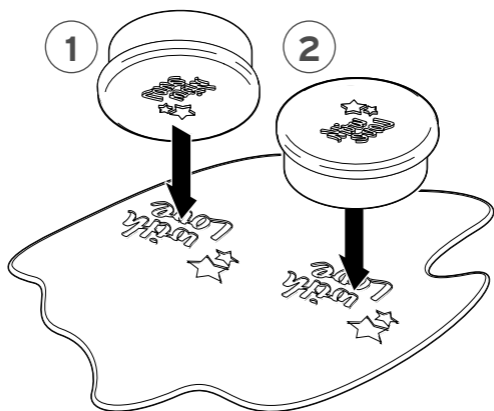
Různé sušenkové krece







Tip: Sušenky slepujte cukrovou nebo čokoládovou polevou. Sušenky vždy ukládejte v odstupňovaném pořadí. Čím více sušenek, tím vyšší strom.



Tip: Pokud chcete sušenky později použít jako visáčky na dárky nebo ozdoby na stromeček, stačí před pečením vykrojit nahoře malý otvor (např. brčkem na pití apod.) pro zavěšení.

