

# Dávkovač na cukroví

Číslo výrobku: 690 504

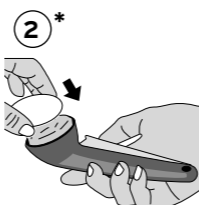
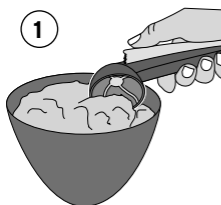
### Důležité pokyny k čištění

- Před prvním použitím a po každém dalším použití dávkovač na cukroví důkladně očistěte pod tekoucí, horkou vodou pomocí mycího kartáče a malého množství prostředku na nádobí. Případně několikrát aktivujte stírací mechanismus.
- Dávkovač na cukroví očistěte vždy bezprostředně po každém použití, aby na něm nezaschly zbytky těsta. Zaschlé zbytky těsta lze později jen velmi těžko odstranit. K čištění nepoužívejte špičaté nebo ostré pomůcky.
- Nevkládejte výrobek do vody za účelem namočení, protože jinak se do něj může dostat voda.
- Výrobek není vhodný pro čištění v myčce.
- Před uložením nechte dávkovač na cukroví zcela vyschnout.

### Použití



**Tip:** Bezprostředně před použitím ponořte dávkovač na cukroví krátce do vody. Vložené těsto tak bude možné snadněji oddělovat pomocí stíracího mechanismu a pokládat na pečicí plech.



\* Alternativně můžete těsto také pokládat bez pečicího oplatku přímo na plech vyložený papírem na pečení.

Výrobce:

Zenker Backformen GmbH & Co.KG

Fritz-Mayer-Str. 7, 86551 Aichach, Německo

# Recept

## Přísady pro cca 32 makronek

3 bílky

1 špetka soli

1/2 lžičky citronové šťávy

1 vanilkový lusk (nebo 1 lžička vanilkového extraktu)

160 g práškového cukru

300 g mletých mandlí (lze také nahradit lískovými oříšky nebo kokosovými vločkami)

pečicí oplatky (průměr 5 cm)

**Doba přípravy: 35 minut | Doba pečení: 20 minut**

**Celkový čas: cca 1 hodina**

## Příprava

- Přehřátí trouby:** troubu přehřejte na 150 °C (horní a spodní ohřev).
- Příprava těsta:** rozřízněte podélně vanilkový lusk a vyjměte dřev. Oddělte žlutky a z bílků s vanilkou, solí a citronovou šťávou vyšlehejte tuhý sníh. Ušlehaný bílek by měl při zkušebním řezu držet tvar.
- Poté přidejte prosátý práškový cukr a cca 5 minut míchejte, až vznikne lesklá bílá hmota.
- Opatrně do směsi vmíchejte mleté mandle.
- Tvarování makronek:** naplňte dávkovač na cukroví a zarovnejte ho po okraj mísy, aby bylo uvnitř vždy stejně velké množství těsta. Přiložte na dávkovač pečicí oplatek a pokládejte makronky v malých rozestupech na pečicí plech vyložený papírem na pečení.
- Pečení makronek:** vložte plech do přehřáté pečicí trouby a pečte 20 minut na prostředním roštu při teplotě 150 °C s horním/spodním ohřevem.
- Po dopečení vyjměte makronky z trouby a nechte dobře vychladnout. Makronky uchovávejte ideálně v dóze na sušenky.