

Használati utasítás

Első használat előtt a szilikon formát mossa ki, szárítsa meg.

Sütés gáz-, villany- és légkeveréses sütőben.

A tésztával megtöltött formát mindig megfelelő alátéten, rácson, sütőlapon és has. helyezze a sütőbe.

Karbantartás

Tisztításhoz ne használjon szemcsés tisztítószerket, erős szennyeződés esetén hagyja leázni, mosogatógépben is tisztítható.

Figyelmeztetés

Az üres formát ne melegítse, mindig megtöltve tegye a sütőbe! Ne tegye ki közvetlen hőforrásnak, mint amilyen a sütőlap, láng, és has. A termék esetleges színváltozásai nem jelentik a forma funkcionális változását, esetleg egészségre gyakorolt káros hatását, ezért nem szerepelhetnek reklamáció tárgyaként.

Recept

Házi „laskonky“

Hozzávalók 30 darabhoz (2 forma): 100 g daracukor, 75 g kókuszreszelék, 50 g porcukor, 2 tojásfehérje.

Elkészítés: A tojásfehérjét habverővel keverje kemény habbá, keverje hozzá a daracukrot és vízfürdőben keverje habverővel 10 -15 percig, amíg nem lesz belőle egy nagyon kemény hab. Vegye ki a vízfürdőből és óvatosan keverje hozzá a porcukorral elkevert kókuszreszeléket.

A szilikon formát helyezze sütőpapírral kibélelt sütőlapra, a tészta felét spatulázóval kenje bele a forma mélyedéseibe, simítsa le és a formát óvatosan vegye le a tésztáról. A tészta másik felét hasonló módon vigye fel a sütőpapírral kibélelt sütőlapra. A „laskonky-t“ süsse 110 ° C-on kb. 60 percig, kihűlés után a kész „laskonky“-kat sima felükkel, vajás krémmel ragassza egymáshoz.

Tipp: A tésztába kókusz helyett darált diót is tehet, a kész „laskonky“-kat csokoládémázzal díszítheti.

Vajás krém

Hozzávalók: 150 g vaj, 15 g daracukor, 1 tojás, 1/2 tasak vaníliás cukor, 1 kiskanál rum

Elkészítés: A tojást a cukorral és a vaníliás cukorral vízfürdőben, habverő segítségével keverje addig, amíg be nem sűrűsödik, majd hagyja kihűlni. Az elkészült krémet keverje a puha vajhoz, az ízek intenzitását rum hozzáadásával fokozhatja.

Házi száraz keksz

Hozzávalók 30 kekszhez (2 forma): 130 g teljes kiőrlésű búzaliszt, 100 g zabpehely, 130 g vaj, 70 g nádcukor, 100 g apróra vágott európai mogyoró, 2 kisebb tojás, 4 evőkanál chia mag, 1 kiskanál étkezési szóda.

Elkészítés: A tojásokat a cukorral és az olvasztott vajjal keverje habosra, adja hozzá a szétmixelt zabpehellyel összekevert lisztet, étkezési szódát, chia magokat, európai mogyorót és készítsen belőle keményebb tésztát. A tésztát kanállal rakja a sütőpapírral kibélelt sütőlapra helyezett formákba. Sütőbe helyezés előtt a formát ne vegye le a sütőlapról. A kekszeket süsse 180 °C-on, kb. 15 percig. Sütés után a kekszeket hagyja kihűlni, a formát kihűlés után elteheti.

Gluténmentes házi keksz – az előző recept szerint készítse, a teljes kiőrlésű lisztet helyettesítse 150 g gluténmentes liszttel a zabpehely pedig 100 g hajdina pehellyel.