

**Ceramic lamb pan****Keramická forma beránek****Stampo agnello in ceramica****Molde cordero cerámica****Forma cordeiro em cerâmica****Keramische Backform Osterlamm****Moule en céramique agneau****Forma ceramiczna baranek****Keramická forma baranček****Форма керамическая ягненок**

**en** Ceramic pan for preparing traditional Easter lamb. Baked lamb DELÍCIA is unique by its intricate details. Suitable for all types of baking ovens. Dishwasher safe. 3-year warranty.

**Recipe****Traditional Easter Lamb**

**Ingredients:** 200 g superfine sugar, 2 eggs, 4 egg yolks, 1 packet vanilla sugar, 1 tbsp lemon juice, grated peel from one lemon, froth from 4 egg whites, 240 g medium ground flour

**Recipe:** Process superfine sugar, eggs, egg yolks, vanilla sugar, lemon juice and grated peel from 1 lemon into a froth and slowly mix in the froth from the egg whites and the medium ground flour. Spray the pan with Oil for baking pans DELÍCIA (art. 630687) or thoroughly grease with cooking oil and sprinkle with medium ground flour. Pour the batter into the pan and bake for approx. 45 minutes in an oven pre-heated to 180 °C. When done, transfer the lamb in the pan above a suitable pad, turn upside down and turn out.

**Useful hint:** If the lamb cannot be turned out when baked, cover the pan with a moistened cloth and remove the pan from the lamb after approx. 10 minutes.

**cs** Keramická forma pro přípravu tradičního velikonočního beránka. Upečený beránek DELÍCIA je jedinečný svými dokonale propracovanými detaily. Vhodné do všech typů pečících trub, vhodné do myčky. 3 roky záruka.

**Recept****Tradiční velikonoční beránek**

**Ingredience:** 200 g krupicového cukru, 2 vejce, 4 žloutky, 1 vanilkový cukr, lžice citronové šťávy, strouhaná kůra z 1 citronu, sníh ze 4 bílků, 240 g polohrubé mouky

**Postup:** Z krupicového cukru, vajec, žloutků, vanilkového cukru, citronové šťávy a strouhané kůry z 1 citronu připravte pěnu, do které postupně vmíchejte bílkový sníh a polohrubou mouku. Formu vystříkejte Olejem do pečících forem DELÍCIA (art. 630687) nebo důkladně vymažte pokrmovým tukem a vysypte polohrubou moukou. Těsto přelijte do formy a v troubě předehřáté na 180 °C pečte cca 45 minut. Hotového beránka přeneste ve formě nad vhodnou podložku, otočte dnem vzhůru a vyklopte.

**Dobrý tip:** Pokud beránka nelze po upečení vyklopit, přikryjte formu vlhkou utěrkou a po cca 10 minutách formu z beránka sejměte.

**it** Stampo in ceramica per preparare il tradizionale agnello pasquale. Il dolce a forma di agnello preparato nello stampo DELÍCIA è davvero unico per la sua ricchezza di dettagli. Adatto per tutti i tipi di forno. Lavabile in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

**Ricetta****Agnello pasquale tradizionale**

**Ingredienti:** 200 g di zucchero finissimo, 2 uova, 4 tuorli, 1 confezione di zucchero vanigliato, 1 cucchiaio di succo di limone, la scorza grattugiata di 1 limone, 4 albumi montati a neve, 240 g di farina

**Procedimento:** Lavorare lo zucchero con le uova, i tuorli, lo zucchero vanigliato, il succo e la scorza di limone fino ad ottenere un composto spumoso, quindi aggiungere delicatamente gli albumi montati a neve e la farina e amalgamare. Spruzzare lo stampo con l'Olio staccante spray DELÍCIA (art. 630687) oppure imburarlo bene e infarinarlo. Versare l'impasto nello stampo e cuocere per circa 45 minuti in forno preriscaldato a 180 °C. Una volta cotto, trasferire lo stampo con il dolce su un piatto da portata, capovolgerlo e sformare.

**Consiglio utile:** Se l'agnello non dovesse staccarsi dallo stampo, coprire con un panno umido e attendere circa 10 minuti prima di sformare il dolce.

**es** Molde de cerámica para preparar el tradicional cordero de Pascua. El cordero de Pascua preparado en el molde DELÍCIA es único por sus elaborados detalles. Apto para todo tipo de hornos. Apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

**Receta****Cordero tradicional de Pascua**

**Ingredientes:** 200 g de azúcar granulada, 2 huevos, 4 yemas de huevos, 1 paquete de azúcar de vainilla, 1 cucharada de zumo de limón, raspadura de un limón, 4 claras a punto de nieve, 240 g de harina

**Receta:** Procesar el azúcar, los huevos, las yemas de huevo, azúcar de vainilla, el zumo de limón y la raspadura del limón en una mezcla espumosa y suave y añadir a las claras a punto de nieve y la harina. Rociar el molde con Aceite

engrasar moldes de horno DELÍCIA (art. 630687) o engrasar a fondo con aceite de cocinar y espolvorear con harina. Verter la masa en el molde y hornear aprox. 45 minutos en el horno precalentado a 180 °C. Una vez hecho, trasladar el cordero en el molde sobre un salvamante adecuado, dar la vuelta y desmoldar.

**Consejo útil:** Si el cordero no se puede dar la vuelta una vez horneado, cubrir el molde de gres con un paño húmedo y retirar el molde del cordero después de aprox. 10 minutos.

**pt** Forma em cerâmica para preparar o tradicional bolo cordeiro de Páscoa. O bolo cordeiro DELÍCIA é unico devido aos seus elaborados detalhes. Adequada para todos os tipos de forno. Pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

**Receita****Tradicional bolo cordeiro de Páscoa**

**Ingredientes:** 200 g açúcar refinado, 2 ovos, 4 gemas, 1 pacote de açúcar baunilhado, 1 colher de sopa de sumo de limão, raspa de um limão, claras em castelo de 4 ovos, 240 g farinha de moagem média

**Receita:** Processar em espuma o açúcar refinado, os ovos, as gemas, o açúcar baunilhado, o sumo de limão e as raspas e lentamente adicionar o preparado às claras em castelo com a farinha. Pulverizar a forma com Spray desmoldante para formas DELÍCIA (art. 630687) ou untar com manteiga e polvilhar com farinha. Colocar a massa na forma e levar ao forno pré aquecido a 180 °C durante 45 minutos. Quando estiver pronto colocar a forma numa base adequada e desenformar.

**Conselho útil:** Se não conseguir desenformar o bolo, colocar um pano humedecido sobre a forma e tentar desenformar passado 10 minutos.

**de** Die keramische Backform für die Zubereitung vom traditionellen Osterlamm. Das gebackene Osterlamm DELÍCIA zeichnet sich durch seine perfekt detailgetreue Oberfläche aus. Für alle Backöfen geeignet, spülmaschinengeeignet. 3 Jahre Garantie.

**Backrezept****Traditionelles Osterlamm**

**Zutaten:** 200 g Kristallzucker, 2 Eier, 4 Eigelbe, 1 Vanille-Zucker, 1 EL Zitronensaft, geriebene Schale aus 1 Zitrone, Schnee von 4 Eiweiß, 240 g halbgriffiges Mehl

**Vorgehensweise:** Kristallzucker, Eier, Eigelbe, Vanille-Zucker, Zitronensaft und geriebene Zitronenschale schaumig rühren, einen steif geschlagenen Schnee und das halbgriffige Mehl nach und nach unterheben. Die Backform mit dem Backtrennspray DELÍCIA (Art. 630687) einsprühen, bzw. mit Speisefett ausstreichen und mit halbgriffigem Mehl austreuen. Die Teigmasse in die Backform geben, im auf 180 °C vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Das gebackene Osterlamm in der Backform über eine geeignete Unterlage geben, die Backform kopfüber stellen und das Backwerk lösen.

**Guter Tipp:** Sollte sich das Osterlamm aus der Backform nicht lösen lassen, ist das feuchte Geschirrtuch über die Backform zu legen und das Osterlamm nach ca. 10 Minuten aus der Backform zu lösen.

**fr** Moule en céramique, pour préparer le traditionnel agneau pascal. Le gâteau en forme d'agneau DELÍCIA est unique par ses détails soigneusement travaillés. Convient pour tous les types de fours de cuisson, peut être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

**Recette****Agneau pascal traditionnel**

**Ingredients :** 200 g de sucre semoule, 2 œufs, 4 jaunes d'œuf, 1 sucre vanillé, 1 cuillère à soupe de jus de citron, zeste râpé de 1 citron, 4 blancs d'œufs en neige, 240 g de farine mi-ronde

**Préparation :** mélanger le sucre semoule, les œufs, les jaunes d'œufs, le sucre vanillé, le jus de citron et le zeste râpé en mousse, y incorporer peu à peu la neige de blancs d'œufs et la farine mi-ronde. Pulvériser le moule avec l'Huile pour les moules de cuisson DELÍCIA (art. 630687) ou badigeonner soigneusement de margarine et saupoudrer avec de la farine mi-ronde. Verser la pâte dans le moule et faire cuire au four préchauffé à 180 °C pendant environ 45 minutes. Déplacer l'agneau dans son moule sur un support approprié, retourner à l'envers et démouler.

**Bonne astuce :** s'il est impossible de démouler l'agneau après la cuisson, couvrir le moule d'un torchon humide et enlever le moule de l'agneau au bout de 10 minutes.

**pl** Forma ceramiczna do przygotowywania tradycyjnego baranka wielkanocnego. Upieczony baranek DELÍCIA wyróżnia się doskonale dopracowanymi detalami. Forma jest odpowiednia do wszystkich rodzajów piekarników. Można myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

#### Przepis

##### Tradycyjny baranek wielkanocny

**Składniki:** 200 g cukru, 2 jajka, 4 żółtka, 1 opakowanie cukru waniliowego, łyżka soku z cytryny, skórka otarta z 1 cytryny, pianka ubita z 4 białek, 240 g mąki

**Przygotowanie:** Cukier, jajka, żółtka, cukier waniliowy, sok i skórkę z cytryny należy zmiksować na puszystą masę, do której następnie należy dodać pianę z białek i mąkę. Formę należy natłuścić Olejem do form do pieczenia DELÍCIA (art. 630687) lub dokładnie wysmarować tłuszczem jadalnym i posypać mąką. Ciasto należy przelać do formy i piec ok. 45 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 °C. Gotowego baranka należy przenieść w formie nad odpowiednią podkładkę, odwrócić do góry dnem i wyjąć.

**Wskazówka:** Jeśli po upieczeniu, baranka nie można wyjąć z formy, należy ją przykryć wilgotną ściereczką i po ok. 10 minutach ponownie próbować wyjąć baranka.

**sk** Keramická forma na prípravu tradičného veľkonočného barančeka. Upečený baranček DELÍCIA je jedinečný svojimi dokonale prepracovanými detailmi. Vhodná do všetkých typov rúr na pečenie, vhodná do umývačky. 3 roky záruka.

#### Recept

##### Tradičný veľkonočný baranček

**Ingrediencie:** 200 g krupicového cukru, 2 vajcia, 4 žĺtky, 1 vanilkový cukor, lyžica citrónovej šťavy, strúhaná kôra z 1 citróna, sneh zo 4 bielkov, 240 g polohrubej múky

**Postup:** Z krupicového cukru, vajec, žĺtkov, vanilkového cukru, citrónovej šťavy a strúhanej kôry z 1 citróna pripravte penu, do ktorej postupne vmiešajte bielkový sneh a polohrubú múku. Formu vystriekajte Olejom do foriem na pečenie DELÍCIA (art. 630687) alebo dôkladne vymastite pokrmovým tukom a vysypte polohrubou múkou. Cesto prelejte do formy a v rúre predhriatej na 180 °C pečte cca 45 minút. Hotového barančeka preneste vo forme nad vhodnou podložkou, otočte dnom hore a vyklopte.

**Dobrý tip:** Ak barančeka nemožno po upečení vyklopiť, prikryte formu vlhkou utierkou a po cca 10 minútach formu z barančeka odstráňte.

**ru** Керамическая форма отлично подходит для приготовления традиционного Пасхального ягненка. Выпекание ягненка DELÍCIA уникально своими сложными деталями. Подходит для всех типов хлебопечерных печей. Можно мыть в посудомоечной машине. 3-летняя гарантия.

#### Рецепт

##### Традиционный Пасхальный ягненок

**Ингредиенты:** 200 г гранулированного сахара, 2 яйца, 4 яичных желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. лимонного сока, натертая цедра одного лимона, пена из 4 яичных белков, 240 г муки среднего помола  
**Способ приготовления:** Смешайте сахар, яйца, желтки, ванильный сахар, лимонный сок, цедру одного лимона. Взбейте смесь в пену, медленно добавляйте муку и взбитые белки. Распылите на форму Масло для форм для выпечки DELÍCIA (арт. 630687) или тщательно смажьте маслом для жарки и посыпьте мукой среднего помола. Залейте тесто в форму и выпекайте около 45 минут в предварительно разогретом духовом шкафу при температуре 180 °C. По окончании выпекания достаньте форму из духового шкафа и переверните, чтобы выложить готовое изделие.

**Полезный совет:** Если ягненок не отделяется от формы, накройте форму влажным полотенцем и оставьте на 10 минут, после чего отделите его от формы.



#### UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOMA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

designed by **tescoma** design protected



[www.tescoma.com/video/622210](http://www.tescoma.com/video/622210)

