

## Használati utasítás

A szilikon formát az első használat előtt mossa meg, szárítsa meg és alaposan kenje ki étzsírral, mint ideális hozzávalót a DELÍCIA 300 ml formába való étolajat ajánljuk (term. sz. 630687), kérvényezze a saját eladójánál. A formát újból csak abban az esetben kenje ki, ha pl. gyakran tisztítja mosogatóban vagy száraz tésztából készült ételek sütésénél.

## Sütés gáz-, villany- és légkeveréses sütőben

Az étellel megtöltött formát mindig megfelelő alátétet, rácson, sütőlapon és has. helyezze a sütőbe. A formát töltsen meg egyenletesen és az ételt süsse hasonlóan, mintha hagyományos formát használna, a szilikon forma használatával a sütés ideje lerövidülhet. Ha elkészült, óvatosan nyomja meg a forma rugalmas alját és az ételt borítsa ki.

## Karbantartás

Ne tisztítsa abrazív tisztítószerrel, erős szennyezés esetén áztassa be, alkalmas mosogatóban való tisztításra.

## Figyelmeztetés

Az üres formát ne melegítse, a formát mindig megtöltve helyezze a sütőbe! Ne tegye ki közvetlen hőforrásnak, hőlemeznek, lángnak és has. Az ételt soha ne szeletelje közvetlenül a formában, ne használjon éles fémeszközöket. Az anyag esetleges színváltozásának nincs hatása a hatékonyságára vagy egészségügyi biztonságosságára és nem képezheti reklamáció tárgyát.

## Recept

### Házi cukrász piskóta

**Hozzávalók 15 piskótához (1 forma):** 70 g simaliszt, 40 g porcukor, 2 kisebb tojás, ½ csomag vaníliás cukor, fél csomag sütőpor, csipetnyi só.

**Eljárás:** A tojás sárgáját keverje habosra a 30 g cukorral és vaníliás cukorral. Külön keverjen habot a tojás fehérjéből a maradék 10 g cukorral és csipetnyi sóval. A fehérje habot keverje össze a sárgájából készült habbal és adjon hozzá sütőporral összekevert lisztet. Az elkészített tésztát a díszítőfejjel ellátott habzsák segítségével helyezze a kikent formába és süsse 180 C fokon kb. 12 percig.

**A gluténmentes cukrász piskótát** az előző recept szerint készítse el, simaliszt helyett használjon 75 g gluténmentes lisztet 15 g kukorica keményítővel összekeverve.

**Jó ötlet:** Sütés előtt a cukrász piskótát szórja meg vaníliás cukorral.

**Hozzávalók 15 banán süteményhez (1 forma):** 105 g átszitált simaliszt, 75 g faj, 3 tojás, 225 ml víz.

**Eljárás:** A felszeletelt vajdarabokat helyezze a kuktába, öntse fél vízzel és forralja fel. Amint a keverék forni kezd, adja hozzá az összes lisztet egyszerre, állandóan keverje, míg a keverék már nem tapad a kukta széléhez. Ekkor vegye le a kuktát a gáztűzhelyről és keverje tovább, hogy lágy tészta jöjjön létre, melyet hagyjon kb. 5 percet pihenni. Majd a keverékhez kis adagokban adja hozzá a felhabart tojásokat, keverje addig, míg a tészta nem lesz teljesen sima és csillogó. A díszítőfejjel ellátott habzsák segítségével a tésztát helyezze a kikent formába és süsse 180 C fokon kb. 30 – 35 percet.

**Jó ötlet:** A kihűlt banán süteményeket hosszában vágja ketté, töltsse meg karamellás vagy vaníliás krémmel és díszítse mogyorós vagy tejszínhabos csokoládé öntettel és has.