

tescoma®

Delícia



Peony

en Instructions for use

Before first use

Wash and dry the new pan, spray with Oil for baking pans DELÍCIA (code 630687) or brush with cooking fat. Brush the pan always before baking as needed.

Application

Suitable for electric, gas and hot-air ovens. Do not heat an empty pan, fill with dough up to 3 cm below the upper rim. Turn the bundt cake when done. If the bundt cake cannot be turned out after baking, place the pan upside down onto a flat surface, cover with a moistened cloth and remove the pan from the bundt cake after about 10 minutes. Never cut the bundt cake directly in the pan, avoid using utensils with metal ends.

Maintenance

Leave to cool entirely before washing, wash with normal detergents. Avoid scourers, sharp objects and abrasive agents for cleaning. Leave an excessively dirty pan to soak in water or water with detergent. Dishwasher safe. Notice: In order to preserve a perfect appearance over time, we recommend regularly washing the pan under running water with some detergent and limiting dishwashing.

3-year warranty

The warranty never covers defects due to improper use incompatible with the Instructions for use and mechanical damage of the non-stick coating – scratches, etc.

Recipe

Homemade bundt cake

Ingredients: 250 g medium-ground flour, 250 g icing sugar, 100 ml oil, 100 ml milk, 20 g vanilla sugar, 6 g baking powder, 4 egg yolks, froth from 4 egg whites, pinch of grated lemon peel

Recipe: Whip yolks with icing sugar, vanilla sugar and oil into froth. Gradually stir in medium-ground flour previously blended with baking powder, then stir in lukewarm milk and finally stir in whipped egg whites. Place the pan onto a baking sheet, brush with fat, put dough into the pan and bake the bundt cake for about 60 minutes at 160 °C.

CS **Návod k použití**

Před prvním použitím

Novou formu umyjte a osušte, vystříkejte Olejem do pečicích forem DELÍCIA (kód 630687) nebo potěrete pokrmovým tukem. Dle potřeby formu vymažte před každým pečením.

Použití

Vhodná do elektrické, plynové i horkovzdušné trouby. Prázdnou formu nezahřívejte, plňte těstem nejvýše 3 cm pod horní okraj. Upečenou bábovku vyklopte. Pokud bábovku nelze po upečení vyklopit, formu položte na plochu dnem vzhůru, přikryjte ji vlhkou utěrkou a po cca 10 minutách formu z bábovky sejměte. Bábovku nikdy nekrájejte přímo ve formě a nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením.

Údržba

Mysjte až po úplném vychladnutí běžnými čistícími prostředky. Při čištění se vyhněte drátěnkám, ostrým kovovým předmětům a abrazivním čistícím prostředkům. V případě silného znečištění nádobu nechejte odmočit ve vodě či roztoku vody se saponátem. Vhodná do myčky. Upozornění: Pro dlouhodobé zachování dokonalého vzhledu doporučujeme mýt formu pod tekoucí vodou s přídavkem saponátu a mytí v myčce omezit.

3 roky záruka

Záruka se nevztahuje na závady vzniklé používáním výrobku v rozporu s Návodem k použití a na mechanická poškození antiadhezního povlaku, škrábance apod.

Recept

Domácí bábovka

Ingredience: 250 g polohrubé mouky, 250 g mletého cukru, 100 ml oleje, 100 ml mléka, 20 g vanilkového cukru, 6 g prášku do pečiva, 4 žloutky, sníh ze 4 bílků, špetka nastrohané citronové kůry

Postup: Žloutky vyšlehejte do pěny s moučkovým i vanilkovým cukrem a olejem. Postupně vmíchejte polohrubou mouku smíchanou s práškem do pečiva, poté vmíchejte vlažné mléko a nakonec sníh z bílků. Formu umístěte na pečicí plech, vymažte tukem, naplňte těstem a bábovku pečte cca 60 minut při 160 °C.

it Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Lavare ed asciugare lo stampo prima del primo utilizzo, ungere con Olio staccante spray DELÍCIA (codice 630687) o imbrattare. Ungere lo stampo prima di ogni utilizzo.

Utilizzo

Adatto all'uso in forno elettrico, a gas e ad aria calda. Non riscaldare lo stampo vuoto, riempire con l'impasto fino a 3 cm al di sotto del bordo superiore. Sformare il dolce una volta cotto. Se non si riesce ad estrarre la ciambella, posizionare lo stampo capovolto su di una superficie piana, coprire con un canovaccio umido ed estrarre il dolce dopo circa 10 minuti. Non tagliare o affettare gli alimenti direttamente all'interno della teglia, non utilizzare utensili con terminali in metallo.

Manutenzione

Lasciar raffreddare completamente prima di lavare, pulire con normali detersivi. Non utilizzare pagliette, oggetti affilati e agenti abrasivi per la pulizia. Lasciare il recipiente in ammollo in acqua o acqua e detersivo se necessario. Lavabile in lavastoviglie. Avvertenza: Al fine di preservare intatto l'aspetto della padella nel tempo, si consiglia di lavarla regolarmente con acqua corrente e un po' di detersivo e di limitare i lavaggi in lavastoviglie.

Garanzia 3 anni

La garanzia non copre i difetti dovuti a un uso improprio o incompatibile con le Istruzioni per l'uso e i danni meccanici al rivestimento antiaderente – graffi, ecc.

Ricetta

Ciambella fatta in casa

Ingredienti: 250 g di farina, 250 g di zucchero a velo, 100 ml di olio, 100 ml di latte, 20 g di zucchero vanigliato, 6 g di lievito per dolci, 4 tuorli d'uovo, 4 albumi montati a neve, 1 pizzico di scorza di limone grattugiata

Procedimento: Sbattere i tuorli con lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato e l'olio fino ad ottenere un composto spumoso. Incorporare poco alla volta la farina setacciata con il lievito, poi aggiungere il latte tiepido e infine incorporare anche gli albumi montati a neve. Posizionare lo stampo su una teglia da forno, imbrattarlo, versare l'impasto e cuocere la ciambella per circa 60 minuti a 160 °C.

es Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Lavar y secar el molde nuevo, rociar con Aceite engrasar moldes de horno DELÍCIA (código 630687) o pincelar con grasa de cocina. Pincelar el molde siempre antes de hornear según sea necesario.

Modo de empleo

Apto para hornos eléctricos, de gas y de aire caliente. No calentar un molde vacío, llenar con masa hasta 3 cm por debajo del borde superior. Desmoldar el bizcocho cuando esté hecho. Si no se puede desmoldar el bizcocho después de hornear, colocar el molde boca abajo sobre una superficie plana, cubrir con un paño humedecido y retirar el molde del bizcocho después de unos 10 minutos. No cortar nunca el bizcocho directamente en el molde, evitar el uso de utensilios con terminaciones metálicas.

Mantenimiento

Dejar enfriar completamente antes de lavar, lavar con detergentes normales. Evitar estropajos, objetos afilados y agentes abrasivos para su limpieza. Si el recipiente está excesivamente sucio dejar en remojo con agua o agua con detergente antes de su limpieza. Apto para lavavajillas. Aviso: Con el fin de conservar un aspecto perfecto del molde a lo largo del tiempo, recomendamos lavarlo regularmente bajo el grifo de agua corriente con un poco de detergente y limitar el uso del lavavajillas.

Garantía de 3 años

La garantía nunca cubre defectos causados por un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso o daños mecánicos en la capa antiadherente — arañazos, etc.

Receta

Bizcocho aro alto casero

Ingredientes: 250 g de harina, 250 g de azúcar glas, 100 ml de aceite, 100 ml de leche, 20 g de azúcar de vainilla, 6 g de levadura, 4 yemas de huevo, 4 claras a punto de nieve, una pizca de ralladura de limón

Receta: Batir las yemas con el azúcar glas, el azúcar de vainilla y el aceite hasta obtener una espuma. Remover de forma gradual con la harina previamente mezclada con la levadura, después añadir la leche tibia y finalmente añadir las claras de huevo batidas a punto de nieve. Colocar el molde sobre una bandeja para hornear, pincelar con grasa, poner la masa en el molde y hornear el bizcocho durante unos 60 minutos a 160 °C.

pt Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Lavar e secar a nova forma, aplicar Spray desmoldante para formas DELÍCIA (código 630687) ou com outra gordura. Untar a forma antes de utilizar, sempre que necessário.

Utilização

Adequada para fornos elétricos, a gás e fornos de ar quente. Não aquecer a forma vazia, encher com massa até 3 cm abaixo da borda superior. Virar o bolo bundt quando terminar. Se não for possível retirar o bolo depois de cozido, virar a forma ao contrário numa superfície plana, cobrir com um pano húmido e remover a forma do bolo após cerca de 10 minutos. Nunca cortar o bolo bundt diretamente na forma, evitar o uso de utensílios com pontas de metal.

Manutenção

Deixar arrefecer completamente antes de lavar, lavar com detergentes normais. Evitar esfregões, objetos pontiagudos e agentes abrasivos para limpeza. Deixar de molho a forma excessivamente suja em água ou água com detergente. Pode ir à máquina de lavar louça. Aviso: Para preservar a aparência perfeita da forma ao longo do tempo, recomendamos a lavagem regular em água corrente com um pouco de detergente e limitar a lavagem na máquina de lavar louça.

3 anos de garantia

A garantia não cobre defeitos devido ao uso impróprio incompatível com as Instruções de utilização e danos mecânicos do revestimento antiaderente – riscos, etc.

Receita

Bolo caseiro (bundt cake)

Ingredientes: 250 g de farinha de moagem média, 250 g de açúcar em pó, 100 ml de óleo, 100 ml de leite, 20 g de açúcar baunilhado, 6 g de fermento, 4 gemas de ovo, claras de 4 ovos, 1 pitada de raspa de limão

Receita: Separar as claras das gemas e bater as gemas com o açúcar em pó, o açúcar baunilhado e o óleo até obter um creme. Gradualmente, acrescentar a farinha previamente misturada com o fermento em pó, de seguida misturar o leite morno e finalmente as claras em castelo. Colocar a forma no tabuleiro de forno, untar com manteiga, colocar a massa na forma e cozer o bolo bundt durante cerca de 60 minutos a 160 °C.

de Gebrauchsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

Die neue Backform spülen und trocken wischen, mit dem Backtrennspray DELÍCIA (Art. Nr. 630687) einsprühen, bzw. mit Butter oder Speisefett dünn ausstreichen. Die Backform gegebenenfalls vor jedem Gebrauch ausstreichen.

Gebrauch

Für Elektro-, Gas- sowie Heißluftofen geeignet. Die leere Backform nicht erhitzen, max. 3 cm unter den oberen Rand füllen. Den fertig gebackenen Gugelhupf stürzen. Wenn der Gugelhupf aus der Form nicht gelöst werden kann, dann die Backform mit dem Gugelhupf umdrehen, kopfüber stellen, das feuchte Geschirrtuch über die Backform legen, nach ca. 10 Minuten den Gugelhupf aus der Backform lösen. Den Gugelhupf nie direkt in der Backform schneiden, keine Küchengeräte mit Metall-Köpfen verwenden.

Wartung

Erst ordentlich abkühlen lassen, dann mit üblichen Reinigungsmitteln spülen. Bei der Reinigung auf Drahtschwämme, scharfe Metallgegenstände und Scheuermittel verzichten. Die stark verschmutzte Backform zuerst im Wasser, bzw. in der Lösung mit Spülmittel einweichen lassen. Spülmaschinenfest. Hinweis: Um langfristig das perfekte Aussehen zu erhalten, ist es zu empfehlen, die Backform unter fließendem Wasser mit Spülmittel zu spülen, das Spülen im Geschirrspüler zu beschränken.

3 Jahre Garantie

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf die Beschädigungen, die auf Nichtbefolgen der mitgelieferten Gebrauchsanleitung zurückzuführen sind, sowie auf die mechanischen Beschädigungen – Kratzer usw.

Rezept

Hausgemachter Gugelhupf

Zutaten: 250 g halbgriffiges Mehl, 250 g Kristallzucker, 100 ml Öl, 100 ml Milch, 20 g Vanille-Zucker, 6 g Backpulver, 4 Eigelb, Schnee von 4 Eiweiß, Prise geriebene Zitronenschale

Vorgehensweise: Eigelb mit Zucker, Vanille-Zucker und Öl schaumig schlagen. Backpulver und halbgriffiges Mehl vermischen und unter die Eigelbmasse heben, dann lauwarme Milch und zum Schluss Eischnee zugeben. Die Backform auf das Backblech stellen, mit Öl ausstreichen, mit Teigmasse füllen, ca. 60 Minuten bei 160 °C backen.

pl Instrukcja użytkowania

Przed pierwszym użyciem

Nową formę należy umyć i wysuszyć, spryskać Olejem do form do pieczenia DELÍCIA (kod 630687) lub posmarować jadalnym tłuszczem. W razie potrzeby formę należy natłuścić przed każdym pieczeniem.

Użytkowanie

Odpowiednia do piekarników elektrycznych, gazowych i z termoobiegiem. Nie należy podgrzewać pustej formy, napełniać ciastem maksymalnie do 3 cm pod górną krawędzią. Upieczoną babkę należy wyjąć z formy. Jeśli po upieczeniu nie można wyjąć ciasta, formę należy umieścić na powierzchni odwróconą do góry dnem, przykryć wilgotną ściereczką i po około 10 minutach zdjąć formę z babki. Nigdy nie należy kroić bezpośrednio w formie, nie używać akcesoriów z metalową końcówką.

Czyszczenie

Formę należy myć dopiero po całkowitym wystudzeniu zwykłymi środkami czyszczącymi. Nie używać agresywnych środków chemicznych, ostrych przedmiotów oraz druciaków. W przypadku silnego zabrudzenia pozostawić do odmoczenia w roztworze wody z płynem do mycia naczyń. Można myć w zmywarce. Ostrzeżenie: Aby na długo utrzymać doskonały wygląd formy, zalecamy jej regularne mycie pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń oraz ograniczenie mycia w zmywarce.

Gwarancja 3-letnia

Gwarancja nie obejmuje wad powstałych na skutek użytkowania produktu w sposób niezgodny z Instrukcją użytkowania oraz mechanicznych uszkodzeń powłoki antyadhezyjnej – zadrapania itp.

Przepis

Domowa babka

Składniki: 250 g mąki tortowej, 250 g cukru pudru, 100 ml oleju, 100 ml mleka, 20 g cukru waniliowego, 6 g proszku do pieczenia, 4 żółtka, piany z 4 białek, szczypta startej skórki cytryny

Przygotowanie: Żółtka należy ubić na mus wraz z cukrem pudrem, cukrem waniliowym i olejem. Należy stopniowo dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Następnie dodać letnie mleko, a na koniec pianę z białek. Formę należy umieścić na blasze do pieczenia, nasmarować tłuszczem, napełnić ciastem i piec babkę około 60 minut w temperaturze 160 °C.

fr Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Laver et essuyer le nouveau moule, badigeonner d'Huile pour les moules de cuisson DELÍCIA (réf. 630687) ou d'une graisse alimentaire. Si nécessaire, badigeonner le moule avant chaque cuisson.

Utilisation

Convient aux fours électriques, à gaz et à air chaud. Ne pas chauffer le moule vide, remplir de pâte jusqu'à 3 centimètres du bord supérieur au maximum. Démouler le kouglof cuit. S'il est impossible de démouler le kouglof, laisser le moule retourné pour le démoulage, le couvrir d'un torchon humide et après environ 10 minutes, démouler le kouglof. Ne jamais découper le kouglof directement dans le moule et ne pas utiliser d'outils à extrémité métallique.

Entretien

Laisser refroidir complètement avant le lavage, utiliser des produits de nettoyage courants. Lors du nettoyage, éviter la paille de fer, les outils tranchants en métal et les produits abrasifs. En cas de fort encrassement laisser tremper dans l'eau ou une solution d'eau et de détergent. Convient au lave-vaisselle. Avertissement : Pour maintenir l'apparence parfaite du moule, nous vous recommandons de le laver régulièrement à l'eau courante avec l'ajout de détergent et de limiter son lavage au lave-vaisselle.

3 ans de garantie

La garantie ne s'applique pas aux dommages causés par une utilisation contraire au Mode d'emploi et aux endommagements mécaniques du revêtement antiadhésif – rayures, etc.

Recette

Kouglof maison

Ingrediénts : 250 g de farine tout-usage, 250 g de sucre glace, 100 ml d'huile, 100 ml de lait, 20 g de sucre vanillé, 6 g de levure chimique, 4 jaunes d'œuf, 4 blancs en neige, une pincée de zeste de citron râpée

Préparation : Fouetter les jaunes d'œuf en mousse avec les sucres glace et vanillé et l'huile. Incorporer graduellement le mélange de la farine tout-usage et de la levure chimique, puis incorporer le lait tiède et les blancs en neige. Placer le moule sur la plaque de four, graisser, remplir de pâte et cuire le kouglof pendant environ 60 minutes à 160 °C.

sk Návod na použitie

Pred prvým použitím

Novú formu umyte a vysušte, vystriekajte Olejom do foriem na pečenie DELÍCIA (kód 630687) alebo potrite pokrmovým tukom. Podľa potreby formu vymastite pred každým pečením.

Použitie

Vhodná do elektrickej, plynovej aj teplovzdušnej rúry. Prázdnu formu nezohrievajte, plňte cestom najviac 3 cm pod horný okraj. Upečenú bábovku vyklopte. Ak bábovku nemožno po upečení vyklopiť, formu položte na plochu hore dnom, prikryte ju vlhkou utierkou a po cca 10 minútach formu z bábovky odstráňte. Bábovku nikdy nekrájajte priamo vo forme a nepoužívajte náradie s kovovým zakončením.

Údržba

Umývajte až po úplnom vychladnutí bežnými čistiacimi prostriedkami. Pri čistení sa vyhnite drôtenkám, ostrým kovovým predmetom a abrazívnym čistiacim prostriedkom. V prípade silného znečistenia nádobu nechajte odmočiť vo vode či roztoku vody so saponátom. Vhodná do umývačky. Upozornenie: Na dlhodobé zachovanie dokonalého vzhľadu odporúčame umývať formu pod tečúcou vodou s prídavkom saponátu a umývanie v umývačke obmedziť.

3 roky záruka

Záruka sa nevzťahuje na chyby vzniknuté používaním výrobku v rozpore s Návodom na použitie a na mechanické poškodenie antiadhézneho povrchu, škrabance a pod.

Recept

Domáca bábovka

Ingrediencie: 250 g polohrubej múky, 250 g práškového cukru, 100 ml oleja, 100 ml mlieka, 20 g vanilkového cukru, 6 g prášku do pečiva, 4 žĺtky, sneh zo 4 bielkov, štipka nastrúhanej citrónovej kôry

Postup: Žĺtky vyšľahajte do peny s práškovým aj vanilkovým cukrom a olejom. Postupne primiešajte polohrubú múku zmiešanú s práškom do pečiva, potom vmiešajte vlašné mlieko a nakoniec sneh z bielkov. Formu umiestnite na plech na pečenie, vymastite tukom, naplňte cestom a bábovku pečte cca 60 minút pri 160 °C.

Használati útmutató

Első használat előtt

Az új formát mossa el és szárítsa meg, fújja be DELÍCIA Olajjal sütőformákba (kód 630687), vagy kenje ki étkezési zsiradékkal. Szükség szerint kenje ki a formát minden sütés előtt.

Használat

Kenje ki a formát szükség szerint is alkalmas. Az üres formát ne hevítse, a tésztát töltsé legfeljebb 3 cm-re a forma felső szélétől. Fordítsa ki a megsült kuglófot. Ha sütés után a kuglóf nem fordul ki a formából, helyezze a formát fejjel lefelé az asztalra, takarja le nedves konyharuhával és kb. 10 perc után vegye le a kuglófról. A kuglófot soha ne szeletelje közvetlenül a formában, és ne használjon fém eszközöket.

Karbantartás

Tisztítsa általános tisztítószerrel, miután teljesen kihűlt. A tisztítás során kerülje a drótszivacsot, éles fém tárgyakat és a súrolószer használatát. Makacs szennyeződések esetén áztassa be az edényt vízbe vagy mosogatószeres vízbe. Mosogatógépbe alkalmas. Figyelmeztetés: A forma tökéletes külsejének hosszútávú megőrzése érdekében ajánlott a folyó víz alatti mosogatószeres, valamint a mosogatógépben való tisztítást korlátozni.

3 év garancia

A garancia nem vonatkozik a Használati útmutatóval ellentétes használatból eredő hibákra, valamint a tapadásmentes felület mechanikai sérülésére, karcolásokra és has.

Recept

Házi kuglóf

Hozzávalók: 250 g féldaraliszt, 250 g porcukor, 100 ml olaj, 100 ml tej, 20 g vaníliás cukor, 6 g sütőpor, 4 tojássárgája, 4 tojás felvert habja, csipet reszelt citromhéj

Leírás: Keverje habosra a tojássárgáját a porcukorral, vaníliás cukorral és olajjal. Fokozatosan keverje hozzá a sütőporral elkevert lisztet, majd a langyos tejet és végül a felvert habot is. A sütőformát helyezze a tepsire, kenje ki zsiradékkal, öntse bele a tésztát, és süsse 160 °C-on kb. 60 percig.

ru Инструкция по использованию

Перед первым использованием

Новую форму вымойте и высушите, обработайте Маслом для форм для выпечки DELÍCIA (код 630687) или пищевым жиром. При необходимости обрабатывайте форму перед каждым использованием.

Использование

Подходит для электрических, газовых и конвекционных духовок. Не нагревайте пустую форму, заполняйте тестом не выше, чем на 3 см ниже верхнего края. Извлеките кекс после выпекания. Если после выпекания кекс невозможно извлечь, переверните форму вверх дном, накройте ее влажным полотенцем и через 10 минут извлеките кекс из формы. Никогда не разрезайте кекс непосредственно в форме и не используйте инструменты с металлическим концом.

Уход

Мойте после полного остывания обычными моющими средствами. При очистке избегайте использования проволочных мочалок, острых металлических предметов и абразивных чистящих средств. В случае сильного загрязнения замочите форму в воде или водном растворе с моющим средством. Можно мыть в посудомоечной машине. Внимание: Для того, чтобы сохранить идеальный внешний вид формы, рекомендуется мыть под проточной водой с добавлением моющего средства и ограничить мытье в посудомоечной машине.

Гарантия 3 года

Гарантия не распространяется на дефекты, вызванные использованием продукта вразрез с Инструкцией по использованию и механическим повреждением антипригарного покрытия, царапинами и т. д.

Рецепт

Домашний кекс

Ингредиенты: 250 г полугрубой муки, 250 г сахарной пудры, 100 мл растительного масла,

100 мл молока, 20 г ванільного цукру, 6 г розрыхлителя, 4 жолтка, 4 взбитых белка, чайная ложка тертой лимонной цедры

Последовательность: Отделите яичные белки от желтков, желтки взбейте до пены с сахарной пудрой, ванильным сахаром с разрыхлителем. Постепенно добавляйте полугрубую муку, предварительно смешанную с пекарским порошком, после добавьте теплое молоко и взбитые белки. Положите форму на противень, обработайте маслом, переложите тесто и выпекайте кекс около 60 минут при 160 °C.

uk Інструкція для користувача

Перед першим використанням

Нову форму помийте та висушіть, обробіть її Олією для форм для випічки DELÍCIA (код 630687) або змастіть харчовим жиром. При необхідності змащуйте форму перед кожним випіканням.

Використання

Підходить для електричних, газових та конвекційних духовок. Порожню форму не нагрівайте, наповнюйте її тістом не більше ніж на 3 см нижче верхнього краю. Вийміть кекс після випікання. Якщо кекс після випікання неможливо вийняти, покладіть форму на поверхню догори дном, накрийте її вологою ганчіркою і приблизно через 10 хвилин зніміть форму з кексу. Ніколи не ріжте кекс прямо у формі і не використовуйте інструменти з металевим наконечником.

Догляд

Мийте після повного охолодження звичайними миючими засобами. При очищенні уникайте використання дряпких мочалок, гострих металевих предметів та абразивних миючих засобів. У випадку сильного забруднення замочіть форму у воді або водному розчині з миючим засобом. Підходить для посудомийної машини. Увага: Щоб довготривало зберегти ідеальний зовнішній вигляд форми, рекомендуємо мити її під проточною водою з додаванням миючого засобу та обмежити миття в посудомийній машині.

3 роки гарантії

Гарантія не поширюється на дефекти, спричинені використанням виробу з порушенням Інструкції для користувача та механічним пошкодженням антипригарного покриття, подрапин тощо.

Рецепт

Домашній кекс

Інгредієнти: 250 г напівгрубого борошна, 250 г цукрової пудри, 100 мл олії, 100 мл молока, 20 г ванільного цукру, 6 г розпушувача, 4 яєчних жовтків, піна з 4 яєчних білків, щіпка тертої цедри лимона

Спосіб: яєчні жовтки збийте в піну з пудрою, ванільним цукром і олією. Поступово додайте напівгрубе борошно, змішане з розпушувачем, потім тепле молоко і в кінці піну з білків. Поставте форму на поверхню для випікання, змастіть жиром, наповніть тістом і випікайте кекс приблизно 60 хвилин при 160 °С.



Art. 623149



www.tescoma.com/video/623149