

# Silikonowa forma na lody w kształcie serca 80 ml / 24 drewniane

patyczki | **Rosenstein & Söhne** (NX7957)

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### Zawartość zestawu:

- silikonowa forma
- 24 patyczki
- instrukcja obsługi.

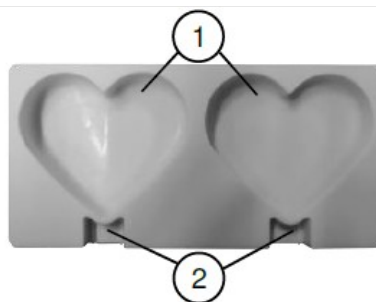


### Dane techniczne:

- odporność na temperaturę: od -40 do +260 °C
- nadaje się do: zamrażarki, piekarnika, kuchenki mikrofalowej i zmywarki
- wielokrotnego użytku: tak
- materiał: silikon wolny od BPA
- wymiary formy: 19 x 2 x 9 cm
- wymiary patyczków: 11,4 x 1,4 cm
- waga formy: 78 g
- waga patyczka: 2 g.

### Szczegóły produktu

1. Forma
2. Otwór na patyczek



### Użytkowanie

1. Włóż drewniane patyczki do formy od dołu.



#### *WSKAZÓWKA*

*Wyciągnij drewniane patyczki z powrotem trochę, aby je wyśrodkować.*

2. Napełnij foremki tuż przed górną krawędzią wodą owocową, sokiem owocowym lub podobnym produktem.
3. Aby zrobić mrożone lody, wypełnij foremki sokiem owocowym lub podobnym. Następnie umieść je w zamrażarce na kilka godzin.

4. Aby upiec mini ciasteczka, wypełnij foremki ciastem lub podobnym. Następnie włóż je do piekarnika zgodnie z instrukcjami zawartymi w przepisie.

### **Czyszczenie**

Po użyciu wyczyść silikonową foremkę z odrobiną płynu do mycia naczyń pod bieżącą wodą lub włóż do zmywarki.

### **Przepisy**

#### Lody pomarańczowe z czarną herbatą

Składniki:

- 350 ml wody
- 2 torebki czarnej herbaty
- 120 ml soku pomarańczowego
- 1 plasterk pomarańczy

Przygotowanie

1. Doprowadź wodę do wrzenia w małym rondelku i wyłącz ogień.
2. Dodaj dwie torebki herbaty do wody i zaparżaj przez około pięć minut.
3. Wyjmij torebki z herbatą i dodaj sok pomarańczowy. Pozostaw mieszaninę herbaty i pomarańczy do ostygnięcia, aż osiągnie temperaturę pokojową. Następnie wstaw garnek do lodówki na około godzinę.
4. Umieść plasterk pomarańczy w formie. Gdy płyn ostygnie, wlej mieszankę herbaciano-pomarańczową do foremek i włóż je do zamrażarki.

#### Ciasto czekoladowe z płynnym nadzieniem

Składniki:

- 300 g ciemnej czekolady
- 200 g masła
- 4 jajka (rozmiar M)
- 4 żółtka jaj (rozmiar M)
- 110 g cukru
- 75 g mąki
- kakao w proszku (do smaku).

## Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni (piec konwekcyjny: 160 stopni). Posiekaj czekoladę na małe kawałki i rozpuść ją razem z pokrojonym w drobną kostkę masłem w rondelku na średnim ogniu. Wymieszaj do uzyskania gładkiej masy, odstaw do lekkiego ostygnięcia. Wysmaruj foremki dobrze masłem.
2. W misce wymieszaj jajka i żółtka. Dodaj cukier i ubijaj do uzyskania puszystej masy.
3. Na wierzch wsyp przez sito mąkę i wymieszaj. Dodaj roztopione masło czekoladowe i dobrze wymieszaj. Wlej ciasto do foremki.
4. Umieść wypełnione foremki w głębokiej blasze do pieczenia. Do blachy wlej tyle gorącej wody, aby foremki były mniej więcej w połowie wysokości w wodzie. Ciastka pieczemy w kąpeli wodnej na środkowej półce nagrzanego piekarnika przez ok. 20 minut. Ostrożnie wyjmij z foremek, posyp kakao do smaku i podawaj letnie.

## Bezpieczeństwo

- Niniejsza instrukcja ma na celu zapoznanie Państwa z zasadami prawidłowego korzystania z produktu. Zaleca się przechowywanie instrukcji w łatwo dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby mogli Państwo zweryfikować informacje.
- Wszelkie modyfikacje produktu obniżają poziom jego bezpieczeństwa. UWAGA! Istnieje ryzyko obrażeń!
- Wszelkie prawa do wprowadzania zmian technicznych oraz eliminacji błędów są zastrzeżone.

