

# Silikonowa forma na lody 80 ml / 24 drewniane patyczki | Rosenstein & Söhne (NX7956)

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### Zawartość zestawu:

- silikonowa forma
- 24 patyczki
- instrukcja obsługi.

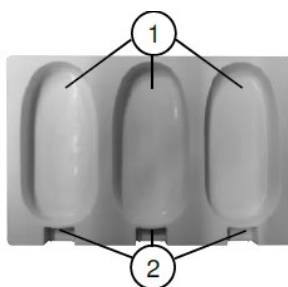


### Dane techniczne:

- 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 13 cm
- wymiary patyczków: 11,4 x 1,4 cm
- waga formy: 108 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 zaparzaj 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.

