**Silikonová pečicí nádoba na dort Springform Mould 23 cm | červená**

**Forma Springform Perfektní kombinace silikonu a keramiky pro rychlé a bezpečné odformování. Přímo z trouby na stůl! 100% platinová silikonová forma se dokonale přizpůsobí a je nepřilnavá a pružná. Keramický podstavec je odolný proti proříznutí, poskytuje stabilitu a je ideální pro prezentaci a servírování přímo u stolu.**

**BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ**

**1. Pokud používáte tradiční troubu, umístěte formy do spodní střední části.**

**2. Při použití na otevřeném ohni nebo na zdroji tepla může dojít k poškození produktu.**

**3. Pokud se potřebujete produktu dotknout, když je horký, doporučujeme použít tepelnou ochranu.**

**4. Pamatujte, že silikonové stěny chladnou rychleji než keramický základ.**

**5. Než krájíte dort, nezapomeňte vždy odstranit silikonové části.**

**6. Keramika je křehká; nejlepší je vyhnout se náhlým změnám teploty.**

**7. Pokud použijete ocelovou vlnu nebo abrazivní mýdla, může dojít k poškození produktu.**

**VÝHODY PLATINOVÉHO SILIKONU : Snadné čištění! Platinový silikon se snadno čistí a odpuzuje vodu i choroboplodné zárodky. Zajišťuje také maximální hygienu a bezpečnost potravin. Zabírá to méně místa! Jedná se o pružný materiál, který se při skladování výrobků ohýbá bez deformace, takže zabírá méně místa.**

**VÝHODY KERAMIKY: Keramická deska poskytuje tuhost a teplo. Jedná se o velmi silný materiál, který zaručuje trvanlivost té nejvyšší kvality. Odolný vůči extrémním teplotám! Díky výrobnímu procesu odolává keramika extrémním teplotám, dokonce vyšším, než jaké se používají v mikrovlnných troubách, mrazničkách a běžných ledničkách.**

**Tvarohový koláč s džemem z červených bobulí NEPEČENÝ**

**Ingredience**

**Korpus:**

**1 balíček sušenky María**

**+ 4 sušenky**

**5 3/4 lžíce. máslo**

**Na náplň:**

**4 listy želatiny**

**1 čajová lžička vanilkové esence**

**1 3/4 šálku tvarohu nebo smetanového sýra**

**1/2 šálku cukru**

**1/2 šálku + 2 lžičky. hustá smetana**

**2 lžíce + 1 čajová lžička vody**

**Na džem:**

**1 1/2 šálku červených bobulí (maliny, brusinky, červený rybíz, ostružiny atd.)**

**1/4 šálku cukru**

**1/4 šálku + 3 lžíce. minerální voda**

**Několik kapek citronové šťávy**

**3 listy neutrální želatiny nebo 1 balení gelujícího prostředku na koláče**

**Příprava**

**Podklad:**

**1. Rozdrťte sušenky, přidejte změkčené máslo a lžíci vody. Mixujte do hladka.**

**2. Nalijte směs do šlehané duo formy a zakryjte jí základnu rovnoměrnou tloušťkou.**

**Pro plnění:**

**3. Želatinu namočte na 5 minut do studené vody.**

**4. Sýr, cukr a vanilku šlehejte v misce metličkou po dobu 2 minut.**

**5. Želatinu sceďte, zřeďte ve vroucí vodě a smíchejte s 2 lžícemi sýrové směsi, potom se zbytkem.**

**6. Studenou smetanu vyšlehejte elektrickým šlehačem a opatrně ji přidejte k předchozí směsi.**

**7. Nalijte krém na sušienkový základ a nechte 3 hodiny odležet v chladničce.**

**Pro džem:**

**8. Želatinu namočte na 5 minut do studené vody. ¨**

**9. Přiveďte 100 ml vody k vaření v hrnci s cukrem. Sejměte z tepla, nalijte brusinky a přidejte scedenou želatinu.**

**10. Nalijte dort po nastavení a nechte stát v chladničce ještě 1 hodinu.**

**Čokoládový mousse a jahodový dort**

**Ingredience**

**Korpus:**

**2 1/2 šálku strouhanky Graham cracker**

**7 lžící másla**

**2 lžíce práškového kakaa**

**2 lžíce jahodového džemu**

**Zdobení:**

**Čerstvé jahody**

**1 lžíce kakaového prášku**

**Pro pěnu:**

**2 lžíce. mléko**

**1/2 šálku silné smetany**

1. **1/2 lžíce. změkčené máslo**
2. **šálky nasekané čokolády**

**1/3 šálku pasterizovaných vaječných žloutků**

**1/2 šálku pasterizovaného bílku**

1. **lžíce cukru**

***Příprava***

**Korpus:**

**1. Smíchejte dobře rozdrcené sušenky s kakaem a máslem, dokud nevznikne hladká pasta.**

**2. Nalijte těsto do formy. Prsty zatlačte, abyste vytvořili hladký podklad, a odložte do ledničky.**

**Pro mousse:**

**3. Přiveďte smetanu a mléko k varu a přelijte je nasekanou čokoládou v misce.**

**4. Míchejte, dokud se čokoláda nerozpustí.**

**5. Potom přidejte změkčené máslo, dobře promíchejte a odložte stranou.**

**6. Nakonec vyšlehejte tuhý bílek a přidejte cukr, jakmile začne stoupat.**

**7. Přidejte vaječné žloutky a ještě několik sekund šlehejte.**

**8. Smíchejte 1/5 rozšlehaného bílku a žloutku s čokoládovým krémem a přidejte zbývající přísady velmi jemně mícháním dolů.**

**9. Zakryjte základnu sušenky ve formě tenkou vrstvou jahodového džemu a ponechejte 1 cm od okraje bez džemu. Nalijte pěnu do formy a chill v mrazáku po dobu nejméně 2-3 hodin.**

**10. Před podáváním pěnu ozdobte trochou práškového kakaa a jahodami.**