

recipe / recept
ricetta / receta
receita / Rezept
recette / przepis
recept / рецепт
рецепт / рецепт



en Homemade bundt cake – heart-shaped

Ingredients: 380 g medium-ground flour, 250 g powdered sugar, 6 eggs, 100 ml oil, 100 ml lukewarm milk, baking powder (12 g), vanilla sugar (20 g)

Batter instructions: Separate egg whites from yolks and whip yolks with powdered sugar, vanilla sugar, milk and oil into froth. Gradually blend in medium-ground flour mixed with baking powder and finally whip egg whites and carefully blend them in. **Filling:** Brush the ceramic pan with Oil for baking pans DELÍCIA (code 630687) or butter, dust with medium-ground flour and fill with batter. **Baking:** Bake for approx. 75 minutes at 170 °C. Turn the bundt cake out immediately after baking and leave to cool down. If it is impossible to turn the bundt cake out after baking, turn the pan upside down and cover with a moist cloth. Lift the pan from the bundt cake after about 10 minutes.

cs Domáci bábovka – srdce

Ingredientie: 380 g polohrubé mouky, 250 g mletého cukru, 6 vajec, 100 ml oleje, 100 ml vlažného mléka, prášek do pečiva (12 g), vanilkový cukr (20 g)

Příprava těsta: Bílky oddělte od žloutků a žloutky vyšlehejte do pěny s mletým a vanilkovým cukrem, mlékem a olejem. Postupně přidejte polohrubou mouku smíchanou s práškem do pečiva a nakonec opatrně vmíchejte sníh z bílků. **Plnění:** Keramickou formu srdce vymazanou Olejem do pečících forem DELÍCIA (kód 630687) nebo máslem a vysypanou polohrubou moukou naplňte těstem. **Pečení:** Pečte při 170 °C cca 75 minut. Ihned po upečení bábovku vyklopte a nechte vychladnout. Pokud bábovku po upečení nelze vyklopit, formu otočte dnem vzhůru a přikryjte ji vlhkou utěrkou. Po cca 10 minutách formu z bábovky sejměte.

it Ciambella fatta in casa – a forma di cuore

Ingredienti: 380 g di farina 00, 250 g di zucchero a velo, 6 uova, 100 ml di olio, 100 ml di latte tiepido, lievito in polvere (12 g), zucchero vanigliato (20 g)

Indicazioni per l'impasto: Separare gli albumi dai tuorli e sbattere i tuorli con lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato, il latte e l'olio fino ad ottenere un composto spumoso. Unire poco alla volta la farina e il lievito e infine montare a neve gli albumi e unirli delicatamente al composto amalgamando con cura.

Riempimento: Spennellare lo stampo in ceramica con Olio staccante spray DELÍCIA (codice 630687) o burro, infarinare e versare l'impasto. **Cottura:** Cuocere per circa 75 minuti a 170 °C. Sformare immediatamente e lasciar raffreddare. Se non si riesce a sformare la ciambella dopo la cottura, capovolgere lo stampo e coprire con un panno umido. Sollevare lo stampo ed estrarre la ciambella dopo circa 10 minuti.

es Pastel bundt casero – con forma de corazón

Ingredientes: 380 g de harina, 250 g de azúcar glas, 6 huevos, 100 ml de aceite, 100 ml de leche tibia, levadura química (12 g), azúcar de vainilla (20 g)

Instrucciones para la masa: Separar las claras de las yemas y batir las yemas con el azúcar glas, el azúcar de vainilla, la leche y el aceite hasta obtener una espuma. De forma gradual mezclar con la harina previamente mezclada con la levadura y finalmente añadir las claras batidas a punto de nieve mezclando cuidadosamente. **Relleno:** Pincelar el molde de cerámica con Spray desmoldante DELÍCIA (código 630687) o mantequilla, espolvorear con harina y rellenar con la masa. **Hornear:** Hornear aproximadamente 75 minutos a 170 °C. Desmoldar el pastel bundt inmediatamente después de hornear y dejar enfriar. Si es imposible desmoldar el pastel después de la cocción, poner el molde hacia abajo y cubrir con un paño húmedo. Levantar el molde del pastel Bundt después de 10 minutos.

pt Bolo bundt caseiro – em forma de coração

Ingredientes: 380 g de farinha de trigo médio, 250 g de açúcar em pó, 6 ovos, 100 ml de óleo, 100 ml de leite morno, fermento em pó (12 g), açúcar baunilhado (20 g)

Instruções da massa: Separar as claras das gemas e bater as gemas com o açúcar em pó, o açúcar baunilhado, o leite e o óleo até obter uma espuma. Envolver gradualmente a farinha com o fermento, bater as claras em castelo e misturar com cuidado. **Encher:** Untar a forma de cerâmica com Spray desmoldante para formas DELÍCIA (código 630687) ou manteiga, polvilhar com farinha de pó médio e rechear com massa. **Cozer:** Cozinhar por aprox. 75 minutos a 170 °C. Desenformar o bolo imediatamente após a cozedura e deixar arrefecer. Se não for possível desenformar o bolo após a cozedura, virar a forma ao contrário e cobrir com um pano húmido. Retirar a forma do bolo após 10 minutos.

de Hausgemachter Gugelhupf – Herz

Zutaten: 380 g halbgriffiges Mehl, 250 g Kristallzucker, 6 Eier, 100 ml Öl, 100 ml lauwarmer Milch, Backpulver (12 g), Vanillezucker (20 g)

Teigmasse zubereiten: Eiweiß und Eigelb voneinander trennen und Eigelb mit Kristallzucker, Vanillezucker, Milch und Öl schaumig schlagen. Backpulver und Mehl vermischen und unter die Eigelbmasse heben, zum Schluss sorgfältig Eischnee zugeben. **Füllen:** Die mit dem Backtrennspray DELÍCIA (Art. Nr. 630687) eingesprühte, bzw. mit Butter ausgestrichene und mit halbgriffigem Mehl bestäubte keramische Backform Herz mit der Teigmasse füllen. **Backen:** Bei 170 °C ca. 75 Minuten backen. Den Gugelhupf sofort nach dem Backen aus der Backform lösen, auskühlen lassen. Sollte sich der Gugelhupf aus der Backform nicht lösen, dann die Backform kopfüber stellen, das feuchte Geschirrtuch über die Backform legen. Nach ca. 10 Minuten den Gugelhupf aus der Backform lösen.

fr Kouglof maison – cœur

Ingrédients : 380 g de farine tout-usage, 250 g de sucre moulu, 6 œufs, 100 ml d'huile, 100 ml de lait tiède, levure chimique (12 g), sucre vanillé (20 g)

Préparation de la pâte : Séparer les blancs d'œufs des jaunes et fouetter les jaunes en mousse avec le sucre moulu et vanillé, le lait et l'huile. Ajouter graduellement la farine mélangée avec la levure et à la fin, incorporer soigneusement les blancs en neige. **Remplissage :** Remplir le moule céramique cœur, enduit de l'huile pour les moules de cuisson DELÍCIA (réf. 630687) ou de beurre et saupoudré de farine, de la pâte. **Cuisson :** Faire cuire au four à 170 °C pendant environ 75 minutes. Démouler immédiatement après la sortie du four et laisser refroidir. S'il n'est pas possible de démouler le kouglof après cuisson, retourner le moule et le couvrir d'un torchon humide. Enlever le moule du kouglof après environ 10 minutes.

pl Domowa babka – serce

Składniki: 380 g mąki, 250 g cukru pudru, 6 jajek, 100 ml oleju, 100 ml letniego mleka, proszek do pieczenia (12 g), cukier waniliowy (20 g)

Przygotowanie ciasta: Białka należy oddzielić od żółtek, żółtka utrzeć na pianę z cukrem pudrem, cukrem waniliowym, mlekiem oraz olejem. Stopniowo dodawać mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać pianę z białek i ostrożnie wymieszać. **Napełnianie:** Ceramiczną formę serce natłuszczoną Olejem do form do pieczenia DELÍCIA (kod 630687) lub masłem i obsypaną mąką pszenną należy napełnić ciastem. **Pieczenie:** Piec przez ok. 75 minut w temperaturze 170 °C. Bezpośrednio po upieczeniu należy wyjąć babkę z formy i pozostawić do wystudzenia. Jeśli po upieczeniu babki nie można wyjąć, należy odwrócić formę do góry dnem i przykryć wilgotną ściereczką. Po ok. 10 minutach zdjąć formę z babki.

sk Domáca bábovka – srdce

Ingrédients: 380 g polohrubej múky, 250 g práškového cukru, 6 vajec, 100 ml oleja, 100 ml vlažného mlieka, prášok do pečiva (12 g), vanilkový cukor (20 g)

Príprava cesta: Bielky oddelte od žĺtkov a žĺtky vyšľahajte do peny s práškovým a vanilkovým cukrom, mliekom a olejom. Postupne pridajte polohrubú múku zmiešanú s práškom do pečiva a nakoniec opatrne vmiešajte sneh z bielkov. **Plnenie:** Keramickú formu srdce vymastenú Olejom do foriem na pečenie DELÍCIA (kód 630687) alebo maslom a vysypanou polohrubou múkou naplňte cestom. **Pečenie:** Pečte pri 170 °C cca 75 minút. Ihneď po upečení bábovku vyklopte a nechajte vychladnúť. Ak bábovku po upečení nemožno vyklopiť, formu otočte hore dnom a prikryte vlhkou utierkou. Po cca 10 minútach formu z bábovky zložte.

hu Házi kuglóf – szív

Hozzávalók: 380 g rétesliszt, 250 g porcukor, 6 tojás, 100 ml olaj, 100 ml langyos tej, sütőpor (12 g), vaníliás cukor (20 g)

Tészta készítése: Válassza el a tojásfehérjét a sárgájától, majd keverje habosra a tojássárgáját a porcukorral, tejjel és olajjal. Fokozatosan keverje hozzá a sütőporral elkevert lisztet, majd végül óvatosan a fehérjéből felvert habot is. **Feltöltés:** Töltse meg tésztával a DELÍCIA Olajjal sütőformákba (kód 630687) vagy vajjal kikent és rétesliszttel megszórt szív alakú kerámia sütőformát. **Sütés:** Süssé 170 °C-on kb. 75 percig. A kész kuglófot azonnal fordítsa ki a formából, és hagyja kihűlni. Ha a kuglófot a sütés után nem lehet kifordítani, fordítsa a formát az aljával felfelé, és takarja le nedves törülközővel. Kb. 10 perc után vegye le a formát a kuglófról.

ru Домашний кекс – сердце

Ингредиенты: 380 г полугрубой муки, 250 г сахарной пудры, 6 яиц, 100 мл растительного масла, 100 мл теплого молока, разрыхлитель для теста (12 г), ванильный сахар (20 г)

Подготовка теста: Отделите яичные белки от желтков, желтки взбейте до пены с ванильным сахаром, молоком и растительным маслом. Постепенно добавляйте полугрубую муку, смешанную с разрыхлителем для теста, потом аккуратно добавьте взбитые белки. **Наполнение:** Ceramicкую форму в форме сердца смазанную Маслом для форм для выпечки DELÍCIA (код 630687) или маслом и посыпанную полугрубой мукой наполните тестом. **Выпекание:** Выпекайте при 170 °C примерно 75 минут. Сразу же после выпекания выньте кекс и дайте ему остыть. Если кекс не получается вытряхнуть из формы, переверните ее вверх дном и накройте ее влажным полотенцем. Примерно через 10 минут снимите форму с кекса.

uk Домашній кекс – серце

Інгредієнти: 380 г напівгрубого борошна, 250 г цукрової пудри, 6 яєць, 100 мл олії, 100 мл теплого молока, розпушувач (12 г), ванільний цукор (20 г)

Приготування тіста: Відокремте білки від жовтків і збийте жовтки в піну з пудрою і ванільним цукром, молоком і олією. Поступово додайте напівгрубе борошно, змішане з розпушувачем, і в кінці обережно додайте піну з білків. **Наповнення:** Ceramiczną форму серце змазану Олією для форм для випічки DELÍCIA (код 630687) або маслом та посипану напівгрубим борошном, наповніть тістом. **Випікання:** Випікайте при 170 °C близько 75 хвилин. Одразу після випікання випечений кекс вийміть і залиште його охолонути. Якщо кекс після випікання неможливо вийняти, переверніть форму догори дном і накрийте її вологою ганчіркою. Приблизно через 10 хвилин зніміть форму з кексу.



www.tescoma.com/video/622212

