

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



en Homemade bundt cake

Ingredients (large bundt cake): 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). **Notice:** Reduce all ingredients by one third to prepare a small bundt cake.

Batter instructions: Separate egg whites from yolks and whip yolks with powdered sugar, vanilla sugar and oil into froth. Gradually blend in medium-ground flour mixed with baking powder and finally whip in egg whites and carefully blend them in.

Filling: Brush the ceramic pan with Oil for baking pans DELÍCIA (art. 630687) or butter, dust with medium-ground flour and fill with batter – up to about 2 cm below the upper rim of the pan when preparing the large bundt cake and up to about 2 cm below the narrowing when preparing the small bundt cake.

Baking: Bake the large bundt cake for about 75 minutes and the small bundt cake for about 60 minutes, both 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

Ingredience (velká bábovka): 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). **Upozornění:** Pro přípravu malé bábovky snižte množství všech ingrediencí o třetinu.

Příprava těsta: Bílky oddělte od žloutků a žloutky vyšlehejte do pěny s mletým i vanilkovým cukrem a olejem. Postupně přidejte polohrubou mouku smíchanou s práškem do pečiva a nakonec opatrně vmíchejte sníh z bílků.

Plnění: Keramickou formu vymazanou Olejem do pečících forem DELÍCIA (art. 630687) nebo máslem a vysypanou polohrubou moukou naplňte těstem, při přípravě velké bábovky cca 2 cm pod horní okraj formy, při přípravě malé bábovky cca 2 cm pod jejíž zúžení.

Pečení: Velkou bábovku pečte při 170 °C cca 75 minut, malou bábovku při stejné teplotě cca 60 minut. Ihned po upečení bábovku vyklopte a nechte vychladnout. Pokud bábovku po upečení nelze vyklopit, formu otočte dnem vzhůru a přikryjte vlhkou utěrkou. Po cca 10 minutách formu z bábovky sejměte.

it Ciambella fatta in casa

Ingredienti (ciambella grande): 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). **Avvertenza:** Ridurre tutti gli ingredienti di un terzo per preparare una ciambella piccola.

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

Riempimento: Ungere lo stampo con l'Olio staccante spray DELÍCIA (art. 630687) o con del burro, infarinare e riempire con l'impasto – fino a circa 2 cm sotto il bordo superiore dello stampo se si prepara una ciambella grande, e fino a circa 2 cm sotto il restringimento se si prepara una ciambella piccola.

Cottura: Cuocere la ciambella grande per circa 75 minuti e quella piccola per circa 60 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

Ingredientes (pastel grande): 380 g de harina de grano medio, 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). **Aviso:** Reducir todos los ingredientes en un tercio para preparar un pastel pequeño.

Instrucciones para la masa: Separar las claras de las yemas y batir las yemas con el azúcar glas, el azúcar de vainilla y el aceite hasta obtener una espuma. De forma gradual mezclar con la harina previamente mezclada con la levadura y finalmente batir y mezclar cuidadosamente con las claras.

Relleno: Pincelar el molde de cerámica con Aceite engrasar moldes de horno DELÍCIA (art. 630687) o mantequilla, espolvorear con harina y rellenar con la masa – hasta aproximadamente 2 cm por debajo del borde superior del molde para preparar el pastel grande, para preparar el pastel pequeño rellenar hasta unos 2 cm por debajo del borde inferior del molde.

Hornear: Hornear el pastel grande durante unos 75 minutos y el pastel pequeño durante unos 60 minutos, ambos a 170 °C. Desmoldar el pastel 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 caseiro

Ingredientes (bolo grande): 380 g de farinha de moagem média, 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). **Aviso:** Reduzir todos os ingredientes para um terço para preparar um bolo pequeno.

Instruções da massa: Separar as claras das gemas e bater as gemas com o açúcar em pó, o açúcar baunilhado e o óleo até obter uma espuma. Envolver gradualmente a farinha misturada com o fermento e bater as claras em castelo e cuidadosamente adicioná-las à massa.

Massa: Pincelar a forma de cerâmica com o Spray desmoldante p/ formas DELÍCIA (art. 630687) ou manteiga, polvilhar com farinha e encher com a massa – até cerca de 2 cm abaixo do bordo superior da forma ao preparar o bolo grande e cerca de 2 cm abaixo do bordo inferior ao preparar o bolo pequeno.

Cozer: Cozer o bolo grande aproximadamente 75 minutos e o pequeno bolo cerca de 60 minutos, ambos a 170 °C. Desenformar o bolo imediatamente após o cozimento e deixar arrefecer. Se não for possível desenformar o bolo após o cozimento, virar a forma ao contrário e cobrir com um pano húmido. Levantar a forma do bolo após 10 minutos.

D Hausgemachter Gugelhupf

Zutaten (großer Gugelhupf): 380 g halbgriffiges Mehl, 250 g Kristallzucker, 6 Eier, 100 ml Öl, 100 ml lauwarmer Milch, Backpulver (12 g), Vanillezucker (20 g). **Hinweis:** Um einen kleinen Gugelhupf zuzubereiten, ist die Menge aller Zutaten um ein Drittel zu reduzieren.

Teigmasse zubereiten: Eiweiß und Eigelb voneinander trennen und Eigelb mit Kristallzucker, Vanillezucker und Öl schaumig schlagen. Backpulver und Mehl vermischen und unter die Eigelbmasse heben, zum Schluss sorgfältig Eischnee zugeben.

Füllen: Die mit dem Backtrennspray DELÍCIA 300 ml (Art. 630687), bzw. mit Butter ausgestrichene und mit halbgriffigem Mehl bestäubte keramische Backform mit der Teigmasse füllen, bei einem großen Gugelhupf bis ca. 2 cm unter den oberen Rand der Backform, bei einem kleinen Gugelhupf bis ca. 2 cm unter den verengten Teil.

Backen: Den großen Gugelhupf bei 170 °C ca. 75 Minuten backen, den kleinen Gugelhupf bei gleicher Temperatur ca. 60 Minuten. 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.

F Kouglof maison

Ingédients (grand kouglof): 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). **Avertissement :** Pour la préparation du petit kouglof, diminuer la quantité de tous les ingrédients d'un tiers.

Préparation de la pâte : Séparer les blancs d'œufs des jaunes et fouetter les jaunes en mousse avec le sucre moulu et vanillé 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, enduit de l'huile pour les moules de cuisson DELÍCIA (art. 630687) ou de beurre et saupoudré de farine, de la pâte, pour le grand kouglof jusqu'à environ 2 cm du rebord supérieur du moule, pour le petit kouglof jusqu'à environ 2 cm de la partie rétrécie du moule.

Cuisson : Faire cuire le grand kouglof à 170 °C pendant environ 75 minutes, le petit kouglof à la même température pendant environ 60 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.

K Domowa babka

Składniki (duża babka): 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). **Ostrzeżenie:** Do przygotowania małej babki ilość składników należy pomniejszyć o jedną trzecią.

Przygotowanie ciasta: Białka należy oddzielić od żółtek, żółtka utrzeć z cukrem pudrem, cukrem waniliowym oraz olejem. Stopniowo dodawać mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać pianę z białek i ostrożnie wymieszać.

Napełnianie: Formę wysmarować Olejem do form do pieczenia DELÍCIA (art. 630687) lub masłem i obsypać mąką, następnie napełnić ciastem. Przygotowując dużą babkę do poziomu ok. 2 cm pod górną krawędzią, przygotowując małą babkę do poziomu ok. 2 cm pod linią zwężenia.

Pieczenie: Dużą babkę należy piec ok. 75 minut w temperaturze 170 °C, natomiast małą babkę w takiej samej temperaturze ok. 60 minut. Bezpośrednio po upieczeniu babkę należy wyjąć z formy i pozostawić do wystudzenia. Jeśli po upieczeniu babki nie można wyjąć, formę z zawartością należy odwrócić do góry dnem i przykryć wilgotną ściereczką. Po ok. 10 minutach zdjęć formę z babki.

L Domáca bábovka

Ingrediencie (velká bábovka): 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). **Upozornenie:** Na prípravu malej bábovky znížte množstvo všetkých ingrediencií o tretinu.

Príprava cesta: Bielky oddelte od žltkov a žltky vyšľahajte do peny s práškovým aj vanilkovým cukrom a olejom. Postupne pridávajte polohrubú múku zmiešanú s práškom do pečiva a nakoniec opatrne vmiešajte sneh z bielkov.

Plnenie: Keramickú formu vymastenú Olejom do foriem na pečenie DELÍCIA (art. 630687) alebo maslom a vysypanou polohrubou múkou naplňte cestom, na prípravu veľkej bábovky cca 2 cm pod horný okraj formy, na prípravu malej bábovky cca 2 cm pod jej zúženie.

Pečenie: Veľkú bábovku pečte pri 170 °C cca 75 minút, malú bábovku pri rovnakej teplote cca 60 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.

P Домашний кекс

Ингредиенты (большой кекс): 380 г полугрубой муки, 250 г сахарного песка, 6 яиц, 100 мл растительного масла, 100 мл теплого молока, разрыхлитель для теста (12 г), ванильный сахар (20 г).

Внимание: Для выпечки маленького кекса уменьшите количество ингредиентов на треть.

Подготовка теста: Отделите яичные белки от желтков, желтки взбейте до пены с ванильным сахаром и растительным маслом. Постепенно добавляйте полугрубую муку, смешанную с разрыхлителем для теста, потом аккуратно добавьте взбитые белки.

Наполнение: Керамическую форму, смазанную Маслом для форм для выпечки DELÍCIA (арт. 630687) или сливочным маслом и посыпанную полугрубой мукой наполните тестом. При выпечке большого кекса заполните форму так, чтобы оставалось примерно 2 см до верхнего края формы, для маленького кекса – примерно 2 см до сужения формы.

Выпечка: Большой кекс пеките на 170 °C около 75 минут, маленький – при той же температуре приблизительно 60 минут. Сразу же после запекания выньте кекс и дайте ему остыть. Если кекс не получается вытряхнуть из формы, переверните ее вверх dnом и накройте влажным полотенцем. Примерно через 10 минут снимите форму с кекса.



www.tescoma.com/video/622204