tescoma®

Delícia

Christmas collection

Recipes / Recepty
Rezepte / Recettes
Ricette / Recetas
Receitas / Przepisy
Recepty / Рецепты

Honey Christmas bell

1 egg, 50 g icing sugar, 50 g plant-based baking fat, 50 g honey, 250 g plain flour, 1 tsp cinnamon, 1 tsp soda. Process all ingredients in a bowl or on a pastry board and divide the resulting dough into 4 equal parts, roll them out, bring to a baking sheet with a non-stick coating and cut out 4 equally thick bells; bake them in the oven for about 5 minutes at 200 °C on a baking sheet with a non-stick coating. Use chocolate spread (Nutella) for joining the two parts together, weigh them down with e.g. a heavy chopping board and leave them to rest in a cool place until the next day. Decorate the cooled bell using your imagination and according to your taste preferences.

Medový Vánoční zvoneček

1 vejce, 50 g mletého cukru, 50 g rostlinného tuku na pečení (Hera), 50 g medu, 250 g hladké mouky, 1 lžička skořice, 1 lžička sody. Všechny suroviny zpracujte v míse nebo na vále a hotové těsto rozdělte na 4 stejně velké části, rozválejte, přeneste na plech s antiadhezním povlakem a vykrojte 4 stejně silné zvonečky, které pečte na plechu s antiadhezním povlakem v troubě při 200 °C cca 5 minut. Hotové části spojte čokoládovým krémem (Nutellou), zatižte např. těžkým krájecím prkénkem a ponechte do druhého dne v chladu odležet. Vychladnutý zvoneček ozdobte dle vlastní fantazie a chuti.

Weihnachtsglöckchen aus Honigteig

1 Ei, 50 g Puderzucker, 50 g Pflanzenfett zum Backen, 50 g Honig, 250 g glattes Mehl, 1 TL gemahlener Zimt, 1 TL Speisesoda. Sämtliche Zutaten in einer Schüssel, bzw. auf dem Teigbrett vermischen und zu einem Teig kneten, fertige Teigmasse auf 4 gleichgroße Teile verteilen, ausrollen, auf das Backblech mit Antihaftbeschichtung legen und 4 gleich dicke Weihnachtsglöckchen ausstechen, im Backblech mit Antihaftbeschichtung im Backofen bei 200 °C ca. 5 Minuten backen. Fertige Teile mit Schoko-Creme (Haselnussbrotaufstrich wie Nutella) verbinden, z.B. mit massivem Schneidbrett beschweren und nachtsüber kühl ruhen lassen. Das ausgekühlte Weihnachtsglöckchen nach Phantasie und Geschmack garnieren.

Clochette de Noël au miel

1 œuf, 50 g de sucre en poudre, 50 g de margarine pour la préparation au four, 50 g de miel, 250 g de farine fine, 1 cuillère à café de cannelle, 1 cuillère à café de bicarbonate de sodium. Mélanger tous les ingréients dans un saladier ou sur une planche à pâtisserie, en faire une pâte, la diviser en 4 parts égales, étaler, placer sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif, en découper 4 clochettes de la même épaisseur et les faire cuire au four à 200 °C pendant environ 5 minutes. Coller les parties cuites à l'aide de crème au chocolat (Nutella), charger par exemple avec une planche à découper massive et laisser reposer au froid jusqu'au lendemain. Décorer la clochette refroidie selon votre fantaisie et goût.

Campana natalizia al miele

1 uovo, 50 g di zucchero a velo, 50 g di burro, 50 g di miele, 250 g di farina, 1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio. Impastare tutti gli ingredienti in una ciotola o su una spianatoia. Stendere l'impasto con un matterello e ricavare 4 campane uguali. Trasferirli su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere in forno a 200 °C per 5 minuti. Utilizzare una crema spalmabile al cioccolato (tipo Nutella) per unire due parti. Lasciare unite con un peso sopra (un tagliere in legno ad esempio) per parecchie ore in un luogo fresco. Decorare a piacere, usando la propria fantasia.

Campana de Navidad de miel

1 huevo, 50 g de azúcar glas, 50 g de mantequilla vegetal, 50 g de miel, 250 g de harina floja, 1 cucharadita canela, 1 cucharadita de soda. Amasar todos los ingredientes en un bol o en una base pastelera y dividir la masa resultante en 4 partes iguales, extenderla, colocar en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente y cortar 4 campanas con el mismo grosor; hornearlas en el horno unos 5 minutos a 200 °C en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Utilizar chocolate para extender (Nutella) para unir las dos partes, colocar peso encima por ejemplo una tabla de cortar pesada y dejar reposar en un lugar fresco hasta el día siguiente. Decorar la campana fría utilizando su imaginación y acorde a sus gustos.

Sino de Natal de Mel

1 ovo, 50 g açúcar em pó, 50 gordura vegetal, 50 g mel, 250 g farinha de trigo, 1 colher de chá de canela, 1 colher de chá de bicarbonato de sódio. Processe todos os ingredientes num recipiente ou numa tábua de pastelaria, divida a massa resultante em 4 partes iguais e desenrole-os, coloque-os numa assadeira antiaderente ou em papel de ir ao forno e corte 4 sinos espessos iguais; leve ao forno durante 5 minutos a 200 °C. Use o creme de chocolate (Nutella) para juntar as duas partes, pise-as por ex com uma tábua pesada e deixe repousar num sítio frio até ao dia seguinte. Depois de arrefecer decore o sino segundo a sua imaginação e preferência.

Miodowy dzwonek bożonarodzeniowy

1 jajko, 50 g cukru pudru, 50 g tłuszczu roślinnego do pieczenia, 50 g miodu, 250 g mąki, 1 łyżeczka cynamonu, 1 łyżeczka sody. Wszystkie składniki należy połączyć ze sobą w misce lub na stolnicy. Gotowe ciasto należy podzielić na 4 równe części, a następnie rozwałkować je, przenieść na blachę z powłoką antyadhezyjną i wykroić 4 równe dzwonki, które należy piec w piekarniku w 200 °C przez ok. 5 minut. Gotowe części należy połączyć kremem czekoladowym (Nutellą), obciążyć, np. ciężką deską do krojenia i zostawić w chłodnym miejscu do następnego dnia. Wystudzony dzwonek należy ozdobić według własnego uznania i fantazji.

Medový Vianočný zvonček

1 vajce, 50 g práškového cukru, 50 g rastlinného tuku na pečenie (Hera), 50 g medu, 250 g hladkej múky, 1 lyžička škorice, 1 lyžička sódy. Všetky suroviny spracujte v mise alebo na doske a hotové cesto rozdeľte na 4 rovnako veľké časti, rozvaľkajte, preneste na plech s antiadhéznym povlakom a vykrojte 4 rovnako hrubé zvončeky, ktoré pečte na plechu s antiadhéznym povlakom v rúre pri 200 °C cca 5 minút. Hotové časti spojte čokoládovým krémom (Nutellou), zaťažte napr. ťažkou krájacou doskou a nechajte do druhého dňa v chlade odležať. Vychladnutý zvonček ozdobte podľa vlastnej fantázie a chuti.

Медовый Рождественский колокольчик

1 яйцо, 50 г сахарной пудры, 50 г растительного жира для выпечки, 50 г меда, 250 г простой муки, 1 ч. ложк. корицы, 1 ч. ложк. соды. Все ингредиенты смешайте в миске или на доске и готовое тесто разделите на 4 одинаковые части, раскатайте, перенесите на противень с антипригарным покрытием и вырежьте 4 колокольчика одинаковой толщины, которые выпекайте на противне с антипригарным покрытием в духовке при 200 °C около 5 минут. Готовые части соедините шоколадным кремом (Нутеллой), сверху положите, например, тяжелую разделочную доску и оставьте на ночь в холодном месте. Остывший колокольчик украсьте по желанию.

Gingerbread Christmas bell

Ingredients for 2 gingerbreads: 2 eggs, 200 g icing sugar, 75 g liquid bee honey (about 4 tbsp), 250 g plain flour, 100 g rye flour, 2 tsp soda, 4 tsp gingerbread spice mixture. Whisk the eggs with sugar and honey for at least 20 minutes, sieve the flour and complete the mixing process in a bowl together with the gingerbread spice mix, soda and the whipped egg cream. Wrap the dough with cling film and leave to rest in the refrigerator until the next day. Roll out the dough, cut out 2 bells and bake them in the oven for about 15 minutes at 160 °C on a baking sheet with a non-stick coating or with baking foil. Decorate the cooled bells with egg white coating or chocolate and sugar icing.

Perníkový Vánoční zvoneček

Ingredience pro 2 perníky: 2 vejce, 200 g mletého cukru, 75 g tekutého včelího medu (cca 4 lžíce), 250 g hladké mouky, 100 g žitné mouky, 2 lžičky sody, 4 lžičky perníkového koření. Vejce šlehejte s cukrem a medem alespoň 20 minut, mouku prosejte a spolu s perníkovým kořením, sodou a vyšlehaným vajíčkovým krémem dokončete promíchání v míse. Těsto zabalte do mikrotenové fólie a nechejte v ledničce odpočinout do druhého dne. Těsto rozválejte, vykrojte 2 zvonečky a na plechu s antiadhezním povlakem nebo na pečicí fólii pečte v troubě při 160 °C cca 15 minut. Vychladnuté zvonečky ozdobte bílkovou polevou nebo čokoládou a cukrovou polevou.

Weihnachtsglöckchen aus Lebkuchenteig

Zutaten für 2 Lebkuchen: 2 Eier, 200 g Puderzucker, 75 g flüssigen Bienenhonig (ca. 4 EL), 250 g glattes Mehl, 100 g Roggenmehl, 2 TL Speisesoda, 4 TL Lebkuchen-Gewürzmischung. Eier mit Zucker und Honig mind. 20 Minuten schaumig rühren, Mehl absieben und mit Gewürzmischung, Speisesoda und Eiermasse zu Teig verarbeiten. Lebkuchenteig in eine Folie wickeln und im Kühlschrank nachtsüber ruhen lassen. Lebkuchenteig ausrollen, mit der Form 2 Weihnachtsglöckchen ausstechen und auf das Backblech mit Antihaftbeschichtung, bzw. mit Backfolie legen, im Backofen bei 160 °C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit Eiweißguss, bzw. mit Schokolade und Zuckerguss verzieren.

Clochette de Noël en pain d'épices

Ingrédients pour 2 pains d'épices : 2 œufs, 200 g de sucre en poudre, 75 g de miel d'abeille liquide (environ 4 cuillères), 250 g de farine fine, 100 g de farine de seigle, 2 cuillères à café de bicarbonate de sodium, 4 cuillères à café de mélange d'épices pour pain d'épices. Fouetter les œufs avec le sucre et le miel pendant au moins 20 minutes, tamiser la farine et la mélanger avec les épices, le bicarbonate de sodium et la crème d'œufs fouettés dans un saladier. Emballer la pâte dans un film alimentaire en polypropylène et la laisser reposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Etaler la pâte, découper les 2 clochettes et les faire cuire sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif ou sur une feuille de cuisson au four à 160 °C pendant 15 minutes environ. Décorer les clochettes refroidies avec du glaçage de blanc d'œuf ou de chocolat et avec du glaçage de sucre.

Campana natalizia di pan di zenzero

Ingredienti per 2 campane: 2 uova, 200 g zucchero a velo, 75 g miele d'acacia (4 cucchiai circa), 250 g farina 00, 100 g farina di grano duro, 2 cucchiaini bicarbonato di soda, 4 cucchiaini di spezie miste (cannella, noce moscata, zenzero, chiodi di garofano). Montare le uova con lo zucchero ed il miele per circa una ventina di minuti. Setacciare le farine ed aggiungerle al composto di uova insieme alle spezie ed al bicarbonato. Avvolgere l'impasto ottenuto con la pellicola trasparente e lasciarlo in frigorifero fino al giorno successivo. Stendere l'impasto con un matterello. Ricavare 2 campane con i tagliapasta, metterle su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere in forno a 160 °C per 15 minuti fino a doratura. Decorate le campane con glassa, cioccolato e zucchero a velo a piacere.

Campana de Navidad de Pan de Jengibre

Ingredientes para 2 panes de jengibre: 2 huevos, 200 g de azúcar glas, 75 g de miel líquida (aproximadamente 4 cucharadas), 250 g de harina floja, 100 g de harina de centeno, 2 cucharaditas de soda, 4 cucharaditas de especias de jengibre. Batir los huevos con el azúcar y la miel durante un mínimo de 20 minutos, tamizar la harina y mezclar todo en un bol junto con las especias de jengibre, la soda y la crema de huevo batida. Envolver la masa con film y dejar reposar en el frigorífico hasta el día siguiente. Extender la masa, cortar 2 campanas y hornearlas en el horno unos 15 minutos a 160 °C en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente o con papel de hornear. Decorar las campanas frías con glasa o con chocolate y azúcar glas.

Sino de Natal de bolo de gengibre

Ingredientes para 2 bolos: 2 ovos, 200 g açúcar em pó, 75 g mel (4 colheres de sopa), 250 g farinha de trigo, 100 g de farinha de centeio, 2 colheres de sopa de bicarbonato de sódio, 4 colheres de sopa da mistura de especiarias de gengibre. Bata os ovos com o açúcar e o mel durante pelo menos 20 minutos, peneire a farinha e misture tudo numa taça juntamente com a mistura de especiarias de gengibre, o bicarbonato de sódio e o creme dos ovos previamente batido. Enrole a massa com película aderente e deixe a repousar no frigorífico até ao dia seguinte. Desenrole a massa da película, corte 2 sinos e leve ao forno a cozer durante 15 minutos a 160 °C numa assadeira antiaderente ou com uma folha de papel de ir ao forno. Decore os sinos de Natal, depois de arrefecidas, com glacé ou chocolate e açúcar em pó.

Piernikowy dzwonek bożonarodzeniowy

Składniki na 2 pierniki: 2 jajka, 200 g cukru pudru, 75 g płynnego pszczelego miodu (ok. 4 łyżki), 250 g mąki tortowej, 100 g mąki żytniej, 2 łyżeczki sody, 4 łyżeczki przyprawy do piernika. Jajka należy ubijać z cukrem i miodem ok. 20 minut. Mąkę należy przesiać z przyprawą do piernika i sodą, a następnie wymieszać z ubitym kremem jajecznym. Wyrobione ciasto należy zawinąć w folię spożywczą i odłożyć do lodówki do następnego dnia. Ciasto następnie należy rozwałkować, wykroić 2 bożonarodzeniowe dzwonki i piec na blasze z powłoką antyadhezyjną lub na folii do pieczenia w piekarniku nagrzanym do 160 °C ok. 15 minut. Wystudzone dzwonki należy ozdobić lukrem, czekoladą lub polewą cukrową.

Perníkový Vianočný zvonček

Ingrediencie pre 2 perníky: 2 vajcia, 200 g práškového cukru, 75 g tekutého včelieho medu (cca 4 lyžice), 250 g hladkej múky, 100 g ražnej múky, 2 lyžičky sódy, 4 lyžičky perníkového korenia. Vajcia šľahajte s cukrom a medom aspoň 20 minút, múku preosejte a spolu s perníkovým korením, sódou a vyšľahaným vajíčkovým krémom dokončite premiešanie v mise. Cesto zabaľte do mikroténovej fólie a nechajte v chladničke odpočinúť do druhého dňa. Cesto následne vyvaľkajte, vykrojte 2 zvončeky a na plechu s antiadhéznym povlakom alebo na fólii na pečenie pečte v rúre pri 160 °C cca 15 minút. Vychladnuté zvončeky ozdobte bielkovou polevou alebo čokoládou a cukrovou polevou.

Пряничный Рождественский колокольчик

Ингредиенты для 2 пряников: 2 яйца, 200 г сахарной пудры, 75 г жидкого пчелиного меда (прибл. 4 ложки), 250 г простой муки, 100 г ржаной муки, 2 ч. ложк. соды, 4 ч. ложк. приправы для пряников. Яйца взбивайте с сахарной пудрой и медом в течение минимально 20 минут, муку просейте и вместе с приправой для пряников, содой и взбитым яичным кремом размешайте в миске. Тесто заверните в целлофан и поместите на ночь в холодильник. Тесто раскатайте, вырежьте 2 колокольчика и на противне с антипригарным покрытием или на пленке для выпечки выпекайте в духовке при температуре 160 °C около 15 минут. Остывшие колокольчики украсьте белковой глазурью или шоколадом и сахарной глазурью.

Curd Christmas bell with fruit and sponge biscuits

150 g whole sponge biscuit rounds, 80 g granulated sugar, 250 g soft curd, 70 g butter, 2 dl semi-skimmed milk, 20 g clear gelatine, 8 g vanilla sugar (1 pack), fresh or compote fruits: bananas, oranges, kiwifruit, pineapple, mandarins, etc. Moisten the gelatine in a small amount of milk and store in a cool place. Crush 100 g sponge biscuit rounds and blend them with butter. Evenly press the sponge biscuit mixture with your fingers up to the sides of the baking pan. Moderately warm the remaining milk, add sugar and soaked gelatine, whisk in the curd and vanilla sugar. Pour about one half of the resulting mixture onto the sponge biscuit mixture in the baking pan, put the remaining whole sponge biscuit rounds and fruits on top and pour the remaining curd mixture over them. Leave to set in the refrigerator until the next day, then remove the baking pan and decorate the finished bell e.g. with whipped cream.

Tvarohový Vánoční zvoneček s ovocem a piškoty

150 g celých kulatých piškotů, 80 g cukru krystal, 250 g měkkého tvarohu, 70 g másla, 2 dl polotučného mléka, 20 g čiré želatiny, 8 g vanilinového cukru (1 balení), čerstvé nebo kompotované ovoce: banány, pomeranče, kiwi, ananas, mandarinky apod. Želatinu namočte v trošce mléka a uložte v chladu. 100 g piškotů rozdrťte a smíchejte s máslem. Toto těsto roztlačte prsty rovnoměrně až k okrajům formy. Zbylé mléko mírně zahřejte, přidejte cukr a nabobtnalou želatinu, do směsi vešlehejte tvaroh a vanilinový cukr. Zhruba polovinu hotové tvarohové směsi nalijte na těsto do formy, pokladťe zbylými celými kulatými piškoty a ovocem a zalijte zbytkem tvarohové směsi. Nechejte do druhého dne ztuhnout v ledničce, poté formu sejměte a zvoneček dozdobte např. šlehačkou.

Quark-Weihnachtsglöckchen mit Obst und Babybiskuits

150 g ganze runde Babybiskuits, 80 g Kristallzucker, 250 g Quark, 70 g Butter, 2 dl fettarme Milch, 20 g weiße Gelatineplatten, 8 g Vanillezucker (1 Päckchen), frisches oder konserviertes Obst: Bananen, Apfelsinen, Kiwis, Ananasstücke, Mandarinen usw. Gelatine in etwa Milch einweichen und kalt stellen. 100 g Babybiskuits zerquetschen und mit Butter vermischen. Die Masse mit Fingern bis zu den Rändern der Backform verteilen und andrücken. Restliche Milch leicht erwärmen, Zucker und gequollene Gelatine zugeben, Magerquark und Vanillezucker unterrühren. Zirka eine Hälfte der Masse auf den Tortenboden in die Form gießen, mit restlichen Babybiskuits und Obst belegen und mit dem Rest der Quarkmischung gießen. Im Kühlschrank über Nacht kühl stellen, dann die Form abnehmen und das Weihnachtsglöckchen z.B. mit Schlagsahne garnieren.

Clochette de Noël en fromage frais aux fruits et biscuits

150 g de génoises rondes entières, 80 g de sucre cristal, 250 g de fromage frais, 70 g de beurre, 20 cl de lait demi-écrémé, 20 g de gélatine claire, 8 g de sucre vanillé (1 sachet), fruits frais ou au sirop : bananes, oranges, kiwis, ananas, mandarines, etc. Tremper la gélatine dans un peu de lait et garder au frais. Réduire 100 g de génoises en miettes et les mélanger avec le beurre. Etaler cette pâte à l'aide de vos doigts d'une façon régulière jusqu'aux bords du moule. Chauffer légèrement le reste de lait, ajouter le sucre et la gélatine gonflée, incorporer dans ce mélange le fromage frais et le sucre vanillé. Verser à peu près la moitié de cette préparation en fromage frais sur la pâte dans le moule, couvrir avec les génoises entières et les fruits, puis verser le reste de mélange au fromage frais. Laisser se solidifier jusqu'au lendemain au réfrigérateur, puis enlever le moule et décorer la clochette avec par exemple la crème fouettée.

Cheesecake alla frutta a forma campana natalizia

150 g savoiardi, 80 g zucchero semolato, 250 g di formaggio dolce spalmabile (tipo Philadelphia), 70 g burro, 2 dl latte parzialmente scremato, 20 g gelatina, 8 g zucchero vanigliato, frutta fresca o composta di frutta tipo arancia, banana, kiwi, mandarino, ananas, ecc. Mettere la gelatina in ammollo in poco latte in un luogo fresco. Tritare 100 g di savoiardi e miscelare con il burro sciolto. Appoggiare lo stampo su un piatto piano. Versare il mix di biscotti sul fondo dello stampo e distribuire in modo uniforme, pressando con le dita. Scaldare leggermente il latte rimasto, aggiungere lo zucchero e la gelatina ben strizzata. Sbattere insieme al formaggio e lo zucchero vanigliato. Versare metà composto nello stampo sulla base di biscotti, ricoprire con i savoiardi rimasti e la frutta. Versare sopra il resto del composto. Lasciare raffreddare in frigorifero fino al giorno successivo. Rimuovere lo stampo e decorare la campana a piacere, anche con panna montata.

Campana de Navidad de cuajada con frutas y galletas abizcochadas

150 g de galletas abizcochadas redondas, 80 g de azúcar granulada, 250 g de cuajada suave, 70 g de mantequilla, 2 dl de leche semidesnatada, 20 g de gelatina transparente, 8 g de azúcar de vainilla, fruta fresca o en compota: plátano, naranja, kiwi, piña, mandarina, etc. Humedecer la gelatina en un poco de leche y guardar en un lugar fresco. Triturar 100 g de galletas abizcochadas redondas y mezclarlas con mantequilla. Colocar la mezcla de galletas abizcochadas en el molde presionando con los dedos. Templar moderadamente la leche restante, añadir el azúcar y la gelatina humedecida, batir con la cuajada y el azúcar de vainilla. Verter aproximadamente la mitad de la mezcla resultante sobre la mezcla de galletas abizcochadas del molde, poner el resto de galletas abizcochadas redondas y las frutas encima y verter el resto de la mezcla de cuajada. Dejar reposar en el frigorífico hasta el día siguiente, entonces desmoldar y decorar la campana terminada por ejemplo con nata montada.

Curd Sino de Natal com frutas e biscoitos

150 g de palitos La Reine, 80 g açúcar granulado, 250 g de curd, 70 g manteiga, 2 dl leite semi-desnatado, 20 g de folhas de gelatina, 8 g açúcar baunilhado (1 pacote), frutas frescas ou em compota: bananas, laranjas, kiwis, ananás, clementinas, etc. Coloque a gelatina num pouco de leite e reserve num lugar fresco. Esmague 100 g de palitos La Reine e misture-os com a manteiga. Com os dedos forre a forma a toda a volta com o preparado. Aqueça moderadamente o restante leite, adicione o açúcar e a gelatina demolhada, junte o curd e o açúcar baunilhado mexendo entre cada adição. Deite cerca de metade desta mistura por cima do preparado dos palitos La Reine na forma, coloque de seguida uma camada de palitos inteiros e de frutas e finalmente cubra com a restante mistura do curd. Coloque no frigorífico durante um dia e depois desenforme e decore o sino de Natal com chantilly.

Twarogowy bożonarodzeniowy dzwonek z owocami i biszkoptami

150 g całych okrągłych biszkoptów, 80 g cukru, 250 g miękkiego twarogu, 70 g masła, 2dl półtłustego mleka, 20 g żelatyny, 8 g cukru waniliowego (1 opakowanie), owoce świeże lub z kompotu: banany, pomarańcze, kiwi, ananasy, mandarynki itp. Żelatynę należy namoczyć w odrobinie mleka i odłożyć w chłodne miejsce. 100 g biszkoptów należy pokruszyć i wymieszać z masłem. Powstałe ciasto należy rozłożyć równomiernie w formie. Pozostałe mleko należy delikatnie podgrzać, dodać cukier i napęczniałą żelatynę, do powstałej mieszanki należy wmieszać twaróg i cukier waniliowy. Mniej więcej połowę gotowej mieszanki twarogowej należy wlać na ciasto do formy, wyłożyć pozostałymi całymi biszkoptami i owocami oraz zalać pozostałą mieszanką twarogową. Całość zostawić w lodówce do stężenia do następnego dnia, następnie należy zdjąć formę i dzwonek ozdobić np. bitą śmietaną.

Tvarohový Vianočný zvonček s ovocím a piškótami

150 g celých guľatých piškót, 80 g kryštálového cukru, 250 g mäkkého tvarohu, 70 g masla, 2 dl polotučného mlieka, 20 g čírej želatíny, 8 g vanilínového cukru (1 balenie), čerstvé alebo zavárané ovocie: banány, pomaranče, kiwi, ananás, mandarínky apod. Želatínu namočte v troške mlieka a uložte v chlade. 100 g piškót rozdrvte a zmiešajte s maslom. Toto cesto roztlačte prstami rovnomerne až po okraj formy. Zvyšné mlieko mierne zohrejte, pridajte cukor a napučanú želatínu, do zmesi zašľahajte tvaroh a vanilínový cukor. Zhruba polovicu hotovej tvarohovej zmesi nalejte na cesto do formy, pokladťe zvyšnými celými okrúhlymi piškótami a ovocím a zalejte zvyškom tvarohovej zmesi. Dajte do druhého dňa stuhnúť do chladničky, potom formu zložte a zvonček dozdobte napr. šľahačkou.

Творожный Рождественский колокольчик с фруктами и бисквитным печеньем

150 г целого круглого бисквитного печенья, 80 г сахара, 250 г творога, 70 г масла, 2 дл полужирного молока, 20 г желатина, 8 г ванильного сахара (1 упаковка), свежие и консервированные фрукты: бананы, апельсины, киви, ананас, мандаринки и т.д. Желатин замочите в малом количестве молока и поместите в холодное место. 100 г бисквитного печенья раздробите и смешайте с маслом. Равномерно распределите это тесто руками к краям формы. Оставшееся молоко немного подогрейте, добавьте сахар и набухший желатин, в смесь вбейте творог и ванильный сахар. Приблизительно половину готовой творожной смеси налейте на тесто в форму, сверху положите целое круглое бисквитное печенье и фрукты и залейте остатком творожной смеси. Поместите на ночь в холодильник для застывания, затем форму снимите и колокольчик украсьте, например, взбитыми сливками.

Christmas bell of thin batter
1 egg, 160 g granulated sugar, 250 g medium ground flour, 250 ml semi-skimmed milk, 1 dl vegetable oil, 1 tbsp cocoa, ½ tsp baking soda, ½ tsp gingerbread spice mixture, fat and breadcrumbs for coating/sprinkling the baking pan. Mix all ingredients well and pour the liquid batter into the greased baking pan sprinkled with breadcrumbs and placed onto a baking sheet with a non-stick coating. Bake for about 35 minutes at 170 °C.

Vánoční zvoneček z litého těsta
1 vejce, 160 g cukru krystal, 250 g polohrubé mouky, 250 ml polotučného mléka, 1 dl rostlinného oleje, 1 lžíce kakaa, ½ lžičky jedlé sody, ½ lžičky perníkového koření, tuk a strouhanka na vymazání/vysypání formy. Všechny suroviny dobře promíchejte a tekuté těsto vlijte do vymazané a vysypané formy umístěné na plechu s antiadhezním povlakem. Pečte při 170 °C cca 35 minut.

Weihnachtsglöckchen aus Rührteig
1 Ei, 160 g Kristallzucker, 250 g halbgriffiges Mehl, 250 ml fettarme Milch, 1 dl Pflanzenöl, 1 EL Kakaopulver, ½ TL Speisesoda, ½ TL Lebkuchengewürz, Fett und Semmelbrösel zum Ausstreichen/Ausstreuen der Backform. Sämtliche Zutaten gut vermischen, Backform ausstreichen und ausstreuen, den Rührteig in die auf dem Backblech mit Antihaftbeschichtung angebrachte Backform geben. Bei 170 °C ca. 35 Minuten backen.

Clochette de Noël en pâte liquide
1 œuf, 160 g de sucre cristal, 250 g de farine mi-ronde, 250 ml de lait demi-écrémé, 10 cl d'huile végétale, 1 cuillère de cacao en poudre, ½ cuillère à café de bicarbonate de sodium, ½ cuillère à café de mélange d'épices pour pain d'épices, graisse et chapelure pour graisser/saupoudrer le moule. Mélanger bien tous les ingrédients et verser la pâte liquide dans un moule graissé et saupoudré placé sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif. Faire cuire à 170 °C pendant environ 35 minutes.

Campana natalizia al cacao
1 uovo, 160 g zucchero semolato, 250 g farina bianca tipo 0, 250 ml latte parzialmente scremato, 1 dl olio semi di arachide, 1 cucchiaio cacao, ½ cucchiaino bicarbonato di soda, ½ cucchiaino di spezie per pan di zenzero (cannella, noce moscata, chiodi di garofano, zenzero), burro e pane grattugiato per lo stampo. Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto ben liscio. Imburrare lo stampo, spargerlo con il pane grattugiato ed appoggiarlo su una teglia precedentemente rivestita con carta da forno. Se l'impasto risultasse particolarmente liquido, arricciate la carta da forno attorno allo stampo per bloccare eventuali fuoriuscite dell'impasto. Cuocere in forno a 170 °C per 35 minuti.

Campana de Navidad de masa fina
1 huevo, 160 g de azúcar granulada, 250 g de harina media, 250 ml de leche semidesnatada, 1 dl de aceite vegetal, 1 cucharada de cacao, ½ cucharadita de bicarbonato, ½ cucharadita de especias de pan de jengibre, grasa y pan rallado para recubrir/espolvorear el molde. Mezclar todos los ingredientes bien y verter la masa líquida en el molde engrasado espolvoreado con pan rallado y colocar en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Hornear aproximadamente 35 minutos a 170 °C.

Sino de Natal de massa fina
1 ovo, 160 g açúcar granulado, 250 g de farinha, 250 ml de leite semi-desnatado, 1 dl oleo vegetal, 1 colher de sopa de cacau, ½ colher de bicarbonato de sódio, ½ colher de chá de mistura de especiarias de gengibre, manteiga e farinha para untar e polvilhar a assadeira. Misture bem todos os ingredientes e deite a massa líquida na forma previamente untada e polvilhada com farinha. Vai ao forno durante 35 minutos a 170 °C.

Bożonarodzeniowy dzwonek z ciasta lanego
1 jajko, 160 g cukru, 250 g mąki, 250 ml półtłustego mleka, 1 dl oleju roślinnego, 1 łyżka kakao, ½ łyżeczki sody oczyszczonej, ½ łyżeczki przypraw do piernika, tłuszcz i bułka tarta do wysmarowania i wysypania formy. Wszystkie składniki należy dobrze wymieszać, rzadkie ciasto należy wlać do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką formy umieszczonej na blasze z powłoką antyadhezyjną. Należy piec w 170 °C ok. 35 minut.

Vianočný zvonček z liateho cesta
1 vajce, 160 g kryštálového cukru, 250 g polohrubej múky, 250 ml polotučného mlieka, 1 dl rastlinného oleja, 1 lyžica kakaa, ½ lyžičky jedlej sódy, ½ lyžičky perníkového korenia, tuk a strúhanka na vymastenie/vysypanie formy. Všetky suroviny dobre premiešajte a tekuté cesto vlejte do vymastenej a vysypanej formy umiestnenej na plechu s antiadhéznym povlakom. Pečte pri 170 °C cca 35 minút.

Рождественский колокольчик из жидкого теста
1 яйцо, 160 г сахара, 250 г полугрубой муки, 250 мл полужирного молока, 1 дл растительного масла, 1 ложка какао, ½ ч. д. соды, ½ ч. д. приправы для пряников, жир и панировочные сухари для посыпания/смазывания формы. Все ингредиенты хорошо перемешайте и вылейте жидкое тесто в смазанную и посыпанную форму, размещенную на противне с антипригарным покрытием. Выпекайте при 170 °C около 35 минут.

Light Christmas bell with nuts
3 eggs, 100 g icing sugar, 200 g medium ground flour, 80 g butter, 40 g grated walnuts, 4 tbsp lukewarm semi-skimmed milk, 6 g baking powder (about ½ of the packet), grated lemon peel from one lemon. Beat sugar with egg yolks, add the lemon peel, butter and nuts. Then stir in milk and flour mixed with baking powder and lightly stir in previously whipped egg white froth. Pour the batter into the greased baking pan sprinkled with breadcrumbs and place the pan onto a baking sheet with a non-stick coating. Bake for about 40 minutes at 170 °C. Decorate the cooled bell using chocolate or egg white coating.

Třený Vánoční zvoneček s ořechy
3 vejce, 100 g práškového cukru, 200 g polohrubé mouky, 80 g másla, 40 g strouhaných vlašských ořechů, 4 lžíce vlažného polotučného mléka, 6 g prášku do pečiva (cca ½ balení), strouhaná kůra z jednoho citronu. Cukr utřete se žloutky, přidejte citronovou kůru, máslo a ořechy. Poté vmíchejte mléko a mouku smíchanou s práškem do pečiva a zlehka vmíchejte předem ušlehaný sníh z bílků. Těsto nalijte do vymazané a strouhankou vysypané formy umístěné na plech s antiadhezním povlakem a pečte při 170 °C cca 40 minut. Vychladnutý zvoneček ozdobte čokoládovou nebo bílkovou polevou.

Weihnachtsglöckchen aus Mürbeteig mit Nüssen
3 Eier, 100 g Puderzucker, 200 g halbgriffiges Mehl, 80 g Butter, 40 g geriebene Wallnüsse, 4 EL lauwarme fettarme Milch, 6 g Backpulver (ca. ½ Päckchen), abgeriebene Schale einer Zitrone. Zucker mit Eigelben schaumig rühren, geriebene Zitronenschale, weiche Butter und Wallnüsse zugeben. Dann Milch und Mehl mit Backpulver unterrühren und leicht den steif geschlagenen Schnee unterheben. Die Teigmasse in die befettete und mit Semmelbrösel bestreute Backform auf dem Backblech mit Antihaftbeschichtung geben und bei 170 °C ca. 40 Minuten backen. Das ausgekühlte Weihnachtsglöckchen mit Schokoladen-, bzw. Eiweißglasur dekorieren.

Clochette de Noël en pâte à gâteau aux noix
3 œufs, 100 g de sucre en poudre, 200 g de farine mi-ronde, 80 g de beurre, 40 g de noix râpées, 4 cuillères à soupe de lait tiède demi-écrémé, 6 g de levure chimique (½ sachet environ), le zeste râpé d'un citron. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter le zeste de citron, le beurre et les noix. Ajouter ensuite le lait et la farine mélangée avec la levure chimique et incorporer délicatement la neige de blancs d'œufs préalablement battue. Mettre la préparation dans un moule graissé et saupoudré de chapelure placé sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif et faire cuire au four à 170 °C pendant environ 40 minutes. Décorer la clochette refroidie avec du glaçage de chocolat ou de blanc d'œuf.

Campana natalizia „light" con noci
3 uova, 100 g zucchero a velo, 200 g farina bianca tipo 0, 80 g burro, 40 g noci tritate, 4 cucchiai di latte tiepido parzialmente scremato, 6 g di lievito per dolci, la scorza grattugiata di un limone. Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la scorza, il burro e le noci. Versare il latte e di seguito la farina ed il lievito. Montare gli albumi a neve ed aggiungerli al composto delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto. Imburrare lo stampo e cospargerlo con pane grattugiato. Appoggiarlo su una teglia precedentemente imburrata e versare l'impasto. Cuocere in forno a 170 °C per 40 minuti circa. Decorare con cioccolato o glassa a piacere.

Campana de Navidad ligera con nueces
3 huevos, 100 g de azúcar glas, 200 g de harina media, 80 g de mantequilla, 40 g de nueces ralladas, 4 cucharadas de leche semidesnatada templada, 6 g de levadura en polvo, ralladura de la piel de un limón. Batir el azúcar con las yemas de los huevos, añadir la piel de limón, la mantequilla y las nueces. Después agregar la leche y la harina mezclada con la levadura y remover ligeramente con las claras de huevo previamente batidas. Verter la mezcla en el molde engrasado espolvoreado con pan rallado y poner el molde en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Hornear aproximadamente 40 minutos a 170 °C. Decorar la campana fría utilizando chocolate o glasa.

Sino de Natal com nozes
3 ovos, 100 g açúcar em pó, 200 g farinha, 80 g manteiga, 40 g nozes raladas, 4 colheres de sopa de leite morno semi-desnatado, 6 g de fermento (cerca de ½ pacote), raspa da casca de 1 limão. Bata o açúcar com as gemas, adicione a raspa da casca de limão, a manteiga e as nozes. Misture o leite com a farinha e envolva levemente com as claras em castelo. Deite a massa na forma previamente untada e polvilhada com farinha e leve ao forno durante 40 minutos a 170 °C. Depois de arrefecer decore o sino com cobertura de chocolate ou glacé.

Ucierany bożonarodzeniowy dzwonek z orzechami
3 jajka, 100 g cukru pudru, 200 g mąki, 80 g masła, 40 g posiekanych orzechów włoskich, 4 łyżki letniego półtłustego mleka, 6 g proszku do pieczenia (ok. ½ opakowania), starta skórka z jednej cytryny. Cukier należy utrzeć z żółtkami, dodać skórkę cytrynową, masło i orzechy. Następnie należy dodać mleko, mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia i delikatnie wmieszać ubite wcześniej białka. Ciasto należy przelać do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą formy umieszczonej na blasze z powłoką antyadhezyjną i piec w 170 °C ok. 40 minut. Wystudzony dzwonek należy ozdobić polewą czekoladową bądź lukrem.

Trený Vianočný zvonček s orechmi
3 vajcia, 100 g práškového cukru, 200 g polohrubej múky, 80 g masla, 40 g strúhaných vlašských orechov, 4 lyžice vlažného polotučného mlieka, 6 g prášku do pečiva (cca ½ balenia), strúhaná kôra z jedného citróna. Cukor vymiešajte so žĺtkami, pridajte citrónovú kôru, maslo a orechy. Potom vmiešajte mlieko a múku zmiešanú s práškom do pečiva a zľahka vmiešajte vopred ušľahaný sneh z bielkov. Cesto nalejte do vymastenej a strúhankou vysypanej formy umiestnenej na plechu s antiadhéznym povlakom a pečte pri 170 °C cca 40 minút. Vychladnutý zvonček ozdobte čokoládovou alebo bielkovou polevou.

Тертый Рождественский колокольчик с орехами
3 яйца, 100 г сахарной пудры, 200 г полугрубой муки, 80 г масла, 40 г тертых грецких орехов, 4 ложки теплого полужирного молока, 6 г порошка для выпечки (ок. ½ упаковки), цедра одного лимона. Сахар разотрите с желтками, добавьте цедру, масло и орехи. Затем вмешайте молоко и муку, смешанную с порошком для выпечки и слегка вмешайте заранее взбитый белок. Тесто вылейте в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, помещенную на противень с антипригарным покрытием и выпекайте при 170 °C около 40 минут. Остывший колокольчик украсьте шоколадной или белковой глазурью.

Christmas bell made from thin gingerbread batter
1 egg, 80 g icing sugar, 200 g medium-ground flour, 200 ml warm milk, 4 tbsp vegetable fat or oil, 1 tbsp honey, 10 g (½ packet) vanillin sugar, 10 g leavening agent for gingerbread, chopped nuts, raisins. Melt honey in warm milk mixed with vegetable fat or oil. Leave to cool down and beat eggs with the milk, add chopped nuts and raisins. Separately mix together flour, sugar, vanillin sugar and leavening agent for gingerbread. Process both mixtures into a thin batter and pour it into the mould. Bake for approx. 40 minutes at 160–170 °C. Decorate the cooled bell using your imagination and according to your taste preferences.

Vánoční zvoneček z litého perníkového těsta
1 vejce, 80 g mletého cukru, 200 g polohrubé mouky, 200 ml teplého mléka, 4 lžíce rostlinného tuku nebo oleje, 1 polévková lžíce medu, 10 g vanilinového cukru (½ balení), 10 g kypřicího prášku do perníku, sekané ořechy, rozinky. Med rozpusťte v teplém mléce smíchaném s rostlinným tukem nebo olejem. Nechejte vychladnout a v mléce rozmíchejte vejce, přidejte sekané ořechy a rozinky. Zvlášť smíchejte mouku, cukr, vanilinový cukr a kypřicí prášek do perníku. Z obou směsí připravte tekuté těsto, které vlijte do formy. Pečte při teplotě 160–170 °C cca 40 minut. Vychladnutý zvoneček ozdobte dle vlastní fantazie a chuti.

Weihnachtsglöckchen aus Lebkuchen-Rührteig
1 Ei, 80 g Puderzucker, 200 g halbgriffiges Mehl, 200 ml warme Milch, 4 EL Pflanzenfett/-öl, 1 EL Honig, 10 g Vanillezucker (½ Päckchen), 10 g Backtriebmittel für Lebkuchenteig, gehackte Nüsse, Rosinen. Pflanzenfett/-öl und Honig in warmer Milch auflösen. Auskühlen lassen, dann Ei, Nüsse und Rosinen in Milch verrühren. Getrennt Mehl, Zucker, Vanillezucker und Backpulver für Lebkuchenteig vermischen. Beide Mischungen zu Teig verarbeiten, die Teigmasse in die Backform gießen. Bei Temperatur 160–170 °C ca. 40 Minuten backen. Das ausgekühlte Weihnachtsglöckchen nach Phantasie und Geschmack garnieren.

Clochette de Noël en pâte liquide pour pain d'épices
1 œuf, 80 g de sucre en poudre, 200 g de faine mi-ronde, 200 ml de lait chaud, 4 cuillères à soupe de margarine végétale ou d'huile, 1 cuillère à soupe de miel, 10 g de sucre vanillé (½ sachet), 10 g de levure chimique pour le pain d'épices, noix hachées, raisins secs. Faire fondre le miel dans le lait chaud mélangé avec la margarine végétale ou l'huile. Laisser refroidir et incorporer au lait les œufs, ajouter les noix hachées et les raisins secs. Mélanger séparément la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure chimique pour le pain d'épices. Préparer la pâte liquide à partir des deux mélanges, en remplir le moule. Faire cuire à la température de 160–170 °C pendant 40 minutes environ. Décorer la clochette refroidie selon votre fantaisie et goût.

Campana natalizia con impasto soffice al pan di zenzero
1 uovo, 80 g zucchero a velo, 200 g farina bianca tipo 0, 200 ml latte caldo, 4 cucchiai margarina sciolta o olio vegetale, 1 cucchiaio miele, 10 g zucchero vanigliato, 10 g lievito per dolci, spezie miste per pan di zenzero (cannella, zenzero, noce moscata, chiodi di garofano) noci tritate, uvetta. Sciogliere il miele nel latte caldo e miscelare con margarina o olio. Lasciar raffreddare, sbattere le uova con il latte, aggiungere le noci, l'uvetta e le spezie. A parte setacciare insieme la farina, lo zucchero a velo, quello vanigliato e il lievito. Unire i due impasti fino ad ottenere un composto liscio. Versare nello stampo precedentemente appoggiato su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere in forno a 160–170 °C per 40 minuti circa. Decorare a piacere, usando la propria fantasia.

Campana de Navidad preparada con masa de pan de jengibre fina
1 huevo, 80 g de azúcar glas, 200 g de harina media, 200 ml de leche templada, 4 cucharadas de grasa vegetal o aceite, 1 cucharada de miel, 10 g de azúcar de vainilla, 10 g de levadura para pan de jengibre, nueces picadas, pasas. Derretir la miel en leche templada mezclada con grasa vegetal o aceite. Dejar enfriar y batir los huevos con la leche, añadir las nueces picadas y las pasas. Separadamente mezclar con la harina, azúcar, azúcar de vainilla y la levadura para pan de jengibre. Trabajar las dos mezclas hasta obtener una masa fina y verterla en el molde. Hornear aproximadamente 40 minutos a 160–170 °C. Decorar la campana fría utilizando su imaginación y acorde a sus gustos.

Sino de Natal feito da massa fina do bolo de gengibre
1 ovo, 80 g açúcar em pó, 200 g farinha, 200 ml leite morno, 4 colheres de sopa de óleo ou gordura vegetal, 1 colher de sopa de mel, 10 g (½ pacote) açúcar baunilhado, 10 g de fermento para massa de gengibre, nozes cortadas, uvas passas. Derreta o mel no leite morno misturado com óleo ou gordura vegetal. Deixe arrefecer e bata os ovos com o leite, junte as nozes cortadas e as uvas passas. Separadamente misture a farinha com o açúcar, o açúcar baunilhado e o fermento para massa de gengibre. Processe ambas as misturas numa massa fina e deite-a no molde. Leve ao forno aproximadamente 40 minutos a 160–170 °C. Depois de arrefecer decore o sino segundo a sua imaginação e preferência.

Bożonarodzeniowy dzwonek z piernikowego ciasta lanego
1 jajko, 80 g cukru pudru, 200 g mąki, 200 ml ciepłego mleka, 4 łyżki tłuszczu roślinnego albo oleju, 1 łyżka stołowa miodu, 10 g cukru wanilinowego (½ opakowania), 10 g proszku do pieczenia piernika, posiekane orzechy, rodzynki. Miód należy rozpuścić w ciepłym mleku zmieszanym z tłuszczem roślinnym albo olejem. Pozostawić do wystygnięcia, dodać ubite jajka, posiekane orzechy i rodzynki. W osobnym naczyniu należy połączyć mąkę z cukrem, cukrem wanilinowym oraz proszkiem do pieczenia piernika. Z obydwu mieszanin należy przygotować rzadkie ciasto, które należy wlać do formy. Ciasto należy piec w temperaturze 160–170 °C ok. 40 minut. Wystudzony dzwonek należy ozdobić według własnego uznania i fantazji.

Vianočný zvonček z liateho perníkového cesta
1 vajce, 80 g práškového cukru, 200 g polohrubej múky, 200 ml teplého mlieka, 4 lyžice rastlinného tuku alebo oleja, 1 polievková lyžica medu, 10 g vanilínového cukru (½ balenia), 10 g kypriaceho prášku do perníka, sekané orechy, hrozienka. Med rozpusťte v teplom mlieku zmiešanom s rastlinným tukom alebo olejom. Nechajte vychladnúť a v mlieku rozmiešajte vajce, pridajte sekané orechy a hrozienka. Zvlášť zmiešajte múku, cukor, vanilínový cukor a kypriaci prášok do perníka. Z oboch zmesí pripravte tekuté cesto, ktoré vlejte do formy. Pečte pri teplote 160–170 °C cca 40 minút. Vychladnutý zvonček ozdobte podľa vlastnej fantázie a chuti.

Рождественский колокольчик из жидкого пряничного теста
1 яйцо, 80 г сахарной пудры, 200 г полугрубой муки, 200 мл теплого молока, 4 ст. л. растительного масла или жира, 1 ст. л. меда, 10 г ванильного сахара (½ пакетика), 10 г разрыхлителя для выпечки пряников, мелко нарезанные орехи, изюм. Мед растопите в теплом молоке, смешанном с растительным жиром или маслом. Дайте остыть, и в молоке размешайте яйца, добавьте нарезанные орехи и изюм. Отдельно смешайте муку, сахар, ванильный сахар и разрыхлитель для выпечки пряников. Из обеих смесей приготовьте жидкое тесто, которое вылейте в форму. Выпекайте при температуре 160–170 °C около 40 минут. Остывший колокольчик украсьте по желанию.

www.tescoma.com/video/623332

a A unique baking pan and, at the same time, a large cookie cutter excellent for making a Christmas bell in a number of styles. The bell can be baked directly in the pan on a baking sheet, cut out from gingerbread dough, or cut out from a baked dessert. Excellent also for making an unbaked cottage cheese bell. Comes with an excellent non-stick coating. The bell does not stick to the pan. **Instructions for using the baking pan:** thoroughly wash and dry the new pan; coat the inside with cooking oil or butter before each use. Do not use utensils with metal endings; do not pre-heat an empty pan; leave to cool entirely before washing; wash with normal detergents. Avoid scourers and sand, and leave to soak if excessively dirty. Suitable for electric, gas and hot-air ovens. Dishwasher safe. **3-year warranty.** The warranty never covers defects due to improper use incompatible with the instructions for use and mechanical damage of the non-stick coating – scratches, etc.

s Unikátní forma na pečení a současně velké vykrajovátko vynikající pro přípravu vánočního zvonečku na mnoho způsobů. Zvoneček lze péct přímo ve formě na plechu, vykrojit z perníkového těsta nebo z upečeného moučníku. Vynikající i pro přípravu tvarohového zvonečku za studena. Opatřeno prvotřídním antiadhezním povlakem, zvoneček se k formě nelepí. **Návod k použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnou formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vychladnutí běžnými čisticími prostředky. Vyhněte se drátěnkám a pískům, v případě silného znečištění nechte odmočit. Vhodné do elektrické, plynové i horkovzdušné trouby, vhodné do myčky. **3 roky záruka.** Záruka se nevztahuje na závady vzniklé používáním výrobku v rozporu s návodem k použití a na mechanické poškození antiadhezního povlaku – škrábance apod.

d Einzigartige Backform und zugleich eine große Ausstechform hervorragend für die Zubereitung von verschiedenen Arten des Weihnachtsglöckchens. Man kann das Weihnachtsglöckchen direkt in der Backform auf einem Backblech backen, aus dem Lebkuchenteig, bzw. aus der gebackenen Teigplatte ausstechen. Perfekt ebenfalls als Form für die Zubereitung von einem Quark-Weihnachtsglöckchen ohne Backen. Mit erstklassiger Antihaftbeschichtung versehen, das Weihnachtsglöckchen klebt an der Form nicht fest. **Gebrauchsanleitung:** neue Backform gründlich spülen und abtrocknen, die Innenseite vor jedem Gebrauch mit Speisefett bestreichen, bzw. bebuttern. Keine Küchengeräte mit Metallköpfen verwenden, leere Backform nie überhitzen, erst nach dem Abkühlen mit üblichen Reinigungsmitteln abspülen. Keine Drahtschwämme und Scheuermittel verwenden, im Falle einer starken Verschmutzung einweichen lassen. Für Elektro-, Gas- sowie Heißluftofen geeignet, spülmaschinenfest. **3 Jahre Garantie.** Die Garantie erstreckt sich auf die Mängel nicht, die auf den anleitungswidrigen Gebrauch und auf mechanische Beschädigung der Antihaftbeschichtung zurückzuziehen sind – Risse usw.

f Un moule à gâteau unique et en même temps un grand découpoir, excellent pour préparer de multiples façons la clochette de Noël. On peut faire cuire la clochette de Noël directement dans le moule posé sur un plat à four, la découper en pâte de pain d'épices ou bien la découper directement dans un gâteau déjà cuit. Excellent également pour préparer la clochette de Noël comme gâteau sans cuisson au fromage frais. Muni d'un revêtement antiadhésif de première qualité, la clochette ne colle pas au moule. **Mode d'emploi du moule :** laver et essuyer soigneusement le moule neuf ; avant chaque utilisation, enduire la partie intérieure de margarine ou de beurre. Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants en métal, ne pas surchauffer le moule à vide, laisser le récipient refroidir complètement avant de le laver avec les produits de nettoyage courants. Ne pas utiliser de produits abrasifs, paille de fer et crème à récurer, faire tremper en cas de fort encrassement. Convient aux cuisinières électriques, à gaz et à induction, peut être nettoyé au lave-vaisselle. **3 ans de garantie.** La garantie ne s'applique pas aux dommages causés par une utilisation contraire au mode d'emploi et aux endommagements mécaniques du revêtement antiadhésif – rayures, etc.

g Originale stampo da forno e, nello stesso tempo, tagliabiscotti grande ideale per fare in vari modi la tradizionale campana. La campana può essere cotta in forno direttamente nello stampo o su una teglia piana, oppure può essere ritagliata dall'impasto di pan di zenzero o da dolci già cotti. Ideale anche come stampo per conferire al formaggio fresco la tradizionale forma di campana. Provvisto di un rivestimento antiaderente di alta qualità. La campana non attacca allo stampo una volta cotta. **Istruzioni d'uso dello stampo da forno:** lavare accuratamente lo stampo ed asciugarlo per bene; ungerlo leggermente con dell'olio da cucina prima del primo utilizzo. Non utilizzare utensili da cucina con terminali in acciaio; non preriscaldare lo stampo vuoto; lasciarlo raffreddare completamente prima di lavarlo; lavare con normali detergenti. Evitare di utilizzare pagliette e detergenti a base di sabbia per la pulizia; lasciare in ammollo se eccessivamente sporco. Adatto per forni elettrici, a gas e ad aria calda. Lavabile in lavastoviglie. **Garanzia 3 anni.** La garanzia non copre i difetti causati da un utilizzo improprio non compatibile con le istruzioni d'uso e danni artificiali al rivestimento antiaderente – graffi, ecc.

h Un molde de horno único, y al mismo tiempo, un cortapastas grande excelente para preparar una campana de Navidad de diferentes formas. La campana de Navidad se puede hornear directamente dentro del molde sobre una bandeja de horno, o bien se puede cortar y sacarla de la masa de pan de jengibre, o bien se puede cortar de la masa una vez horneada. Excelente también para preparar una campana de Navidad de requesón sin hornear. Provisto de un excelente recubrimiento antiadherente. La campana de Navidad no se pega al molde. **Instrucciones para usar el molde:** Lavar cuidadosamente y secar el molde nuevo; cubrir el interior con aceite o mantequilla antes de cada uso. No utilizar utensilios metálicos; no precalentar el molde vacío; dejar enfriar completamente antes de lavarlo; lavar con detergentes normales. Evitar estropajos y productos arenosos, y dejar a remojo si está excesivamente sucio. Apto para hornos eléctricos, de gas y de aire caliente. Apto para lavavajillas. **Garantía de 3 años.** La garantía nunca cubre defectos debidos a un uso inapropiado incompatible con las instrucciones de uso ni daños mecánicos en la capa antiadherente – arañazos, etc.

j Uma forma única que é ao mesmo tempo um cortador de massa grande, para fazer um sino de Natal em vários estilos. O sino de Natal pode ser cozido diretamente na forma com uma folha de forno, pode ser cortado da massa do biscoito de gengibre ou ainda cortado de uma sobremesa. Excelente também para fazer um sino de Natal de cheesecake. É antiaderente e não agarra à massa. **Instruções de utilização da forma:** lavar muito bem e secar a nova forma. Untar o interior com gordura alimentar ou manteiga antes de cada utilização. Não utilizar utensílios com pontas de metal. Não aquecer uma forma vazia. Deixar arrefecer por completo antes de lavar, lavar com detergentes normais. Evitar esfregões e arame e dexar de molho se estiver muito suja. Adequada para fornos eléctricos, gás e de ar quente. Pode ir à máquina de lavar louça. **3 anos de garantia.** A garantia nunca cobre defeitos originados por utilização indevida incompatível com as instruções de utilização e danos mecânicos no revestimento antiaderente – riscos, etc.

k Unikalna forma do pieczenia, a zarówno wielki wykrawacz doskonały do przygotowania bożonarodzeniowego dzwonka na wiele sposobów. Dzwonek należy piec w formie na blasze. Z ciasta piernikowego lub z innego ciasta należy wykroić dzwonek. Doskonała również do przygotowania sernika na zimno. Forma posiada powłokę antyadhezyjną, dzwonek nie lepi się do formy. **Instrukcja użytkowania formy:** nową formę należy dokładnie umyć i wysuszyć, wewnętrzną stronę formy należy przed każdym użyciem wysmarować tłuszczem lub masłem. Nie należy używać akcesoriów kuchennych z metalowym zakończeniem. Pustej formy nie należy przegrzewać. Formę należy myć po całkowitym wystudzeniu zwykłymi środkami myjącymi. Nie należy stosować druciaków i środków na bazie piasku. W przypadku silnego zanieczyszczenia, formę należy pozostawić do odmoczenia. Odpowiednia do kuchenki elektrycznej, gazowej oraz konwekcyjnej. Można myć w zmywarce. **Gwarancja 3- letnia.** Gwarancja nie obejmuje wad powstałych w wyniku nieprzestrzegania instrukcji użytkowania oraz wad mechanicznych powłoki antyadhezyjnej – zadrapania itp.

l Unikátna forma na pečenie a súčasne veľký vykrajovač vynikajúci na prípravu vianočného zvončeka na veľa spôsobov. Zvonček možno piecť priamo vo forme na plechu, vykrojiť z perníkového cesta alebo z upečeného múčnika. Vynikajúca aj na prípravu tvarohového zvončeka za studena. Opatrená prvotriednym antiadhéznym povlakom, zvonček sa na formu nelepí. **Návod na použitie formy:** novú formu dôkladne umyte a osušte, vnútornú stranu potrite pred každým použitím pokrmovým tukom alebo maslom. Nepoužívajte náradie s kovovým zakončením, prázdnu formu neprehrievajte, umyte až po úplnom vychladnutí bežnými čistiacimi prostriedkami. Vyhnite sa drôtenkám a piesku, v prípade silného znečistenia nechajte odmočiť. Vhodné do elektrickej, plynovej aj teplovzdušnej rúry, vhodné do umývačky. **3 roky záruka.** Záruka sa nevzťahuje na závady vzniknuté používaním výrobku v rozpore s návodom na použitie a na mechanické poškodenie antiadhézneho povlaku – škrabance apod.

p Уникальная форма для выпечки и одновременно большая формочка прекрасно подходит для приготовления рождественского колокольчика разными способами. Колокольчик можно печь в форме прямо на противне, вырезать из пряничного теста или из готового бисквита. Прекрасно подходит также для приготовления холодного творожного колокольчика. С высококачественным антипригарным покрытием, колокольчик не прилипает к форме. **Инструкция по использованию формы:** новую форму хорошо вымойте и высушите, внутреннюю сторону перед каждым использованием смажьте пищевым жиром или маслом. Не используйте металлическую утварь, пустую форму не перегревайте, мойте после полного остывания обычными моющими средствами. Не используйте металлические мочалки и песок, в случае сильного загрязнения отмочите. Подходит для электрических, газовых и горячевоздушных печей, можно мыть в посудомоечной машине. **Гарантия 3 года.** Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за использования продукта не по инструкции и на механические повреждения антипригарного покрытия – царапины и т.д.

21 PAP