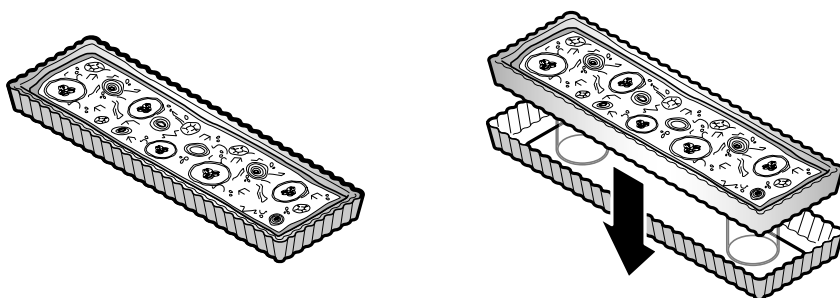


## Tarteform Tart tin Moule à tarte Forma na tarte



Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku : 663 631



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)  
[www.tchibo.de/instructions](http://www.tchibo.de/instructions)  
[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)  
[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)

### de Produktinformation

#### Wichtige Hinweise zum Gebrauch

Der Artikel ist nur für Tarteteig geeignet, **nicht für flüssige Teige**. Es besteht Auslaufgefahr!  
Die Tarteform ist nur für den Gebrauch im Backofen bis +230 °C geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht!  
Gehen Sie mit der heißen Backform vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**

#### Die Antihafbeschichtung

Form und Boden sind mit einer Antihafbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.  
▷ Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen und schneiden Sie keine Speisen in der Tarteform. Sollte das Backgut etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

#### Vor dem ersten Gebrauch / Reinigen

▷ Reinigen Sie Form und Boden mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie beide Teile danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Form und Boden sind **nicht spülmaschinengeeignet**.

#### Gebrauch

- ▷ Fetten Sie Form und Boden vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- ▷ Legen Sie den Boden über das Loch in der Form. Achten Sie beim Einfüllen des Teiges darauf, dass der Boden nicht verrutscht.
- ▷ Bevor Sie die Tarte aus der Form herausnehmen, lassen Sie Tarte und Backform abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Tarte und Backform entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Stellen Sie die Form zum Herausnehmen der Tarte auf hitzebeständige Gegenstände, die etwas kleiner als das Loch im Boden sind, z.B. 2 Schnaps-gläser.
- ▷ Lösen Sie die Tarte am Rand ggf. mit einem Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. und ziehen Sie den Rand der Form vorsichtig nach unten ab.
- ▷ Hebeln Sie die Tarte anschließend mit einem Teigschaber vorsichtig vom Boden.
- ▷ Reinigen Sie Form und Boden möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Trocknen Sie Form und Boden gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie beide Teile trocken.

### en Product information

#### Important information for use

The product is only suitable for tart dough, **not for liquid batter**. There is a risk of leakage!  
The tart tin is only suitable for use in the oven at temperatures up to +230 °C. Only use it for its intended purpose!  
Take care when handling the hot tart tin. Always use oven gloves. **There is a risk of burns!**

#### Non-stick coating

The tin and base have a non-stick coating that enables you to easily remove the tart. You will also notice how easy they are to clean.  
▷ To protect the coating, do not use sharp or pointed utensils for baking or cleaning and do not cut food in the tart tin. If your finished tart should nevertheless stick, use a rubber spatula or similar utensil to loosen it.

#### Prior to first use / Cleaning

▷ Clean the tin and base with hot water and a little washing-up liquid. Dry both parts immediately after washing to prevent stains. The tin and base are **not dishwasher-safe**.

#### Use

- ▷ Grease the tin and base with a little butter or margarine before using them. If necessary, also dust them with flour.
- ▷ Place the base over the hole in the tin. Take care that the base does not slip as you fill the tin with dough.
- ▷ Allow the tart and tin to cool before removing the tart from the tin. During this time the baked dough will stabilise and a layer of air will develop between the tin and the tart.
- ▷ To remove the tart, place the tin on heat-resistant objects that are slightly smaller than the hole in the base, e.g. two shot glasses.
- ▷ Loosen the tart at the edge using a rubber spatula or similar utensil if required, and carefully ease the edges of the tin downwards.
- ▷ Finally, carefully lever the tart off the base using a spatula.
- ▷ Clean the tin and base as soon as possible after use while any remaining dough is easier to remove. Dry the tin and base immediately after washing and store them in a dry place.

### fr Fiche produit

#### Conseils d'utilisation importants

Cet article convient uniquement pour la pâte à tarte, **pas pour les pâtes liquides**. Il y a risque de fuite!  
Ce moule à tarte est conçu pour une cuisson au four à des températures ne dépassant pas +230 °C. Ne l'utilisez pas pour un autre usage!  
Manipulez le moule avec précaution lorsqu'il est chaud. Utilisez toujours des maniques. **Il y a risque de brûlure!**

#### Le revêtement anti-adhésif

Le moule et le fond sont dotés d'un revêtement anti-adhésif pour vous permettre de retirer facilement votre préparation après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus facile.  
▷ Afin de ne pas endommager le revêtement, n'utilisez aucun objet coupant ou pointu lors de la cuisson ou du nettoyage, et ne coupez aucun aliment à même le moule. S'il arrive que la préparation attache au moule, aidez-vous d'une spatule à pâte en caoutchouc ou d'un objet similaire pour la détacher.

#### Avant la première utilisation / Nettoyage

▷ Nettoyez le moule et le fond à l'eau chaude en utilisant un peu de produit vaisselle. Essayez immédiatement les deux pièces pour éviter les taches. Le moule et le fond **ne vont pas au lave-vaisselle**.

#### Utilisation

- ▷ Avant d'utiliser l'article, graissez le moule et le fond avec un peu de beurre ou de margarine. Le cas échéant, saupoudrez-les également de farine.
- ▷ Placez le fond dans le moule de sorte qu'il recouvre entièrement le trou qui se trouve au centre du moule. Veillez à ce que le fond reste bien en place lorsque vous y verserez la pâte.
- ▷ Laissez refroidir la tarte et le moule avant de démouler la tarte. La pâte cuite peut ainsi se stabiliser et une couche d'air, se former entre la tarte et le moule.
- ▷ Pour démouler la tarte, placez le moule sur des objets résistants à la chaleur dont le diamètre est légèrement inférieur au trou qui se trouve dans le fond, p. ex. 2 verres à eau de vie.
- ▷ Dégagez les bords de la tarte à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou d'un objet similaire et tirez délicatement le bord du moule vers le bas.
- ▷ Pour finir, soulevez délicatement la tarte du fond du moule à l'aide d'une spatule.
- ▷ Nettoyez le moule et le fond de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi. Essayez le moule et le fond immédiatement après les avoir lavés et rangez-les dans un endroit sec.

### CS Informace o výrobku

#### Důležité pokyny k používání

Výrobek je vhodný pouze na těsto na tarte, **není vhodný na tekutá těsta**. Hrozí nebezpečí vytečení!  
Forma na tarte je vhodná pouze k používání v pečici troubě do +230 °C. Nepoužívejte ji k jinému účelu!  
S horkou formou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky. **Hrozí nebezpečí popálení!**

#### Nepřílnavá vrstva

Forma a dno jsou opatřeny nepřilnavou vrstvou, aby šlo pečivo lépe vyklopit. Další předností je snazší čištění.  
▷ Abyste nepřilnavou vrstvu ochránili před poškrábáním, nepoužívejte při pečení ani čištění ostré ani špičaté předměty a žádné pokrmy nekrájejte přímo ve formě na tarte. Pokud by se tarte nedal lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem apod.

#### Před prvním použitím / Čištění

▷ Formu a dno umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom obě části hned utřete, aby se na povrchu nevytvářely skvrny. Forma a dno **nejsou vhodné do myčky**.

#### Použití

- ▷ Formu a dno před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak je ještě případně vysypte moukou.
- ▷ Dno položte na otvor ve formě. Při plnění těsta do formy dávejte pozor, aby se dno neposunulo.
- ▷ Než tarte začnete vyjmát z formy, nechte tarte i formu na pečení vychladnout. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi tarte a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Formu k vyjmutí tarte položte na žáruvzdorné předměty, které jsou menší nežli otvor na dně, např. dvě štamprle.
- ▷ Tarte uvolněte na okraji případně pomocí stěrky na těsto s gumovým okrajem apod., a okraj formy opatrně stáhněte dolů.
- ▷ Potom tarte opatrně oddělte ode dna formy pomocí stěrky.
- ▷ Formu a dno umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta nejlépe uvolní. Formu a dno hned po umytí utřete a uložte obě části na suché místo.

## Herzhafte Tarte

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten  
Portionen: 2  
Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten für den Boden

90 g Dinkelmehl 630  
50 g Dinkelvollkornmehl  
1/2 TL Salz  
4 EL Mandelöl oder ähnliches Öl  
3 EL Wasser

### Zutaten für die Füllung

120 g Kürbisfleisch in Würfeln  
100 g Zucchini in Würfeln  
50 g fein geschnittener Lauch  
30-40 g Cashewnüsse  
1 EL Reismehl  
1 EL Olivenöl oder ähnliches Öl  
1/2 TL Salz  
1/2 TL Kurkuma  
70-80 ml Wasser  
Optional: Cayennepeffer

### Zubereitung Boden

- Sämtliche Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben (zuerst die trockenen Zutaten, dann das Öl und zum Schluss das Wasser).
- Die Zutaten zu einem Teig verkneten.
- Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
- Die Tarteform ausfetten.
- Die Tarteform mit dem Teig auskleiden und den Teig am Rand hochziehen.
- Bei 190° C (Unter-/Oberhitze) für 10 Minuten blindbacken.

### Zubereitung Füllung

- Den Lauch und das Kürbisfleisch in Salzwasser für ungefähr 5 Minuten dünsten.
- Anschließend die Zucchiniwürfel hinzugeben und weitere 5 Minuten garen lassen.
- Das Gemüse abgießen und abtropfen lassen.
- Die Cashewnüsse mit den restlichen Zutaten im Mixer pürieren.
- Das gedünstete Gemüse in eine Schüssel geben und die Cashewsoße dazu geben.
- Alles gut vermischen.
- Die Masse auf den vorgebackenen Tarteboden geben und glattstreichen.
- Bei 180° C (Umluft) solange weiterbacken, bis die Füllung gestockt ist und die Tarte eine goldgelbe, leicht gebräunte Farbe hat.

## Savoury tart

Preparation time: approx. 25 minutes  
Portions: 2  
Difficulty: easy

### Ingredients for the base

90 g spelt flour, type 630  
50 g wholemeal spelt flour  
1/2 tsp salt  
4 tbsp almond oil or similar oil  
3 tbsp water

### Ingredients for the filling

120 g pumpkin flesh, cut into cubes  
100 g courgette, cut into cubes  
50 g finely chopped leek  
30-40 g cashew nuts  
1 tbsp rice flour  
1 tbsp olive oil or similar oil  
1/2 tsp salt  
1/2 tsp turmeric  
70-80 ml water  
Optional: cayenne pepper

### Preparing the base

- Combine all the ingredients for the base in a bowl (first the dry ingredients, then the oil, and finally the water).
- Knead all the ingredients into a dough.
- Allow the dough to rest in the refrigerator for 30 minutes.
- Roll out the dough on a floured work surface.
- Grease the tart tin.
- Line the tart tin with the dough and press the dough into the edges and up the side of the tin.
- Blind bake at 190 °C (top/bottom heat) for 10 minutes.

### Preparing the filling

- Steam the leek and pumpkin flesh in salted water for around 5 minutes.
- Then add the cubes of courgette and allow to cook for another 5 minutes.
- Drain the vegetables using a colander.
- Purée the cashew nuts and the rest of the ingredients in a blender.
- Add the steamed vegetables to a bowl and pour in the cashew sauce.
- Mix everything up well.
- Add the mixture to the pre-baked tart base and spread the mixture so that it is evenly distributed over the base.
- Bake at 180 °C (fan) until the filling sets and the tart is golden brown.

## Tarte salée

Temps de préparation: env. 25 minutes  
Portions: 2  
Niveau de difficulté: facile

### Ingrédients pour le fond

90 g de farine d'épeautre claire  
50 g de farine d'épeautre complète  
1/2 c.c. de sel  
4 c.s. d'huile d'amande ou huile similaire  
3 c.s. d'eau

### Ingrédients pour la garniture

120 g de chair de potiron en dés  
100 g de courgette en dés  
50 g de poireau finement émincé  
30-40 g de noix de cajou  
1 c.s. de farine de riz  
1 c.s. d'huile d'olive ou huile similaire  
1/2 c.c. de sel  
1/2 c.c. de curcuma  
70-80 ml d'eau  
En option: poivre de Cayenne

### Préparation du fond

- Mettre tous les ingrédients pour le fond dans un saladier (d'abord les ingrédients secs, puis l'huile et enfin l'eau).
- Pétrir les ingrédients pour obtenir une pâte.
- Laisser reposer la pâte dans le réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Étaler la pâte sur un plan de travail fariné.
- Graisser le moule à tarte.
- Tapisser le moule à tarte avec la pâte et faire remonter la pâte sur les bords.
- Faire cuire à blanc pendant 10 minutes à 190° C (chaleur supérieure/inférieure).

### Préparation de la garniture

- Faire cuire le poireau et la chair de potiron à l'étuvée dans de l'eau salée pendant environ 5 minutes.
- Ensuite, ajouter les dés de courgette et laisser cuire encore 5 minutes.
- Mettre les légumes dans une passoire et les laisser s'égoutter.
- Réduire les noix de cajou en purée avec le reste des ingrédients dans un mixeur.
- Verser les légumes cuits dans un saladier et ajouter la sauce aux noix de cajou.
- Bien mélanger le tout.
- Verser la préparation sur le fond de tarte précuit et lisser.
- Poursuivre la cuisson à 180° C (chaleur tournante) jusqu'à ce que la garniture ait pris et que la tarte ait une couleur dorée, légèrement brune.

## Lahodný tarte

Doba přípravy: cca 25 minut  
Porce: 2  
Obtížnost: nízká

### Přísady na korpus

90 g polohrubé špaldové mouky (typ 630)  
50 g celozrnné špaldové mouky  
1/2 lžičky soli  
4 lžíce mandlového nebo podobného oleje  
3 lžíce vody

### Přísady na náplň

120 g dýňové dužiny nakrájené na kostky  
100 g cukety nakrájené na kostky  
50 g jemně nasekaného pórků  
30-40 g kešu ořechů  
1 lžíce rýžové mouky  
1 lžíce olivového nebo podobného oleje  
1/2 lžičky soli  
1/2 lžičky kurkumy  
70-80 ml vody  
Volitelně: kajenský pepř

### Příprava korpusu

- Všechny přísady na korpus vložte do mísy (nejprve suché přísady, poté olej a nakonec vodu).
- Z přísad vypracujte těsto.
- Nechte těsto 30 minut odpočinout v chladničce
- Rozválejte těsto na pomoučené pracovní ploše.
- Formu na tarte vymažte tukem.
- Vyložte formu těstem tak, aby mělo zvýšené okraje.
- Těsto nechte zapéct při teplotě 190 °C (spodní/horní ohřev) po dobu 10 minut.

### Příprava náplně

- Pórek a dýňovou dužinu poduste přibližně 5 minut ve slané vodě.
- Poté přidejte kostky cukety a nechte dusit dalších 5 minut.
- Sced'te zeleninu a nechte okapat.
- Kešu ořechy se zbývajícími přísadami rozmixujte v mixéru na pyré.
- Podušenou zeleninu vložte do mísy a přidejte kešu omáčku.
- Vše dobře promíchejte.
- Rozprostřete hmotu na předpečený korpus těsta.
- Pečte při teplotě 180 °C (horkovzdušná trouba), až náplň ztuhne a koláč získá zlatožlutou, lehce nahnědlou barvu.