

Delícia

Baking pan/cookie cutter Easter sheep

Forma na pečení/vykrajovátko Velikonoční ovečka

Backform/Ausstechform Osterschaf

Moule à gâteau/découpoir Mouton de Pâques

Stampo da forno/tagliabiscotti pecorella di Pasqua

Molde para hornear/cortapastas oveja de Pascua

Forma/corta massas ovelha de Páscoa

Forma do pieczenia/forma do wykrawania Owieczka Wielkanocna

Forma na pečenie/vykrajovač Velkonočná ovečka

Форма для выпечки/формочка Пасхальная овечка



en A unique baking pan and, at the same time, a large cookie cutter excellent for making the traditional Easter sheep in a number of styles. The sheep 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 as a mould for making an unbaked cottage cheese sheep. Provided with an excellent non-stick coating. The sheep does not stick to the pan while being made. Dishwasher safe. 3-year warranty.

es Unikátní forma na pečení a současně velké vykrajovátko vynikající pro přípravu tradiční Velikonoční ovečky na mnoho způsobů. Ovečku lze péct přímo ve formě na plechu, vykrojit z perníkového těsta nebo z upečeného moučniku. Vynikající i jako tvořítko pro přípravu tvarohové ovečky za studena. Opatřeno prvotřídním antiadhezním povlakem, připravovaná ovečka se k formě nelepí. Vhodné do myčky. 3 roky záruka.

de Einzigartige Backform und zugleich eine große Ausstechform hervorragend für die Zubereitung von verschiedenen Arten des traditionellen Osterschaffes. Das Osterschaf kann man direkt in der Backform auf einem Backblech backen, bzw. aus dem ausgerollten Lebkuchenteig oder aus der gebackenen Teigplatte ausstechen. Perfekt ebenfalls als Form für die Zubereitung von einem Quark-Osterschaf ohne Backen. Mit erstklassiger Antihafbeschichtung versehen, das gebackene sowie nicht gebackene Osterschaf klebt an der Form nicht fest. Die Spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

fr Un moule à gâteau unique et en même temps un grand découpoir, excellent pour préparer de multiples façons le traditionnel Mouton pascal. On peut faire cuire le Mouton directement dans le moule posé sur un plat à four, le découper en pâte de pain d'épices ou bien le découper directement dans un gâteau déjà cuit. Excellent également en tant que moule pour préparer un gâteau froid au fromage frais, en forme de mouton. Muni d'un revêtement antiadhésif de première qualité, la pâte ne colle pas au moule. Peut être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

it Originale stampo da forno e, nello stesso tempo, tagliabiscotti grande ideale per fare in vari modi la tradizionale pecorella di Pasqua. La pecorella 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 dare al formaggio fresco la tradizionale forma pasquale di pecorella. Provvisto di un rivestimento antiaderente di alta qualità. La pecorella non attacca allo stampo una volta cotta. Lavabile in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOMA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected



es Un molde único y, al mismo tiempo, un cortapastas grande excelente para preparar la tradicional oveja de Pascua de diferentes formas. La oveja se puede hornear directamente dentro del molde sobre una bandeja de horno, o bien se puede cortar y sacarlo de la masa de pan de jengibre, o bien se puede cortar de la masa una vez horneada. Excelente también como un molde para preparar una oveja de requesón sin hornear. Provisto de un excelente recubrimiento antiadherente. La oveja no se pega al molde mientras se está preparando. Apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

pt Uma forma invulgar que é, ao mesmo tempo, um grande corta massas, excelente para fazer a tradicional ovelha de Páscoa em variadas e diferentes estilos. A ovelha pode ir ao forno directamente na forma ou num tabuleiro de forno, pode ser cortado a partir da massa de gengibre ou de outra massa. Ideal também como molde para fazer uma ovelha de queijão. Previsto com um revestimento antiaderente. A ovelha não adere à forma no processo de cozedura. Pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

pl Wyjątkowa forma do pieczenia i jednocześnie duża forma do wykrawania, doskonała do przygotowywania tradycyjnej Owieczki Wielkanocnej na wiele sposobów. Owieczkę można piec bezpośrednio w formie na blasze, wykroić z ciasta piernikowego lub z upieczonego ciasta. Doskonała jako forma do przygotowania sernika na zimno w kształcie owieczki. Wyposażona w najwyższej jakości powłokę antyadhezyjną, przygotowywana owieczka nie klei się do formy. Można myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

sk Unikátna forma na pečenie a súčasne veľký vykrajovač vynikajúci pre prípravu tradičnej Velkonočnej ovečky na veľa spôsobov. Ovečku možno piecť priamo vo forme na plechu, vykrojiť z perníkového cesta alebo z upečeného múčnika. Vynikajúce aj ako tvořítko pre prípravu tvarohovej ovečky za studena. Zabezpečené prvotriednym antiadhezným povlakom, pripravovaná ovečka sa k forme nelepí. Vhodné do umývačky. 3 roky záruka.

ru Уникальная форма для выпечки и одновременно большая формочка прекрасно подходит для приготовления традиционной Пасхальной овечки несколькими способами. Овечку можно печь в форме прямо на противне, вырезать из пряничного теста или из приготовленного бисквитного теста. Прекрасно подходит как формочка для приготовления холодной творожной овечки. С высококачественным антипригарным покрытием, приготовленная овечка не липнет к форме. Подходит для мытья в посудомоечной машине. Гарантия 3 года.





Recipes / Recepty Ricette / Recetas Receitas / Przepisy

EASTER SHEEP 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 mix, fat and breadcrumbs for coating/sprinkling the baking pan

Mix well all ingredients and pour the liquid batter into a coated and sprinkled baking pan placed onto a baking sheet with a non-stick coating. Bake for about 35 minutes at 150 °C.

VELIKONOČNÍ OVEČKA Z LITÉHO TĚSTA

1 vejce, 160 g cukru krystal, 250 g polohrubé mouky, 250 ml polotučného mléka, 1 dl rostlinného oleje, 1 lžička 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 150 °C cca 35 minut.

PECORELLA DI PASQUA IN LEGGERA PASTELLA DOLCE

1 uovo, 160 g di zucchero semolato, 250 g di farina macinata media, 250 ml di latte parzialmente scremato, 1 dl di olio vegetale, 1 cucchiaio di cacao, ½ cucchiaio di bicarbonato di sodio, ½ cucchiaino di miscela di spezie per pan di zenzero, burro e pangrattato per ungere/cospargere lo stampo

Mescolare bene tutti gli ingredienti e versare la pastella liquida nello stampo precedentemente imburato e cosparsi di pangrattato; poi posizionarlo su una teglia piana antiaderente. Cuocere in forno per circa 35 minuti a 150 °C.

OVEJA DE PASCUA 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 mezcla de especias para pan de jengibre, grasa y pan rallado para el recubrimiento/espolvoreado del molde

Mezclar bien todos los ingredientes y verter la mezcla líquida en el molde de horno recubierto con grasa y espolvoreado con pan rallado, colocar en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Hornear unos 35 minutos a 150 °C.

OVELHA DE PÁSCOA EM MASSA FINA

1 ovo, 160 g açúcar granulada, 250 g farinha moagem média, 250 ml leite meio gordo, 1 dl óleo vegetal, 1 colher de sopa de cacau, ½ colher de chá de fermento, mistura de especiarias de gengibre, gordura e pão ralado para untar/polvilhar a forma

Misturar muito bem todos os ingredientes e colocar o batido numa forma untada e polvilhada e colocar num tabuleiro antiaderente. Levar ao forno cerca de 35 minutos a 150 °C.

OWIECZKA WIELKANOCNA Z PŁYNNEGO CIASTA

1 jajko, 160 g cukru kryształ, 250 g mąki średnio mielonej, 250 ml półtłustego mleka, 100 ml oleju roślinnego, 1 łyżka kakao, ½ łyżeczki sody spożywczej, ½ łyżeczki przyprawy do piernika, tłuszcz i bułka tarta do wysmarowania/wysypiania formy

Wszystkie składniki dobrze wymieszać i płynne ciasto wlać do formy, wcześniej wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Położyć na blasze z powłoką antyadhezyjną. Piec w temperaturze 150 °C ok. 35 minut.

GINGERBREAD EASTER SHEEP

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 egg 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 whisked egg cream. Wrap the dough with cling film and leave to develop in the refrigerator until the next day. Roll out the dough, cut out 2 sheep and bake them in the oven for about 10 minutes at 160 °C on a baking sheet with a non-stick coating or with a baking foil.

Decorate the cooled sheep with egg white coating or chocolate and white or coloured icing.

PERNÍKOVÁ VELIKONOČNÍ OVEČKA

2 vejce, 200 g mletého cukru, 75 g tekutého včelího medu (cca 4 lžičky), 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 mikroténové fólie a nechejte v lednici odpočinout do druhého dne. Těsto rozválejte, vykrojte 2 ovečky a na plechu s antiadhezním povlakem nebo pečicí fólií

pečte v troubě při 160 °C cca 10 minut. Vychladnutou ovečku ozdobte bílkovou polevou nebo čokoládou a bílou nebo barevnou cukrovou polevou.

PECORELLA DI PAQUA AL PAN DI ZENZERO

2 uova, 200 g di zucchero a velo, 75 g di miele liquido (circa 4 cucchiaini), 250 g di farina, 100 g di farina di segale, 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio, 4 cucchiaini di miscela di spezie per pan di zenzero

Sbattere le uova con lo zucchero ed il miele per almeno 20 minuti, setacciare la farina e completare il processo di amalgamento degli ingredienti in una ciotola aggiungendo anche la miscela di spezie per pan di zenzero, bicarbonato di sodio e le uova precedentemente sbattute. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e lasciare lievitare in frigorifero fino al giorno successivo. Arrotolare l'impasto su se stesso, tagliare 2 pecorelle e cuocere in forno per circa 10 minuti a 160 °C in una teglia antiaderente o utilizzando della carta da forno. Decorare pecorella con dell'albume d'uovo o del cioccolato e con la glassa bianca o colorata.

OVEJA DE PASCUA DE PAN DE JENGIBRE

2 huevos, 200 g de azúcar glas, 75 g de miel líquida (aproximadamente 4 cucharadas), 250 g de harina, 100 g de harina de centeno, 2 cucharaditas de bicarbonato, 4 cucharaditas de mezcla de especias para pan de jengibre

Batir el huevo con el azúcar y la miel durante al menos 20 minutos, tamizar la harina y completar el proceso de mezcla en un bol junto con la mezcla de especias para el pan de jengibre, el bicarbonato y la crema de huevo batido. Envolver la masa con film y dejar que crezca en la nevera hasta el día siguiente. Extender la masa, cortar 2 ovejas y hornear en el horno unos 10 minutos a 160 °C en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente o con papel de hornear. Decorar la oveja una vez está fría con clara de huevo a punto de nieve o chocolate y glaseado blanco o de color.

BISCOITO DE GENGIBRE OVELHA DE PÁSCOA

2 ovos, 200 g açúcar de pasteleiro, 75 g mel líquido (cerca de 4 colheres de sopa), 250 g farinha, 100 g farinha de centeio, 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio, 4 colheres de chá de mistura de especiarias de gengibre

Bater os ovos, o açúcar e o mel durante pelo menos 20 minutos, peneirar a farinha e completar a massa numa tigela juntamente com a mistura de especiarias de gengibre, o bicarbonato de sódio e o creme de ovo batido. Embrulhar a massa em película aderente e deixar repousar no frigorífico até ao dia seguinte. Desenrolar a massa, cortar 2 ovelhas e levar ao forno num tabuleiro de forno antiaderente ou em papel de forno, durante cerca de 10 minutos a 160 °C. Decorar as ovelhas depois de arrefecerem com clara de ovo ou chocolate e com açúcar branco ou colorido.

PIERNIKOWA OWIECZKA WIELKANOCNA

2 jaja, 200 g cukru pudru, 75 g płynnego miodu pszczelego (ok. 4 łyżki), 250 g mialkiej mąki, 100 g mąki żytniej, 2 łyżeczki sody, 4 łyżeczki przyprawy do piernika

Jaja ubijać z cukrem i miodem przynajmniej przez 20 minut. Przesiać mąkę, a następnie z przyprawą do piernika, sodą i ubitym kremem jajecznym wymieszać w makutrze. Ciasto umieścić w szczelnym woreczku foliowym (mikroténową folię) i pozostawić w lodówce do następnego dnia. Ciasto rozwałkować, wykroić 2 owieczki i piec w piekarniku w temperaturze 160 °C ok. 10 minut, najlepiej na blasze z powłoką antyadhezyjną lub na folii do pieczenia. Wystudzonego owieczkę ozdobić lukrem, białą czekoladą lub kolorową polewą cukrową.

GINGERBREAD EASTER SHEEP WITH PLUM STEW FILLING

To make a standing gingerbread sheep with a delicious plum stew filling, prepare the dough in the same manner as with the previous recipe and cut out two opposite (mirror image) gingerbread cookies using the cookie cutter. Bake, and when they cool down, glue the two parts together using the plum stew filling

made of 100 g plum stew, 25 g fine granulated sugar, 75 g ground sponge biscuit rounds, a pinch of cinnamon and a drop of rum essence. Decorate the cooled sheep with egg white coating or chocolate and white or coloured icing.

PERNÍKOVÁ VELIKONOČNÍ OVEČKA S POVIDLOVOU NÁPLNÍ

Pro stojící perníkovou ovečku s lahodnou povidlovou náplní připravte těsto stejným způsobem jako u předchozího receptu, ale pomoci vykrajovátko vykrojte dva opačné (zrcadlově obrácené) perníky. Upečte a po vychladnutí spojte oba díly povidlovou náplní připravenou ze 100 g svěstkových povidel, 25 g krupicového cukru, 75 g rozemletých piškotů a špetky skořice s kapkou rumové esence. Vychladnutou ovečku ozdobte bílkovou polevou nebo čokoládou a bílou nebo barevnou cukrovou polevou.

PECORELLA DI PAQUA AL PAN DI ZENZERO CON FARCITURA DI PRUGNE COTTE

Per preparare una pecorella al pan di zenzero con una deliziosa farcitura di prugne cotte, preparare l'impasto seguendo le istruzioni della precedente ricetta e tagliare due biscotti al pan di zenzero perfettamente sovrapponibili utilizzando il tagliabiscotti. Cuocere in forno, ed una volta raffreddati, incollare insieme le due parti utilizzando la salsa di prugne fatta con 100 g di prugne cotte, 25 g di zucchero semolato, 75 g di biscotti savoiardi sbriciolati, un pizzico di cannella ed una goccia di essenza di rum. Decorare pecorella con dell'albume d'uovo o del cioccolato e con la glassa bianca o colorata.

OVEJA DE PAN DE JENGIBRE CON RELLENO DE COMPOTA DE CIRUELA

Para preparar un oveja de pan de jengibre de pie con un delicioso relleno de compota de ciruela, preparar la masa de la misma manera que en la receta anterior y cortar dos lados opuestos (imagen espejo) de masa de jengibre utilizando el cortapastas. Hornear, y cuando estén fríos, pegar las dos partes utilizando el relleno de compota de ciruela preparado con 100 g de compota de ciruela, 25 g de azúcar granulada fina, 75 g de galletas de bizcocho redondas, una pizca de canela y una gota de ron. Decorar la oveja fría con clara de huevo a punto de nieve o chocolate y glaseado blanco o de color.

BISCOITO DE GENGIBRE OVELHA DE PÁSCOA COM RECHEIO DE COMPOTA DE AMEIXA

Para confeccionar biscoitos de gengibre com delicioso recheio de compota de ameixa, preparar a massa segundo as indicações da anterior receita e cortar dois biscoitos de gengibre no lado oposto (imagem espelho) utilizando o corta massas. Levar ao forno e quando arrefecerem, cole as duas partes com recheio de compota feita com 100 g compota de ameixa, 25 g açúcar granulada fino, 75 g de palitos La Reine, uma pitada de canela e uma gota de rum. Decorar os ovelhas depois de arrefecerem com clara de ovo ou chocolate e com açúcar branco ou colorido.

PIERNIKOWA OWIECZKA WIELKANOCNA Z NADZIENIEM Z POWIDŁEM

Na stojącego piernikowego owieczka z delikatnym nadzieniem z powideł przygotować ciasto w taki sam sposób jak w poprzednim przepisie, ale za pomocą foremki do wykrawania wykroić dwa odwrotne pierniki (odbicia lustrzane). Upiec i po wystudzeniu połączyć obie części nadzieniem z powideł przygotowanym ze 100 g powideł śliwkowych, 25 g drobno mielonego cukru, 75 g zmielonych biszkoptów i szczyptę cynamonu z odrobiną esencji rumowej. Wystudzonego owieczkę ozdobić lukrem, białą czekoladą lub kolorową polewą cukrową.

HONEY EASTER SHEEP

1 egg, 50 g icing sugar, 50 g hydrogenated baking fat, 50 g honey, 250 g plain flour, 1 tsp cinnamon, 1 tsp soda

Process all ingredients in a bowl or on the 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 sheeps; 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 gluing the two parts together, weigh them down with e.g. a heavy shopping board and leave them to mature in a cool place until the next day. Decorate the cooled sheep using Nutella or chocolate coating.

MEDOVÁ VELIKONOČNÍ OVEČKA

1 vejce, 50 g mletého cukru, 50 g ztuženého tuku na pečeni (Hera), 50 g medu, 250 g hladké mouky, 1 lžička skořice a 1 lžička sody

Všechny suroviny zpracujte v míse nebo na válce a hotové těsto rozdělte na 4 stejně velké části, rozválejte, přeneste na plech s antiadhezním povlakem a vykrojte 4 stejně silné ovečky, které pečte na plechu s antiadhezním povlakem v troubě při 200 °C cca 5 minut. Hotové části spojte čokoládovým krémem (Nutella), zatížte např. těžkým krájecím prkénkem a ponechte do druhého dne v chladu odležet. Vychladnutou ovečku ozdobte Nutellou nebo čokoládovou polevou.

PECORELLA DI PASQUA AL MIELE

1 uovo, 50 g di zucchero a velo, 50 g di grasso idrogenato, 50 g di miele, 250 g di farina, 1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Amalgamare gli ingredienti in una ciotola o su uno stendipasta e dividere l'impasto ottenuto in 4 parti uguali, arrotolarle su un cestuccio, stenderle su una teglia con rivestimento antiaderente e tagliare 4 pecorelle uguali; cuocerli in forno per circa 5 minuti a 200 °C. Utilizzare del cioccolato da spalmare (Nutella) per incollare insieme le due parti, premerle utilizzando ad esempio un tagliere pesante e lasciarle a riposo in un luogo fresco fino al giorno successivo. Decorare pecorella utilizzando la Nutella o del cioccolato da copertura.

OVEJA DE PASCUA DE MIEL

1 huevo, 50 g de azúcar glas, 50 g margarina, 50 g de miel, 250 g de harina, 1 cucharadita de canela, 1 cucharadita de bicarbonato

Mezclar todos los ingredientes en un bol o en una base pastelera y dividir la masa en 4 partes iguales, extenderlas, ponerlo en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente y cortar 4 ovejas con el mismo grosor; hornearlas en el horno unos 5 minutos a 200 °C. Utilizar crema de chocolate (Nutella) para pegar las partes, ponerle peso encima por ejemplo, una tabla de cortar pesada y dejarlo que madure en un lugar fresco hasta el día siguiente. Decorar la oveja fría utilizando Nutella o cobertura de chocolate.

OVELHA DE PÁSCOA DE MEL

1 ovo, 50 g açúcar de pasteleiro, 50 g fermento, 50 g mel, 250 g farinha, 1 colher de chá de canela, 1 colher de chá de bicarbonato de sódio

Misturar todos os ingredientes numa taça ou numa tábua de massas e dividir o resultado em 4 partes iguais, enrolar e cortar 4 ovelhas iguais. Levar ao forno cerca de 5 minutos a 200 °C num tabuleiro antiaderente. Use chocolate para barrar (Nutella) para colar as duas partes, colocar por cima, por exemplo uma tábua de cortar pesada e num local fresco e deixar assim até ao dia seguinte. Decorar com Nutella ou chocolate para coberturas.

MIODOWA OWIECZKA WIELKANOCNA

1 jajko, 50 g cukru pudru, 50 g twardego tłuszczu do pieczenia, 50 g miodu, 250 g mialkiej mąki, 1 łyżeczka cynamonu i 1 łyżeczka sody

Wszystkie składniki wyrobić w misce lub na stolnicy a gotowe ciasto należy rozdzielić na 4 cztery równe części, rozwałkować, przenieść na blachę z powłoką antyadhezyjną i wykroić 4 duże owieczki, które należy piec ok. 5 minut, w piekarniku rozgrzanym do 200 °C. Gotowe części połączyć kremem czekoladowym (Nutella), obciążyć np. ciężką deską do krojenia i pozostawić do następnego dnia w chłodnym miejscu. Wystudzonego owieczkę ozdobić Nutellą lub polewą czekoladową.



CARROT EASTER SHEEP

1 egg, 100 g icing sugar, 150 g coarsely ground flour, 100 g medium ground flour, 4 tbsp heated vegetable fat, 200 g finely grated carrot, 2 tbsp raisins, 1 dl semi-skimmed milk, 6 g baking powder (about ½ of the pack), fat for coating the pan

Mix the coarsely ground and medium ground flours with baking powder. Add the grated carrot, melted fat, sugar, eggs whisked in milk beforehand, and rinsed raisins. Blend everything well. Spread the resulting medium-thick dough into the baking pan coated with fat and sprinkled with flour and place the pan onto a baking sheet with a non-stick coating. Bake for about 40 minutes at 150 °C. Decorate the cooled sheep with raisins and a ribbon.

MRKVOVÁ VELIKONOČNÍ OVEČKA

1 vejce, 100 g práškového cukru, 150 g hrubé mouky, 100 g polohrubé mouky, 4 lžíce rozehrátého rostlinného tuku, 200 g jemně strouhané mrkve, 2 lžíce rozinek, 1 dl polotučného mléka, 6 g prášku do pečiva (cca ½ balení), tuk na vymazání formy

Hrubou a polohrubou mouku smíchejte s práškem do pečiva. Přidejte strouhanou mrkev, rozpuštěný tuk, cukr, v mléce předem rozlehaná vejce, omyté rozinky a vše spolu důkladně promíchejte. Hotové středně husté těsto rozetete do tukem vymazané a moukou vysypané formy umístěné na plech s antiadhezním povlakem a pečte při 150 °C cca 40 minut. Vychladnutou ovečku ozdobte rozinkami a mašlí.

PECORELLA PASQUALE DI CAROTE

1 uovo, 100 g di zucchero a velo, 150 g di farina macinata grossa, 100 g di farina macinata media, 4 cucchiai di grasso vegetale riscaldato, 200 g di carote finemente grattugiate, 2 cucchiai di uvetta, 1 dl di latte scremato, 6 g di lievito in polvere (circa ½ bustina), burro per ungere lo stampo

Amalgamare la farina macinata grossa e la farina macinata media insieme al lievito in polvere. Aggiungere la carota grattugiata, grasso vegetale sciolto, zucchero, uova sbattute nel latte, ed uvetta. Mescolare il tutto per bene. Versare il composto ottenuto nello stampo precedentemente imburato e cospargere di farina e posizionarlo su una teglia piana antiaderente. Cuocere in forno per circa 40 minuti a 150 °C. Decorare pecorella con l'uvetta ed un nastro.

OVEJA DE PASCUA DE ZANAHORIA

1 huevo, 100 g de azúcar glas, 150 g de harina gruesa, 100 g de harina media, 4 cucharadas de mantequilla derretida, 200 g de zanahoria finamente rallada, 2 cucharadas de pasas, 1 dl de leche semidesnatada, 6 g de levadura (aproximadamente ½ del sobre), grasa para untar el molde

Mezclar la harina gruesa y media con la levadura. Añadir la zanahoria rallada, la mantequilla derretida, el azúcar, el huevo previamente batido con la leche, y las pasas enjuagadas. Mezclar todo bien. Extender la masa con un grosor medio en el molde de horno recubierto con grasa y espolvoreado con harina y colocar el molde en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Hornear unos 40 minutos a 150 °C. Decorar la oveja fría con pasas y una cinta.

OVELHA DE PÁSCOA DE CENOURA

1 ovo, 100 g açúcar de pasteleiro, 150 g farinha moagem grossa, 100 g farinha moagem média, 4 colheres de sopa de gordura vegetal aquecida, 200 g cenouras cortadas ralada, 2 colheres de sopa de passas, 1 dl leite meio gordo, 6 g fermento, gordura para a forma

Misturar a farinha grossa e a media com o fermento, adicionar a cenoura ralada, a gordura derretida, o açúcar, os ovos batidos no leite previamente e as passas lavadas. Misturar tudo muito bem. Espalhar a massa com espessura média na forma untada com gordura e polvilhada com farinha e colocar num tabuleiro antiaderente. Levav ao forno cerca de 40 minutos a 150 °C. Decorar os ovelhas arrefecidas com passas e fitas.

MARCHEWKOWA WIELKANOCNA

1 jajo, 100 g cukru pudru, 150 g grubo mielonej mąki, 100 g mąki średnio mielonej, 4 łyżki rozgrzanego tłuszczu roślinnego, 200 g drobno startej marchwi, 2 łyżki rodzynek, 100 ml półtłustego mleka, 6 g proszku do pieczenia (ok. ½ opakowania), tłuszcz do wysmarowania formy

Grubo i średnio mieloną mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Dodać startą marchew, roztopiony tłuszcz, cukier, jajo (wcześniej roztrzepane w mleku), umyte rodzynki i wszystko razem dokładnie wymieszać. Gotowe średnio gęste ciasto przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką. Położyć na blasze z powłoką antyadhezyjną i piec w temperaturze 150 °C ok. 40 minut. Wystudzonego owieczkę ozdobić rodzynkami i wstążką.

LIGHT EASTER SHEEP 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 pack), grated lemon peel from one lemon

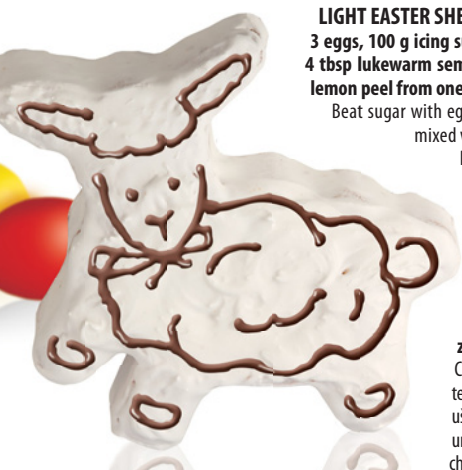
Beat sugar with egg yolks, add the lemon peel, butter and nuts. Then stir in milk and flour mixed with baking powder and lightly stir in previously whisked egg white froth.

Pour the batter into the baking pan coated with fat and sprinkled with breadcrumbs and place the pan onto a baking sheet with a non-stick coating. Bake for about 40 minutes at 150 °C. Decorate the cooled sheep using chocolate or egg white coating.

TRENÁ VELIKONOČNÍ OVEČKA 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), strouhanou kůru z jednoho citronu

Cukr utřete se žlutky, 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 strouhanou vysypané formy umístěné na plech s antiadhezním povlakem a pečte při 150 °C cca 40 minut. Vychladnutou ovečku ozdobte čokoládovou nebo bílkovou polevou.



PECORELLA DI PASQUA CON NOCI

3 uova, 100 g di zucchero a velo, 200 g di farina macinata media, 80 g di burro, 40 g di noci tritate, 4 cucchiai di latte scremato tiepido, 6 g di lievito in polvere (circa ½ bustina), scorza di limone grattugiata

Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere la scorza di limone grattugiata, burro e noci. Mescolare il latte e la farina con il lievito in polvere ed aggiungere gli albumi d'uovo precedentemente montati a neve. Versare il composto ottenuto nello stampo precedentemente imburato e cospargere di farina e pangrattato; poi posizionarlo su una teglia piana antiaderente. Cuocere in forno per circa 40 minuti a 150 °C. Decorare pecorella utilizzando del cioccolato o dell'albume d'uovo.

OVEJA DE PASCUA LIGERA CON FRUTOS SECOS

3 huevos, 100 g de azúcar glas, 200 g de harina media, 80 g de mantequilla, 40 g de nueces molidas, 4 cucharadas de leche semidesnatada tibia, 6 g de levadura (aproximadamente ½ sobre), la cáscara de un limón rallada, grasa y pan rallado para el recubrimiento/espolvoreado del molde

Batir el azúcar con las yemas de huevo, añadir la cáscara del limón rallada, la mantequilla y las nueces. Añadir la leche y la harina mezclada con la levadura y remover ligeramente con el huevo batido previamente a punto de nieve. Verter la mezcla en el molde recubierto con grasa y espolvoreado con pan rallado y colocar el molde en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Hornear unos 40 minutos a 150 °C. Decorar la oveja fría utilizando cobertura de chocolate o glaseado blanco.

OVELHA DE PÁSCOA COM NOZES

3 ovos, 100 g açúcar de pasteleiro, 200 g farinha moagem grossa, 80 g manteiga, 40 g nozes picadas, 4 colheres de sopa de leite meio gordo morno, 6 g fermento, casca raspada de um limão

Bater o açúcar com as gemas, adicionar a casca raspada do limão, a manteiga e as nozes. Misturar o leite com a farinha já misturada com o fermento e misturar as claras em castelo já batidas. Colocar o batido numa forma já untada e polvilhada com pão ralado e colocar num tabuleiro antiaderente. Levav ao forno cerca de 40 minutos a 150 °C. Decorar os ovelhas já arrefecidos com chocolate ou cobertura de clara de ovo.

UCIERANA OWIECZKA WIELKANOCNA Z ORZECHAMI

3 jaja, 100 g cukru pudru, 200 g średnio mielonej mąki, 80 g masła, 40 g posiekanych orzechów włoskich, 4 łyżki ciepłego półtłustego mleka, 6 g proszku do pieczenia (ok. ½ opakowania), starta skórka z jednej cytryny

Cukier utrzeć z żółtkami, dodać skórkę cytrynową, masło i orzechy. Następnie wymieszać mleko z mąką i proszkiem do pieczenia oraz lekko wmieszać wcześniej ubitą pianę z białek. Ciasto przełożyć do formy wysmarowanej wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Położyć na blasze z powłoką antyadhezyjną i piec w temperaturze 150 °C ok. 40 minut. Wystudzonego owieczkę ozdobić polewą czekoladową lub lukrem.

COTTAGE CHEESE EASTER SHEEP WITH FRUITS AND SPONGE BISCUIT ROUNDS

150 g whole sponge biscuit rounds, 80 g granulated sugar, 250 g soft cottage cheese, 60 g butter, 2 dl lukewarm milk, 20 g clear jelly, 8 g vanilla sugar (1 pack), fresh or compote fruits – strawberries, raspberries, apricots, peaches, currant, pineapple, tangerines, etc.

Moisten the jelly 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 batter with your fingers up to the sides of the baking pan. Moderately warm the remaining milk, add sugar and swollen jelly, whisk in the cottage cheese and vanilla sugar. Pour about one half of the resulting mixture onto the batter in the baking pan, put the remaining whole sponge biscuit rounds and fruits on the top and pour on them the remaining cottage cheese mixture. Leave to set in the refrigerator until the next day, then remove the baking pan and decorate the finished sheep e.g. with whisked cream.

TVARHOVÁ VELIKONOČNÍ OVEČKA S OVOCEM A PIŠKOTY

150 g celých kulatých piškotů, 80 g cukru krystal, 250 g měkkého tvarohu, 60 g másla, 2 dl polotučného mléka, 20 g číre želatiny, 8 g vanilkového cukru (1 balení), čerstvé nebo kompotované ovoce – jahody, maliny, meruňky, broskve, rybíz, ananas, mandarinky apod.

Želatinu namočte v trošce mléka a uložte v chladu. 100 g piškotů rozdrťte a smíchejte s máslem. Toto těsto roztláče prsty rovnoměrně až k okrajům formy. Tvaroh, mléko mírně zahřejte, přidejte cukr a nabobtnalou želatinu, do směsi vše lehce ztvarujte a vanilkový cukr. Zhruba polovinu hotové směsi nalijte na těsto do formy, pokladte zbylými celými kulatými piškoty a ovocem a zalijte zbytkem tvarohové směsi. Dejte do druhého dne ztuhnout v ledničce, poté formu sejměte a ovečku dozdobte např. šlehanou smetanou.

PECORELLA DI PASQUA DI FORMAGGIO FRESCO CON FRUTTA E BISCOTTI SAVOIARDI

150 g di biscotti savoiardi rotondi, 80 g di zucchero semolato, 250 g di morbido formaggio fresco, 60 g di burro, 2 dl di latte tiepido, 20 g di gelatina trasparente, 8 g di zucchero vanigliato (1 bustina), frutta fresca o conserva di frutta – fragole, lamponi, albicocche, pesche, uvetta, ananas, mandarini, ecc.

Bagnare la gelatina con un pò di latte e conservarla in un luogo fresco. Sbriciolare 100 g di biscotti savoiardi ed amalgamarli con del burro. Ungere con del burro i lati dello stampo. Scaldare il latte rimanente, aggiungere lo zucchero e la gelatina, mescolare il composto ottenuto ed aggiungere il formaggio fresco e lo zucchero vanigliato. Versare circa metà del composto ottenuto nello stampo, guarnire la parte superiore con i restanti biscotti savoiardi rotondi e la frutta; infine ricoprire il tutto con il formaggio fresco. Lasciare a riposo in frigorifero fino al giorno successivo, poi rimuovere lo stampo e decorare pecorella con ad esempio della crema pasticcera.

OVEJA DE PASCUA DE REQUESÓN CON FRUTAS Y GALLETAS DE BIZCOCHO

150 g de galletas de bizcocho redondas, 80 g de azúcar granulada, 250 g de requesón suave, 60 g de mantequilla, 2 dl de leche tibia, 20 g de gelatina transparente, 8 g de azúcar de vainilla (1 paquete), frutas frescas o compotas – fresas, frambuesas, albaricoques, melocotones, grosella, piña, mandarinas, etc.

Humedecer la gelatina en una pequeña cantidad de leche y dejar en un lugar fresco. Triturar 100 g de galletas de bizcocho y mezclar con mantequilla. Extender la mezcla con los dedos hacia los lados del molde. Calentar moderadamente el resto de la leche, añadir el azúcar y la gelatina hinchada, batir el requesón y el azúcar de vainilla. Verter aproximadamente una mitad de la mezcla resultante sobre la mezcla de galletas en el molde de horno, poner el resto de galletas de bizcocho y frutas en la parte superior y verter sobre ellas el resto de la mezcla de requesón. Dejar en la nevera hasta el día siguiente, entonces quitar el molde y decorar la oveja terminada por ejemplo con crema batida.

OVELHA DE PÁSCOA COM QUEIJO FRESCO, FRUTAS E PALITOS LA REINE

150 g palitos La Reine integrais, 80 g açúcar granulado, 250 g queijo fresco, 60 g manteiga, 2 dl de leite morno, 20 g de gelatina transparente, 8 g açúcar baunilhado (1 embalagem), fruta fresca ou em compota – morango, framboesa, damasco, pessego, groselha, ananás, tangerina, etc.

Humedecer a gelatina numa pequena quantidade de leite e guardar em local fresco. Esmagar os palitos La Reine e misturar a manteiga. Uniformemente pressione a massa com os dedos até aos lados da forma. Aquecer moderadamente o leite, adicionar o açúcar, a gelatina humedecida e bater o queijo fresco com o açúcar baunilhado. Colocar cerca de metade do preparado sobre a massa da forma e o resto das frutas e palitos La Reine no cimo e despejar a restante mistura de queijo fresco sobre eles. Levav ao frigorífico até ao dia seguinte, desenformar e decorar o cordeiro/ovelha, por exemplo, com chantilly.

SERNIKOWA OWIECZKA WIELKANOCNA Z OWOCAMI I BISKOPIKTAMI

150 g całych okrągłych biszkoptów, 80 g cukru kryształ, 250 g miękkiego twarogu, 60 g masła, 200 ml półtłustego mleka, 20 g czystej żelatyny, 8 g cukru waniliowego (1 opakowanie), owoce świeże lub z kompotu – truskawki, maliny, morele, brzoskwinie, porzeczki, ananasy, mandaryny itp.

Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości mleka i pozostawić w chłodnym miejscu. 100 g biszkoptów rozkruszyć i zmieszać z masłem. Ciasto ugnieść równomiernie palcami aż do krawędzi formy. Pozostałe mleko delikatnie podgrzać, dodać cukier i napęczniałą żelatynę. Do mieszanki dodać twaróg i cukier waniliowy. Około połowy gotowej mieszanki wylać na ciasto do formy, przełożyć pozostałymi owocami, okrągłymi biszkoptami oraz owocami i zalać pozostałą mieszanką twarogową. Pozostawić do następnego dnia w lodówce aż stężeje, następnie zdjąć formę i owieczkę ozdobić np. bitą śmietaną.

▶ || www.tescoma.com/video/623342 📺

🔧 **Instructions for using the baking pan:** thoroughly wash and dry the new pan; coat the inside with cooking oil before every use. Do not use utensils with metal endings; do not pre-heat an empty pan; leave to cool entire before washing; wash with normal detergents. Avoid scourers and sands, and do not use 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.

📖 **Návod k použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo maslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnou formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vychladnutí běžnými čistícími prostředky. Vyhnete 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.

🔧 **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 Heißluftöfen geeignet, spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie. Die Garantie erstreckt sich auf die Mängel nicht, die auf den anleitungswidrigen Gebrauch und auf mechanische Beschädigung der Antihafbeschichtung zurück zuziehen sind – Risse usw.

🔧 **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, 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 dus à l'utilisation d'ustensiles tranchants, rayures, etc.

🔧 **Restruzioni 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 d'acciaio; non preriscaldare lo stampo vuoto; lasciarlo raffreddare completamente prima di lavarlo; lavare con normali detersivi. Evitare di utilizzare pagliette e detersivi a base di sabbia durante 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 difetti causati da un utilizzo improprio non compatibile con le istruzioni d'uso e danni artificiali al rivestimento antiaderente – graffi, ecc.

🔧 **Instrucciones de uso del molde:** Lavar y secar cuidadosamente un molde nuevo; cubrir el interior con aceite o mantequilla antes de cada uso. No utilizar utensilios metálicos; no precalentar un molde vacío; dejar enfriar completamente antes de lavar; lavar con detergentes normales. Evitar estropajos y productos arenosos, dejar a remojo si está excesivamente sucio. Apto para hornos eléctricos, de gas y hornos 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.

🔧 **Instruções de utilização da forma:** lavar e secar muito bem antes de usar a forma nova, untar o revestimento com manteiga antes de cada utilização. Não utilizar utensílios de metal. Não aquecer uma forma vazia. Deixar arrefecer por completo antes de lavar. Lavar com detergentes normais. Evitar esfregões e escovas e deixar de molho se estiver muito sujo. Adequada para fornos a gás, eléctricos e de ar quente. Pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia. A garantia nunca cobre defeitos devidos a utilização inadequada incompatível com as instruções de utilização e danos mecânicos do revestimento antiaderente tais como riscos, etc.

🔧 **Instrukcja użytkowania formy:** nową formę należy dokładnie umyć i osuszyć. Przed każdym użyciem należy posmarować wewnętrzną stronę tłuszczem jadalnym lub masłem. Nie używać narzędzi z metalowym zakończeniem, nie przegrzewać pustej formy, myć dopiero po całkowitym ostygnięciu, zwykłymi środkami czystości. Nie stosować druczków i preparatów troszczących powierzchnię. W przypadku silnego zanieczyszczenia pozostawić do odmożenia. Można stosować w piekarniku elektrycznym, gazowym i piekarniku z termoizolacją. Nie używać do czyszczenia w zmywarce. Gwarancja 3-letnia. Gwarancja nie obejmuje wad powstałych w piekarniku w wyniku użytkowania produktu, niezgodnego z instrukcją oraz uszkodzeń mechanicznych powłoki antyadhezyjnej – zarysowań itd.

🔧 **Návod na použitie formy:** novú formu dôkladne umyte a osušte, vnútornú stranu potriete pred každým použitím pokrmovým tukom alebo maslom. Nepoužívajte nářadí s kovovým zakončením, prázdnou formu nepřehřívejte, umývejte až po úplnom vychladnutí bežnými čistiacimi prostriedkami. Vyhnete sa drôtenkám a pieskom, v prípade silného znečistenia nechajte odmočiť. Vhodná do elektrickej, plynovej aj teplovzdušnej rúry, vhodná do umývačky. 3 roky záruka. Záruka sa nevztahuje na chyby vzniknuté používaním výrobku v rozporu s návodom na použitie a na mechanické poškodenie antiadhezného povlaku – škrabance apod.

🔧 **Инструкция по использованию формы:** новую форму тщательно вымойте и высушите, внутреннюю поверхность смажьте перед каждым использованием жиром или сливочным маслом. Не используйте металлические инструменты, не перегревайте пустые формы, мойте после полного остывания обычными чистящими средствами. Не используйте металлические сетки и песок, в случае сильного загрязнения отмочите. Подходит для электрических, газовых печей и духовок с горячим воздухом, можно мыть в посудомоечной машине. Гарантия 3 года. Гарантия не распространяется на дефекты, вызванные неправильным использованием продукта и механическими повреждениями антипригарного покрытия – царапины и т.д.

