

**NORDIC**  **WARE**<sup>®</sup>  
SINCE 1946



---

NÁVOD K POUŽITÍ  
& RECEPTY

---

## Děkujeme, že jste si zakoupili výrobek americké značky Nordic Ware.

---

Při používání forem postupujte podle následujících instrukcí:

### CZ

Před prvním použitím a po každém následném použití omyjte v ruce teplou mýdlovou vodou. Následně vytřete do sucha. Delší namáčení se nedoporučuje. Před každým použitím důkladně vytřete povrch máslem nebo tukem na pečení a poprašte moukou nebo kakaem. Lze také použít sprej na pečení obsahující mouku. Nepoužívejte běžný sprej na pečení, mohlo by dojít k narušení vnitřní vrstvy formy. Směsi a recepty se liší. Do formy nenalévejte více než ¾ jejího objemu, abyste se vyvarovali přetečení těsta během pečení. Na nepřilnavý povrch by nemělo být používáno kovové kuchyňské náčiní či přístroje, abrazivní čističe, čisticí houbičky na nádobí s hrubým povrchem, apod.

### SK

Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití umyte ručne v teplej mydlovej vode. Vždy vytrite povrch maslom alebo tukom na pečenie a popraste múkou alebo kakaom. Možno použiť aj sprej na pečenie s obsahom múky. Zmesi a recepty sa líšia. Do formy nenalievajte viac ako ¾ jej objemu, vyvarujete sa tak pretečeniu. Nepoužívajte kovové náčinie, abrazívne čističe, čistiace prostriedky s hrubým povrchom apod.

---

## INSPIRUJTE SE VYBRANÝMI RECEPTY

---

Bábovka Nordic Ware Anniversary je nejvíce ikonickou bábovkovou formou této značky. Je na trhu již přes 70 let a stojí za úspěchem americké firmy Nordic Ware. S touto bábovkovou formou totiž v roce 1966 jedna z majitelek této formy skončila druhá v celostátní soutěži v pečení. Traduje se, že důvody pro tak skvělé umístění byly dva – unikátní vzhled bábovkové formy Anniversary a samotný recept, který byl použit. Ten se skládá z chutného a jedno-  
duchého těsta a tzv. tunnel of fudge. Což si můžete představit jako měkkou sladkost vyrobenou z cukru, másla, mléka, a někdy čokolády nebo ořechů. Pro nás může být pro představu nejbliž žvýkavá karamelka. Vy si tento recept s „karamelovým tunelem“ ve vaší nové formě Nordic Ware můžete hned vyzkoušet!

---

# IKONICKÁ BÁBOVKA NORDIC WARE

---



**Množství ingrediencí v receptu  
je na 12 cupovou bábovku Nordic Ware.**

*Příprava:* **45 minut**

*Pečení:* **1 hodina**

## INGREDIENCE:

### Těsto:

475 g (2 1/8 cup) změkklého másla

420 g (2 1/8 cup) cukru

7 vajec

335 g (2 1/3 cup) moučkového cukru

380 g (2 3/4 cup) polohrubé mouky

125 g (1 cup) kakaa

360 g (2 1/3 cup) nasekaných vlašských ořechů

### Fudge:

1 plechovka kondenzovaného mléka (397 g)

150 ml mléka

450 g (3 cup) třtinového cukru

115 g (1/2 cup) másla

### Poleva:

105 g (3/4 cup) moučkového cukru

35 g (1/4 cup) kakaa

2 lžíce mléka

---

## POSTUP:

Předehřejte troubu na 160 °C. Formu důkladně vymažte rozpuštěným máslem a vysypte hrubou moukou a dejte stranou. Ingredience na fudge vložte do hrnce s nepřilnavým povrchem a za nízké teploty začněte zahřívát. Míchejte dřevěnou vařečkou, dokud se cukr ve směsi nerozpustí. Přiveďte směs k varu a nechte lehce vřít 10-15 minut, pravidelně míchejte ode dna a krajů hrnce. Jestli je hotovo poznáte tehdy, když kousek směsi kápnete do sklenice

se studenou vodou – měla by se vytvořit měkká kulička. Nebo jednodušeji – pokud je směs hustá a teploměrem naměříte přibližně 118 °C. Hrncem stáhněte z plotny a směs ještě dalších asi 10 minut zpracujte vařečkou do hladké hmoty. Z takto připravené fudge vytvořte na plechu vyloženém pečícím papírem kruh, velký tak akorát, aby se vešel doprostřed bábovkové formy a nedotýkal se okrajů. Nechte zchladnout. Ve velké míse dohladka utřete máslo s cukrem. Po jednom přidejte vejce a pořádně promíchejte. Postupně přidejte moučkový cukr. Přimíchejte sypkou směs, kakao a nasekané ořechy a promíste. Polovinu těsta nalijte do připravené formy, bábovku s těstem vezměte a lehce s ní poklepejte na pracovní desku přikrytou utěrkou, abyste odstranili bubliny. Přidejte karamelkový kruh, nalijte zbytek těsta a pečte 60-65 minut. Vyjměte z trouby a nechte 10 minut zchladnout. Potom vyklopte a nechte úplně vychladnout na mřížce. Na polevu dohladka smíchejte moučkový cukr, kakao a mléko. Lžící nalijte na bábovku a podávejte.

---



# ZÁKLADNÍ VANILKOVÁ BÁBOVKA



**Množství ingrediencí v receptu  
je na 6 cupovou bábovku Nordic Ware.**

*Příprava: 10 minut*

*Pečení: 35 minut*

## INGREDIENCE:

210 g (1½ cup) polohrubé mouky

½ lžičky soli

¼ lžičky jedlé sody

115 g (½ cup) změkklého másla

300 g (1½ cup) cukru

4 vejce

1 lžička vanilkového extraktu

80 g (2/3 cup) bílého jogurtu

## POSTUP:

Předehejte troubu na 175 °C. Formu na bábovku důkladně vymažte rozpuštěným máslem a vysypte hrubou moukou. V malé míse promíchejte mouku, prášek do pečiva a sůl. Dejte stranou. V další míse smíchejte cukr, máslo a vejce. Přidejte vanilku, směs suchých ingrediencí a jogurt. Míchejte, dokud nebude těsto hladké. Nalijte do formy. Bábovku s těstem vezměte a lehce s ní poklepejte na pracovní desku přikrytou utěrkou, abyste odstranili bubliny. Pečte 35-40 minut nebo než vytáhnete čistou špejli z prostředku bábovky. Vyndejte bábovku z trouby a nechte 10 minut chladnout. Potom bábovku vyklopte a nechte vychladnout na mřížce. Poprašte moučkovým cukrem a můžete podávat!

---

# BEZLEPKOVÝ MANDLOVÝ CHLEBÍČEK

---



**Množství ingrediencí v receptu  
je na 6 cupovou bábovku Nordic Ware.**

*Příprava: 15 minut*

*Pečení: 50 minut*

## INGREDIENCE:

210 g (1½ cup) bezlepkové mouky

¾ lžičky prášku do pečiva

¼ lžičky soli

250 g (1 ¼ cup) cukru

115 g (½ cup) změkklého másla

2 vejce

½ lžičky mandlového extraktu

180 ml (¾ cup) mandlového mléka

## Poleva:

105 g (¾ cup) prosátého moučkového cukru

1-2 lžičky mléka

mletá skořice na posypání

---

## POSTUP:

Přehřejte troubu na 175 °C. Důkladně vymažte formu rozpuštěným máslem a vysypte hrubou moukou a dejte stranou. Ve středně velké míse dohromady prosejte bezlepkovou mouku, prášek do pečiva a sůl. V další míse utřete máslo a cukr. Po jednom přidejte vejce a dobře promíchejte. Přidejte mandlový extrakt. Pomalu vmíchejte polovinu směsi s moukou a mandlového mléka. Potom přidejte i zbylé části a míchejte, dokud nebude směs hladká. Nalijte do připravené formy. Chlebiček s těstem vezměte a lehce s ním poklepejte na pracovní desku přikrytou utěrkou, abyste odstranili bubliny. Pečte 50-60 minut nebo než vytáhnete čistou špejli. Vyjměte z trouby a nechte 10 minut zchladnout. Potom vyklopte a nechte úplně vychladnout na mřížce. Během toho si připravte polevu smícháním ingrediencí do požadované konzistence. Přelijte chlebiček polevou a poprašte mletou skořicí.

# CITRONOVÁ BÁBOVKA S LEVANDULOVÝMI KVĚTÝ



**Množství ingrediencí v receptu  
je na 10 cupovou bábovku Nordic Ware.**

*Příprava:* 15 minut

*Pečení:* 55 minut

## INGREDIENCE:

420 g (3 cup) polohrubé mouky

1 ½ lžičky prášku do pečiva

1 lžička jablečné sody

¼ lžičky soli

225 g (1 cup) změkčlého másla

255 g (1½ cup) cukru

1 lžice sušených nebo 2 lžice čerstvých levandulových květů

4 vejce

2 lžice čerstvé citronové šťávy

120 g (1 cup) zakysané smetany nebo bílého jogurtu

2 lžice jemně nastrohané citronové kůry

## Poleva:

210 g (1½ cup) prosátého moučkového cukru

3 lžice medu

1 lžice čerstvé citronové šťávy

## POSTUP:

Přehřejte troubu na 165 °C. Důkladně vymažte formu rozpuštěným máslem a vysypte hrubou moukou a dejte stranou. Ve středně velké míse dohromady prosejte mouku, prášek do pečiva, jablečnou sodu a sůl. Ve velké míse na střední rychlost promixujte máslo a cukr, mixujte přibližně 2 minuty, dokud nebude směs lehká a nadýchaná. Přidejte levandulové květy a mixujte další 3 minuty. Přidejte po jednom vejce a vždy dobře vmíchejte, pak přilijte citronovou šťávu. Snižte rychlost a postupně přidejte suchou směs a zakysanou smetanu nebo jogurt. Přimíchejte citronovou kůru.

Těsto přelijte do připravené formy, pomocí stěrky těsto rozprostřete tak, aby bylo u okrajů výš než ve středu. Pečte 55-60 minut nebo než vytáhnete čistou špejli z prostředku bábovky. Vyndejte bábovku z trouby a nechte 10 minut chladnout. Potom bábovku vyklopte a nechte vychladnout na mřížce. Přesuňte na servisovací talíř.

#### **Poleva:**

V malé misce smíchejte moučkový cukr, med a citronovou šťávu. Dobře promíchejte, případně přidejte víc citronové šťávy pro dosažení požadované konzistence. Nakonec polevu lžící nalijte na bábovku a podávejte.

---





# SKOŘICOVĚ MRAMOROVANÁ BÁBOVKA S MEDOVĚ KARAMELOVOU POLEVOU



**Množství ingrediencí v receptu  
je na 10 cupovou bábovku Nordic Ware.**

*Příprava:* **40 minut**

*Pečení:* **40 minut**

## INGREDIENCE:

### **Mramorová náplň:**

70 g (½ cup) polohrubé mouky

85 g (½ cup) hnědého cukru

2 lžičky mleté skořice

4 lžíce změkklého másla

75 g (½ cup) nasekaných pekanových ořechů

### **Těsto:**

280 g (2 cup) polohrubé mouky

½ lžičky jedlé sody

225 g (1 cup) změkklého másla

600 g (3 cup) cukru

120 g (1 cup) zakysané smetany

4 vejce

2 lžičky vanilkového extraktu

120 ml (½ cup) mléka

### **Poleva:**

170 g (1 cup) hnědého cukru

115 g (½ cup) másla

4 lžíce smetany

4 lžíce medu

## POSTUP:

Předehřejte troubu na 175 °C. Důkladně vymažte formu rozpuštěným máslem a vysypte hrubou moukou a dejte stranou. Připravte si náplň. Máslo nakrájejte na malé kousky, přidejte mouku, hnědý cukr, skořici a pekanové ořechy. Vše dobře smíchejte. Ve středně

velké míse smíchejte mouku s jedlou sodu. V další míse utřete máslo s cukrem, dokud nebude směs krémová. Přidejte zakysanou smetanu. Po jednom přidejte vejce a dobře promíchejte. Do těsta nalijte vanilkový extrakt. Přidejte moučnou směs a mléko. Jakmile bude těsto hladké, nalijte polovinu do připravené formy. Přidejte náplň, zbylé těsto a nožem promíchejte, abyste docílili mramorového efektu. Bábovku s těstem vezměte a lehce s ní poklepejte na pracovní desku přikrytou utěrkou kvůli odstranění vzduchových bublin. Pečte 40 minut nebo než vytáhnete čistou špejli. Vyměte z trouby a nechte 10 minut zchladnout. Potom vyklopte a nechte úplně vychladnout na mřížce. Mezitím si připravte polevu. Ingredience na ní dejte do malého hrnce a na střední teplotě pomalu zahřívejte a míchejte, dokud se směs nezačne vařit. Pokračujte ve vaření a míchání asi další dvě minuty. Nechte zchladnout do požadované konzistence, nalijte na bábovku a podávejte.

---



---

# VANILKOVÁ BÁBOVKA S POLEVOU

---



**Množství ingrediencí v receptu  
je na 5 cupovou bábovku Nordic Ware.**

*Příprava:* 25 minut

*Pečení:* 50 minut

## INGREDIENCE:

245 g (1¾ cup) polohrubé mouky  
½ lžičky soli  
½ lžičky jedlé sody  
170 g (¾ cup) změkčlého másla  
200 g (1 cup) cukru  
3 vejce  
1 vanilkový lusk podélně rozřízný

## Poleva:

50 g (¼ cup) másla  
70 g (½ cup) moučkového cukru  
2-3 lžice mléka  
½ vanilkového lusku podélně rozřízného

---

## POSTUP:

Předehřejte troubu na 160 °C. Důkladně vymažte formu rozpuštěným máslem a vysypte hrubou moukou a dejte stranou. V míse smíchejte mouku, jedlou sodu a sůl. V další míse dohladka utřete máslo a cukr. Po jednom přimíchejte vejce. Neostrou stranou nože vyškrábněte vanilková semínka a přidejte je do směsi. Vmíchejte sypkou směs a dobře promíchejte. Nalijte do připravené formy. Bábovku s těstem vezměte a lehce s ní poklepejte o pracovní desku přikrytou utěrkou, abyste odstranili bubliny. Pečte 50-60 minut nebo dokud nevytáhnete čistou špejli. Vyjměte z trouby a nechte 10 minut zchladnout. Potom vyklopte a nechte úplně vychladnout na mřížce. V hrnci na střední teplotě mezitím rozpustte máslo a počkejte, než zhnedne. Nalijte do domělké misky a dejte na 5-10 minut zchladnout do ledničky. Vyjměte z ledničky, pomalu vmíchejte moučkový cukr a vanilková semínka. Přidejte mléko pro dosažení požadované konzistence. Nalijte přes bábovku a podle libosti posypte, třeba oříšky.

# ČOKOLÁDOVÁ KOŘENĚNÁ BÁBOVKA S ČOKOLÁDOVOU GANACHE



**Množství ingrediencí v receptu  
je na 6 cupovou bábovku Nordic Ware.**

*Příprava:* **30 minut**

*Pečení:* **45 minut**

## INGREDIENCE:

- 310 ml (1¼ cup) silné kávy
  - 120 g hořké čokolády nasekané na kousky,  
nebo čokoládových vloček
  - 115 g (½ cup) změkklého másla
  - 250 g (1¼ cup) cukru
  - 175 g (1¼ cup) polohrubé mouky
  - 1 lžička jedlé sody
  - ½ lžičky mleté skořice
  - ¼ lžičky mletého hřebíčku
  - ¼ lžičky mletého muškátového oříšku
  - ¼ lžičky soli
  - špetka cayennského pepře
  - 2 vejce
  - 1 lžička vanilkového extraktu
- Čokoládová ganache:**
- 240 g hořké čokolády
  - 120 ml (½ cup) smetany ke šlehání

## POSTUP:

Předehřejte troubu na 175 °C. Důkladně vymažte formu rozpuštěným máslem a vysypte kakaem a dejte stranou. Ohřejte kávu na střední teplotě, než začne vřít. Sundejte z plotýnky a přidejte máslo, čokoládu a cukr. Míchejte, dokud se ingredience nerozpustí a nesjednotí se. Ve střední míse smíchejte mouku, jedlou sodu, koření a sůl. Zchladlou čokoládovou směs nalijte do mísy a rozmixujte s vejci. Přidejte sypkou směs a vanilkový extrakt.

Dobře promíste. Nalijte do připravené formy. Bábovku s těstem vezměte a lehce s ní poklepejte o pracovní desku, abyste odstranili bubliny. Pečte 40-45 minut nebo než vytáhnete čistou špejli. Vyjměte z trouby a nechte 10 minut zchladnout. Potom vyklopte a nechte úplně vychladnout na mřížce. Na čokoládovou ganache nasekejte čokoládu na malé kousky (nebo použijte čokoládové vločky) a vložte do teplu odolné misky. V malém hrnci ohřejte smetanu a odstavte z plotýnky, jakmile začne slabě vřít. Nalijte horkou smetanu přes čokoládu v misce a nechte několik minut stát. Potom promíchejte metličkou do hladkého krému. Přelijte ganache přes bábovku a podávejte.

---



# DÝŇOVÁ BÁBOVKA S KOŘENÍM



**Množství ingrediencí v receptu  
je na 10 cupovou bábovku Nordic Ware**

*Příprava:* **15 minut**

*Pečení:* **50 minut**

## INGREDIENCE:

155 g (2 1/8 cup) polohrubé mouky  
2 lžičky jedlé sody  
1/2 lžičky prášku do pečiva  
1 lžička mleté skořice  
1 lžička mletého zázvoru  
1/2 lžičky mletého muškátového oříšku  
1 lžička soli  
330 g (2 2/3 cup) cukru  
3 vejce  
135 ml (1/2 cup) řepkového oleje  
65 g (1/2 cup) zakysané smetany  
180 ml (3/4 cup) vody  
475 g dýňového pyré

## POSTUP:

Přehřejte troubu na 175 °C. Důkladně vymažte formu rozpuštěným máslem a vysypte hrubou moukou a dejte stranou. Ve středně velké míse smíchejte mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, sůl a koření. V další míse promixujte na střední rychlost cukr s vejci, dokud nebude směs nadýchaná. Přidejte zakysanou smetanu, olej a dýňové pyré a dobře promíchejte. Přidejte přibližně polovinu moučné směsi a polovinu vody, promíchejte a přidejte zbytek suché směsi a vody. Zamíchejte. Nalijte do připravené formy. Bábovku s těstem vezměte a lehce s ní poklepejte o pracovní desku, abyste odstranili bubliny. Pečte 50-60 minut nebo než vytáhnete čistou špejli. Vyjměte z trouby a nechte 10 minut zchladnout. Potom vyklopte a nechte úplně vychladnout na mřížce.

# CUKETOVÁ BÁBOVKA S ARAŠÍDOVÝM MÁSLEM



**Množství ingrediencí v receptu  
je na 10 cupovou bábovku Nordic Ware**

*Příprava:* **40 minut**

*Pečení:* **1 hodina 5 minut**

## INGREDIENCE:

10 lžic změkklého másla  
165 g (2/3 cup) krémového arašídového másla  
200 g (1 cup) cukru  
170 g (1 cup) hnědého cukru  
5 vajec  
1 ½ lžičky vanilkového extraktu  
350 g (2½ cup) polohrubé mouky  
1 ¼ lžičky jedlé sody  
¾ lžičky soli  
225 g (1¼ cup) najemno nastrouhané cukety  
60 g nastrouhané mléčné čokolády

## Poleva:

140 g (1 cup) moučkového cukru  
½ lžice másla  
3 ½ lžice horké vody  
2 lžice arašídového másla  
¼ lžičky vanilkového extraktu

## POSTUP:

Předehřejte troubu na 175 °C. Důkladně vymažte formu rozpuštěným máslem a vysypte hrubou moukou a dejte stranou. Ve velké míse utřete máslo, arašídové máslo, cukr, hnědý cukr, vejce a vanilkový extrakt. Pořádně promíchejte. V další míse smíchejte mouku, jedlou sodu a sůl. Přidejte přibližně 1/3 sypké směsi do velké mísy.

Promíchejte a přidejte polovinu cukety a opět promíste. Takto přidejte zbytek ingrediencí, a nakonec vmíchejte mléčnou čokoládu. Nalijte do připravené formy. Bábovku s těstem vezměte a lehce s ní poklepejte o pracovní desku, abyste odstranili bubliny. Pečte 55-65 minut nebo než vytáhnete čistou špejli. Vyměňte z trouby a nechte 10 minut zchladnout. Potom vyklopte a nechte úplně vychladnout na mřížce. Na polevu smíchejte moučkový cukr, máslo a dvě lžičky horké vody. Přidejte arašídové máslo a vanilkový extrakt. Dolijte zbytek vody pro dosažení požadované konzistence polevy. Nalijte na bábovku a podávejte.

---





# ČOKOLÁDOVÁ BÁBOVKA S ČERVENOU ŘEPOU



**Množství ingrediencí v receptu  
je na 10 cupovou bábovku Nordic Ware**

*Příprava: 15 minut*

*Pečení: 45 minut*

## INGREDIENCE:

100 g (2/3 cup) čokoládových vloček  
225 g (1 cup) změkklého másla  
255 g (1½ cup) hnědého cukru  
3 vejce  
450 g (2 cup) pyré z červené řepy  
1 lžička vanilkového extraktu  
280 g (2 cup) polohrubé mouky  
2 lžičky jedlé sody  
½ lžičky soli

## POSTUP:

Předehřejte troubu na 190 °C. Důkladně vymažte formu rozpuštěným máslem a vysypte hrubou moukou a dejte stranou. Rozpusťte čokoládu se čtvrtinou másla. V míse utřete zbývající máslo a hnědý cukr. Po jednom přimíchejte vejce. V další míse smíchejte mouku, jedlou sodu a sůl. Přidejte sypkou směs k máslové. Vmíchejte čokoládu, pyré z červené řepy a vanilkový extrakt a dobře promíste. Nalijte do připravené formy. Bábovku s těstem vezměte a lehce s ní pokleptejte o pracovní desku pro odstranění vzduchu z těsta. Pečte 45-55 minut nebo než vytáhnete čistou špejli. Vyjměte z trouby a nechte 10 minut zchladnout. Potom vyklopte a nechte úplně vychladnout na mřížce.

---

## TIPY & TRIKY

---

Arašídové máslo si můžete připravit sami doma bez přidaných látek. Stačí použít výkonný tyčový mixér s food procesorem, a rozmixovat nesolené arašídy do požadované konzistence.

---

Vanilkový extrakt je ještě snazší! Jeden nebo dva vanilkové lusky podélně rozkrojte, neostrou stranou nože vyškrábněte semínka a dejte je do uzavíratelné sklenice nebo lahve. Přidejte prázdné lusky a cca 150 ml čistého tvrdého alkoholu, třeba vodky. Uzavřete, dejte na tmavé místo a nechte několik týdnů louhovat za občasného promíchání. Během 2-6 měsíců se vám vytvoří vanilkový extrakt, který můžete použít do mnoha sladkých receptů.

---

## TIPY & TRIKY

---

Dýňové pyré můžete také vyrobit doma. Dýni rozpulte, odstraňte semínka, položte rozříznutou část na pečící papír a pečte v troubě na 180 °C doměkka (záleží na velikosti dýně). Jakmile hotová dýně zchladne vložte dužinu do robotu nebo mixéru, umixujte do hladkého pyré.

---

Stejně tak jednoduché je pyré z červené řepy. Řepu oloupejte, uvařte ve vodě doměkka, nechte okapat a rozmixujte na pyré.

**potten&pannen**

*Stanek*

*Distributor ČR/SR:*

Potten & Pannen – Staněk group, a.s.  
Horáčkova 5, 140 00, Praha 4

Potten & Pannen - Staněk, s.r.o.  
Prievozská 6/a, 82109, Bratislava

[www.pottenpannen.cz/sk](http://www.pottenpannen.cz/sk)