

Manual: Creative DIY Dumpling Tool

- 1) Cut out the 2 hearts from a puff dough (or similar) using the bottom of the mold and place one inside the mold.
- 2) Fill the heart with the filling of your choice, lay the second cut heart on it, then close the tool and press.
- 3) Now when the filled dumpling is created, continue with your recipe.

Návod: Forma na plněné pečivo - srdce

- 1) Vykrojte si srdíčka z listového (popřípadě obdobného) těsta pomocí spodní části formičky a položte ho na vnitřní část formy.
- 2) Toto srdíčko naplňte požadovanou náplní, přiložte druhé vykrojené srdíčko, formičku zavřete a přitlačte.
- 3) Taštičky vyjmuté z formičky dále upravujte dle Vašeho receptu.

Instrukcja: Foremka do pierogów - serce

- 1) Z ciasta francuskiego (lub podobnego) wytnij serca, wykorzystując dno foremki, i umieść jedno z nich na wewnętrznej stronie foremki.
- 2) Wypełnij to serce wybranym nadzieniem, nałóż drugie wycięte serce, zamknij formę i dociśnij.
- 3) Wyjęte z formy torebki przyrządź według własnego przepisu.

Használati útmutató: Tésztatöltő forma – szív

- 1) Vágjon ki szíveket leveles tésztából (vagy hasonlóból) a forma alját használva, majd helyezzen egyet a forma belsejébe.
- 2) Töltse meg a szívet a kívánt töltelékkel, illesszen rá egy másik kivágott szívet, csukja le a formát, és nyomja össze.
- 3) A formából kivett kosárkákat a recept szerint tovább formázhatja.

Instrucțiuni: Formă pentru prăjitură umplută - inimă

- 1) Taiati cele 2 inimi din aluat foietaj (sau asemănător) folosind partea de jos a forme și așezați una în interiorul formei.
- 2) Umpleți inima cu umplutura aleasă, așezați a doua inimă tăiată deasupra, apoi închideți instrumentul și apăsați.
- 3) Acum, când ați creat prăjitura umplută, continuați cu rețeta dvs.