



# Yarım küre şeklinde fırın kalıbı



Ürün bilgileri ve tarifler

## Yapışmaz kaplama

Hazırlanan kekin kolayca alınabilmesi için fırın kalıbı yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizliktir.

- Kaplamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Keki kalıpta kesmeyin.

**Fırın kalıbını özellikle karıştırma kabı olarak kullanmayın!**

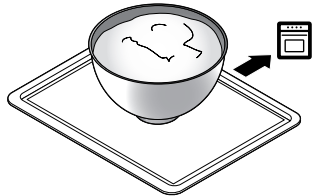
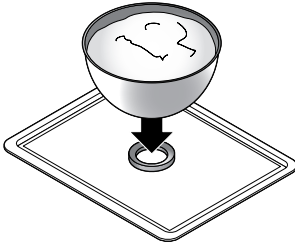
- Yiyeceklerin yapışması durumunda, lastik kenarlı bir hamur spatulası kullanabilirsiniz.



## İlk kullanım öncesi

- Pişirme kalıbını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Leke oluşmaması için ardından hemen kurulayın.
- Kalıp **bulaşık makinesi için uygun değildir**. Silikon ayak halkası gerektiğinde bulaşık makinesinde yıkanabilir.

## Kullanım



- Doldururken ve pişirirken sağlam bir şekilde durması için fırın kalıbını kaymaz silikon ayak halkasının üzerine yerleştirin. Eğimli tarafı yukarıya bakmalıdır.
- Kalıbı kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerekliğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
- Sıcak kalıbı sadece fırın eldivenleri vb. ile tutun.
- Keki kalıptan çıkarmadan önce, keki ve kalıbı (en az 10 dakika) soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Kalıbı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. İnatçı yemek kalıntıları, yumuşak tüylü bir **bulaşık fırçasıyla** temizlenebilir. Lekelerin oluşmasını önlemek için kalıbı temizledikten hemen sonra kurutun. Fırın kalıbını kuru halde saklayın.



[www.tchibo.com.tr/kilavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kilavuzlar)

---

**Ürün numarası: 325 828**

---

# Badem ezmeli çikolatalı uğurböceği tatlısı

1 yarım küre fırın kalıbı için Ø 20 cm (yakl. 16 adet)

Hazırlanış: 50 dak. | Pişirme süresi: yakl. 1 saat 45 dak. | Adet başına yakl. 455 kcal

## İçindekiler

### ikolatalı hamur için:

450 gr un (Tip 405)

50 gr kakao tozu

1 paket kabartma tozu

250 gr yumuşak tereyağı

230 gr pudra şekeri

6 yumurta (ebat M)

375 ml süt

### İçi ve süsü için:

200 gr kayısı reçeli

300 gr badem ezmesi

50 gr pudra şekeri

1 YK kakao tozu

Birkaç damla kırmızı gıda boyası

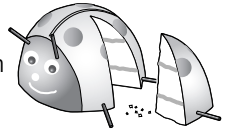
Çikolata kaplı 4 ince çubuk kraker

Ayrıca: Kalıp için yumuşak tereyağı ve un

## Hazırlanış

- Fırını önceden 170 °C (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 150 °C (turbo) ısınmaya bırakın. Fırın kalıbını tereyağı ile yağlayın ve un serpin, fazla unu kalıba hafifçe vurarak dökün.
- Hamur için unu bir kasenin içinde kakao ve kabartma tozuyla karıştırın, ardından elekten geçirin.
- Başka bir kasenin içinde tereyağı ve pudra şekerini el mikseriyle kısaca karıştırın. Yumurtaları arka arkaya karıştırarak ilave edin. Hamur karışımını düz bir hamur oluşana kadar süt ve tereyağı karışımıyla karıştırın.
- Hamuru kalıba dökün ve üstünü düzleştirin. Fırında alt rafta yakl. 1 saat 45 dak. pişirin (üstü çok hızlı koyulaşıyorsa alüminyum folyo örtülebilir). Keke bir kürdan saplayın ve çıkarın; eğer yapışıyorse kek pişmiştir. Yapışmıyorsa 5-10 dak. daha pişirmeye devam edin. Keki fırından çıkarın ve yakl. 10 dak. kalıbın içinde soğumaya bırakın. Ardından bir kek izgarasının üzerine alın ve tam olarak soğumasını bekleyin.

5. Süslemek için bir tencerenin içinde orta ateşte kayısı reçelini ısıtın ve düz bir kıvama gelene kadar karıştırın. Yarım küreleri iki kez yatay olarak kesip ayırın ve ardından altta ve ortada kalan katların birer yarısına reçel sürün. Daha sonra yarım kürenin tüm parçalarını yeniden birleştirin.
6. Badem ezmesi hamurunu pudra şekeriyle yoğurun. Gözleri, burnu ve ağı için 3 tane fındık büyüklüğünde parça koparın ve kenara koyun. Yüzü ve noktaları için kalan badem ezmesinin yaklaşık üçte birini ayırın ve kakao tozuyla yoğurun. Geriye kalan badem ezmesine birkaç damla kırmızı gıda boyası damlatarak yoğurun.
7. Kırmızı badem ezmesini küre haline getirin ve iki parça folyo arasında yakl. 3 mm kalınlığında olacak şekilde açın ve çapı yakl. 28 cm olan bir daire kesip (örn. bir kek halkasıyla) çıkarın. Badem ezmesi hamurunu yarım kürelerin üzerine geçirin ve kenardaki katlanmaları parmağınızla bastırarak düzeltin. Bir bıçağın tersiyle bastırarak kanadın her iki yarısının birbirinden ayrı olduğunu belli edin.
8. Kahverengi badem ezmesini de 2 folyo arasında ince bir şekilde açın. Yüz için çapı yakl. 12 cm olan bir yarım daire keserek (örn. bir kek halkası veya bardakla) çıkarın, uğurböceğinin noktalarını bir kalıpla çapı 3-4 cm olan 6-8 tane daire şeklinde kesip çıkarın. Gözleri için renksiz badem ezmesinden 2 tane fındık büyüklüğünde parça kopararak ince bir şekilde açın ve bir kalıpla çapı yakl. 3 cm olan daireler şeklinde keserek çıkarın. Kahverengi badem ezmesinden birer top yaparak göz bebeği olarak gözlerin üzerine yerleştirin ve hafifçe bastırarak düzleştirin. Geriye kalan açık renkli badem ezmesinden ağızını ve burnunu yapın. Ağız için badem ezmesini yuvarlayarak ince bir sosis şekline getirin ve burun için küçük bir top yapın.
9. Yüzü, gözleri, burnu, ağız ve noktaları vücudun üzerine yerleştirin ve hafifçe bastırın. Dokunmaçları için gözlerin yanından iki çubuk kraker batırın. Kalan çubuk krakerleri 3'er eşit parçaya bölün ve bacak şeklinde uğurböceğinin yanlarına saplayın.



# Sürpriz dolgulu fıındıklı top

1 yarım küre fırın kalıbı için Ø 20 cm (yakl. 16 adet)

Hazırlanışı: 50 dak. | Pişirme süresi: yakl. 1 saat dak. | Adet başına yakl. 340 kcal

## İçindekiler

Fındıklı hamur için:

190 gr un

150 gr çekilmiş fıındık

1 TK kabartma tozu

6 yumurta (ebat M)

4 YK sıcak su

300 gr şeker

İçi ve süsü için:

125 gr Fındık nugatı hamuru

50 gr Fındık krokantı

250 gr beyaz rulo fondan

100 gr siyah rulo fondan

Ayrıca: kalıp için yumuşak tereyağı ve un, 1 adet beşgen şablon (kenarları yakl. 3 cm uzunluğunda, kartondan kesilebilir)

## Hazırlanışı

- Fırını önceden 170 °C üst/alt sıcaklık ayarında (turbosuz!) ısıtın. Fırın kalıbını tereyağı ile yağlayın ve un serpin, fazla unu kalıba hafifçe vurarak dökün.
- Hamuru için unu, fıındıkları ve kabartma tozunu bir kabin içinde karıştırın. Yumurtaları suyla ikinci bir kaba koyun ve el mikseriyle en yüksek kademede 1 dakika köpük haline gelinceye kadar çırpın. Karıştırmaya devam ederek yavaş yavaş şeker katın ve açık renkli kremi bir hale gelinceye kadar 5-7 dak. hamuru çırpın. Un-fıındık karışımını dikkatli bir şekilde hamur spatulası veya çırpma teliyle yumurta-şeker kremasının altına çekin.
- Hamuru kalıba dökün ve üstünü düzleştirin. Fırında alt rafta yakl. 1 saat pişirin (üstü çok hızlı koyulaşıyorsa alüminyum folyo örtülebilir). Keke bir kürdan saplayın ve çıkarın; eğer yapışıyorse kek pişmiştir. Yapışmıyorsa 5 dak. daha pişirmeye devam edin. Keki fırından çıkarın ve yakl. 10 dak. kalıbın içinde soğumaya bırakın. Ardından bir kek izgarasının üzerine alın ve tam olarak soğumasını bekleyin.

4. İçi için fındık nugatı hamurunu benmari usulü eritin, ardından sudan çıkarın ve fındık krokanyla karıştırın. Yarım küreleri yatay olarak bir kez kesip ayırın. Kekin alt kısmına eşit oranda fındık nugat hamuru sürün ve tümsek üst kısmını üzerine koyun.
5. Beyaz rulo fondanı 2-3 kalınlığında açın ve çapı 28 cm olan bir daire keserek (örn. kek halkasıyla) çıkarın. Fondan hamurunu yarım kürelerin üzerine geçirin ve kenardaki katlanmaları parmağınızla bastırarak düzeltin. Siyah rulo fondanı da ince açın ve yakl. 18 tane beşgen şeklinde kesin. Bunun için şablonu fondanın üzerine yerleştirerek bıçakla beşgen şeklinde kesin. Beşgenleri eşit uzaklıklarla topun üzerine yerleştirin ve hafifçe bastırın.

**İpucu:** Top yuvarlaktır

Tam bir futbol topu yapmak isteyenler iki kat hamur miktarıyla arka arkaya 2 yarım küre pişirebilir. Bu durumda yarım küreleri ayırmanıza gerek kalmaz, içindeki nugatı topun iki yarısını birleştirmek için kullanabilirsiniz. Daha sonra da topun her tarafını iki kat fondan hamuru miktarı kullanarak kaplayabilir ve iki katı sayıda beşgen kullanarak süsleyebilirsiniz.



**Tarifler:**

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2016 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır