



Motifli kalıp

tr Ürün bilgisi ve tarif

Ürün numarası: 371 450

Yapışmaz kaplama

Fırında pişirdiğiniz ürünün kalıptan kolayca çıkarılabilmesi için fırın kalıbı yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

- ▷ Kplamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Keki kalıpta kesmeyin.
- ▷ 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 kurulaşın. Kalıp **bulaşık makinesi için uygun değildir**.

Kullanım

- ▷ Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
- ▷ **Sıcak kalıba sadece fırın eldivenleri vb. ile dokunun.** Kalıbı, sıcağa dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- ▷ 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.

Waldmeister kremalı limonlu tavşan

1 tavşan pasta için malzemeler

Limnlu yoğurtlu hamur için:

- 75 gr şeker
- 1 tutam tuz
- 70 gr yumuşak tereyağı
- Oda sıcaklığında 2 yumurta (ebat S)
- 125 gr un
- 1 TK kabartma tozu
- 70 gr yoğurt
- 1/2 limonun suyu ve rendelenmiş kabukları

Glazür için:

- 1 YK limon suyu
- 100 gr elekten geçirilmiş pudra şekeri
- Siyah ya da kahverengi gıda boyası jölesi
- İsteğe göre pasta süsü

Waldmeister kreması için:

- 200 g krema
- 1 paket kıvam artırıcı
- 1 paket vanilya şekeri
- İsteğe göre yeşil gıda boyası jölesi
- 2 YK Waldmeister şurubu
- İsteğe göre yenebilir çiçekler (örn. papatya)

Ayrıca:

- Kalıp için tereyağı
- Ahşap çubuk

Hazırlama süresi: yakl. 30 dakika (artı yakl. 35 dakika pişme süresi, 1 saat soğuma süresi ve 1 saat donma süresi)

Hazırlanışı

Fırını önceden 180 °C'de üst/alt sıcaklık (turbo 160 °C) ayarında ısıtın. Tavşan kalıbını tereyağı ile yağlayın. Şeker, tuz ve yumuşak tereyağını bir karıştırma kabında köpürterek karıştırın. Yumurtaları teker teker ekleyerek çırpın.

Un ve kabartma tozunu bir kaptaki karıştırın. Yoğurt, limon suyu ve limon kabuklarıyla beraber hamur haline getirin ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru kalıba doldurun, düzleştirin ve fırının orta rafında yaklaşık 35 dakika boyunca pişirin. Pastanın pişip pişmediğini çubuk batırarak kontrol edin. Bunun için ahşap bir çubuğu pastanın ortasına batırın; çubuğa sıvı halde hamur yapışıyor ise duruma göre 5 dakika daha pişirin.

Pişen pastayı fırından çıkarın ve kalıpta kısa süre dinlendirin. Sonra kalıbı mutfak eldiveniyle dikkatli şekilde çevirin ve pastayı bir ızgara üzerine çıkarın. Tamamen soğumaya bırakın.

Süsleme yapmak için limon suyunu elekten geçirilmiş pudra şekeriyle bir kaptaki karıştırarak yoğun bir kıvam haline getirin. Yoğun kıvam çok sert olursa 2 tatlı kaşığı kadar su ekleyin. Karışımdan 1 yemek kaşığı alın ve bir kenarda tutun. Tavşanı kalan karışımla tamamen kaplayın. Ayrı tutulan karışımı siyah veya kahverengi gıda boyasıyla renklendirin. Beyaz haldeki yoğun karışım hafif kurduğunda gözleri ahşap bir çubuk kullanarak renkli yoğun karışımla siyaha boyayın, birkaç bıyık oluşturun ve isteğinize göre bacakların kenarını ve kulak içlerini koyu renk yapın.

İsterseniz tavşanı pasta süsleriyle süsleyebilirsiniz. Bunun için yoğun karışım henüz sertleşmemiş olmalıdır.

Servis etmeden önce kremayı kıvam artırıcı ve vanilya şekeriyle çırpın, isteğe göre yeşil gıda boyasıyla renklendirin. Sonra Waldmeister şurubunu sertleşen kremaya karıştırın.

Kremayı dalgalı şekilde bir kek kalıbına yayın. Tavşanı kremaya yerleştirin ve isteğe göre yenebilir çiçekleri etrafına dağıtın.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar