



# Cam tabanlı dikdörtgen pişirme kalıbı

tr Ürün Bilgisi

## Değerli Müşterimiz!

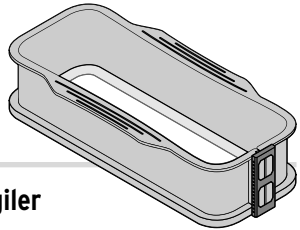
Silikon pişirme kalıbının kenarı son derece esnek ve pişirme işleminden sonra kalıbı pişirilen üründen kolaylıkla ayırabilirsiniz.

Cam taban, pişirme kalıbının kenarına cıvık hamur kullanımında bile sızıntı yapmayacak şekilde oturur. Fakat kalıbın içine saf sıvı koymayın. Pişirme kalıbı aynı zamanda dondurulmuş ve soğuk pastalar için idealdir.



Cam tabanın üzerinde hazırlanan pastayı kesebilir ve servis edebilirsiniz.


Yeni ürününüzü güle güle kullanın!

## Tchibo Ekibiniz






## Önemli bilgiler

- Kalıbı kullanmadan önce az bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz. Alternatif olarak kalıbın içine pişirme kağıdı serpebilirsiniz.
- Pişirilecek ürünü kalıptan çıkarmadan önce, pişirilecek ürünü ve fırın kalıbını soğumaya bırakın (en az 10 dakika). Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile kek kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
-   Cam tabanlı pişirme kalıbını açık alev, elektrikli ocak, fırın tabanı veya diğer ısı kaynaklarının üzerine koymayın.

-  Cam tabanlı pişirme kalıbı -30 °C ile +210 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.

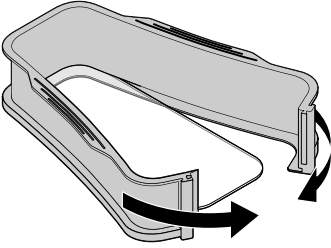


Kalıp derin dondurucuda kullanılabilir.

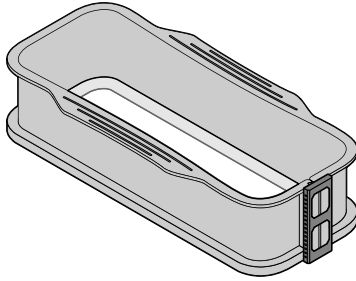
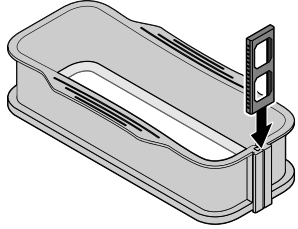
- Cam tabanı yere sert bir şekilde koymayın.
- Cam taban şoklanarak soğutulmamalıdır, aksi halde cam çatlayabilir ve yaralanma tehlikesi oluşabilir!
- Sıcak cam tabanı asla soğuk, ıslak veya hassas zeminler üzerine koymayın.
-  Cam tabanlı pişirme kalıbını sıcak fırından çıkarırken her zaman fırın eldiveni kullanın. Silikon pişirme kalıbının kenarları ve cam tabanı çok sıcak olduğundan haşlanma ve yanma tehlikesi mevcuttur!
-  Yemekleri, silikon kenar üzerinde veya yanında keserek dilimlemeyin ve keskin veya sivri nesnelere kullanmayın. Aksi halde silikon malzeme zarar görür! Doğrudan cam tabanın üstünde kesebilirsiniz.
- Yoğun renkli gıda maddeleri silikon üzerinde boya izi bırakabilir. Bu gibi lekeler hemen temizlenerek önemli ölçüde çıkarılabilir. Yağlar nedeniyle pişirme kalıbı kenarının rengi bir süre sonra kararabilir. Bu lekeler, sağlığa zararlı olmayıp ürünün kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Pişirme kalıbı kenarını ve cam tabanı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla temizleyin. Keskin temizleme maddeleri ve sert fırçalar veya ovma süngerleri kullanmayın. Temizleme işlemi ardından her iki parçayı da iyice kurulayın.
-  Pişirme kalıbı kenarı ve cam tabanı bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak, pişirme kalıbı kenarını doğrudan ısıtma çubuklarının üzerine yerleştirmeyin.

## Kullanım

1.



2.



- ▷ Sızdırmazlık özelliğini sağlamak için kilit tamamen kaydırılmalı ve kalıbın tabanı alttan kapatmalıdır. Kapatma işlemini kolaylaştırmak için ilk kullanımdan önce kilit kısmına ve silikon kılavuz üzerine bir fırçayla biraz yemeklik yağ sürün.

# Banoffee glasaj şekerli ıslak muzlu ekmek

**Miktar:** 16 dilim için

**Hazırlama süresi:** yakl. 40 dakika (+ yakl. 45 dak. pişirme  
ve 1 saat soğuma süresi)

## Hamur için malzemeler:

50 g	pikan cevizi	1 tutam tuz
200 g	un	3 adet oda sıcaklığında yumurta (orta boy)
1/2 paket	kabartma tozu	
50 g	damla çikolata	2 olgunlaşmış muz
100 g	yumuşak tereyağı	50 g yoğurt
50 g	şeker	1 çay kaşığı ucu tarçın

## Glasaj şekeri tarifi:

75 g	yumuşak tereyağı	1 tutam tuz
75 g	puvra şekeri	1 büyük olgunlaşmış muz
200 g	krem peynir	
3 yemek kaşığı	karamel sosu (hazır ürün)	

**Ayrıca:** Kalıp için tereyağı ve un

## Hazırlanışı

1. Fırını 180 °C'ye üst/alt ısıtmalı şekilde ön ısıtın. Kalıbı tereyağıyla yağlayın ve üstüne un serpin.

**Ürün numarası: 374 511**



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

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır

2. Cevizi kabaca doğrayın ve bir kasenin içinde un, kabartma tozu ve damla çikolatayla karıştırın.
3. Tereyağını tuz ve şekerle birlikte ikinci bir kasenin içinde çırpıp köpürmesini sağlayın. Yumurtaları tek tek ekleyip karıştırın.
4. Muzları üçüncü bir kasenin içinde ezin, yoğurt ve tarçınla karıştırın.
5. Muzlu karışımı tereyağı karışımıyla karıştırın ve sonrasında un karışımını ekleyin.
6. Kalıba dökün, düzleştirin ve yakl. 45 dakika pişirin. ubukla kontrol ettikten sonra fırından çıkarın. Sonra kalıptan çıkarın ve bir mutfak teli üzerinde soğumaya bırakın.
7. Glasaj şekeri için tereyağını pudra şekeriyle karıştırın, ardından krem peyniri ve tuz ekleyip karıştırın.
8. Glasaj şekerini, isteğinize göre, tekrar 30 dakika soğutun veya doğrudan pastanın üstüne sürün.
9. Muzu dilimleyin ve glasaj şekerinin üstüne yerleştirin. Biraz karamel sosuna batırarak hemen servis edin.

## Kuru üzümlü ve vanılyalı örgümlü tatlı örek

**Miktar:** 16 dilim için

**Hazırlama süresi:** yakl. 30 dakika (+ yakl. 2 1/2 saat kabarma ve 30 dakika pişirme süresi)

### İçindekiler:

25 g kuru üzüm	50 ml krema
100 ml elma suyu	40 g şeker
18 g taze maya	1 tatlı kaşığı vanilya özütü
265 g un	2 olgunlaşmış muz
40 g yumuşak tereyağı	1 yumurta (orta boy)
50 g şeker	

**Ayrıca:** Kalıp için tereyağı, hamuru hazırlayacağınız alan için un, serpmek için toz şeker

### **Hazırlanışı**

1. Kuru üzömleri bir süzgece koyun. Sıcak suyla yıkayın, sonra kapalı bir kabin içinde bir gece boyunca elma suyuna yatırın ve yumuşatın.
2. Ertesi gün mayayı 40 ml ılık suyun içinde parçalayın, çözölmelerini sağlayın ve 2 yemek kaşığı un ekleyip karıştırın. Üstü kapalı bir şekilde 30 dakika boyunca dinlendirin.
3. Bu sırada tereyağı, krema, şeker ve vanilya özütünü bir kaseye koyun. Yumurtayı bir fincanın içinde iyice karıştırın, yarısını kaseye ekleyin ve geri kalanını poğaçanın üzerine sürmek üzere kenarda bulundurun. Malzemelerin oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
4. 30 dakikanın sonunda kalan un ve karışımı kasenin içindeki malzemelere ekleyin. İlk önce hamur kancasıyla malzemeleri yavaşça küçöltün, ardından güçlü bir şekilde yakl. 3 dakika yoğurun.
5. Kuru üzömleri bir süzgecin içinde süzün ve kurulayın. Onları da hamurun içine karıştırın. Hamuru yuvarlak bir şekle getirin ve üstü kapalı bir şekilde sıcak bir ortamda yaklaşık olarak 1 saat kabarmasını bekleyin.
6. Hamuru tekrar yoğurun ve tezgahın hafifçe un serpilmiş bir kısmı üzerinde üçe bölün. Her üç parçayı yakl. 24 cm uzunluğunda rulolar haline getirin. Ruloları örgü haline getirin, her iki ucunu bastırarak yapıştırın ve aşığı kıvırın.
7. Kalıbı tereyağıyla yağlayın. Örgüyü kalıba yerleştirin. Tekrar üstünü kapatın ve örgü kabarak kalıbı tamamen doldurana kadar yakl. 1 saat dinlendirin.
8. Fırını 180 °C'ye üst/alt ısıtmalı şekilde ön ısıtın.
9. Kabarmış örgünün üstüne kenara ayırmış olduğunuz çırpılmış yumurtayı fırçayla sürün. Üstüne toz şeker serpin ve açık kahverengi olana kadar yakl. 30 dakika fırının alt gözünde pişirin. Yakl. 20 dakika pişirme süresinden sonra örgünün üstünü alüminyum folyo ile kapatın. Çubukla kontrol ettikten sonra fırından ve kalıptan çıkarın ve bir mutfak teli üzerinde soğumaya bırakın.