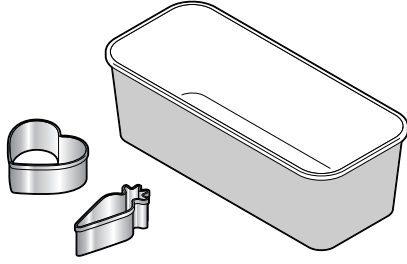
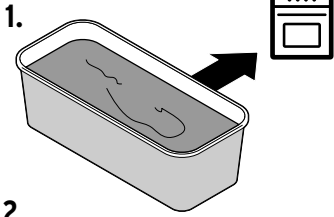


Motifli şekil kalıplı kek kalıbı

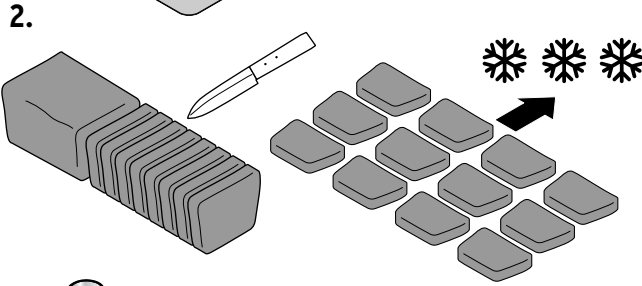
tr Ürün bilgileri ve tarifler



Kullanım



Şekil kalıbının kullanımı için ilk keki tarife göre pişirin.

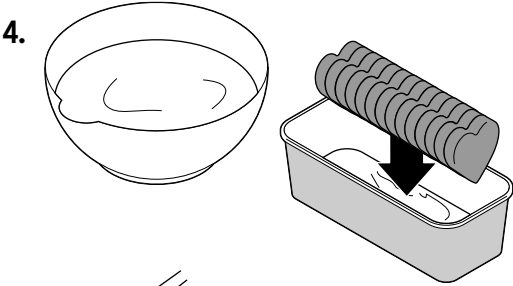


Pişmiş keki 1 cm kalınlıkta kesin ve dilimleri yakl. 30 dakika buzlukta koyun.

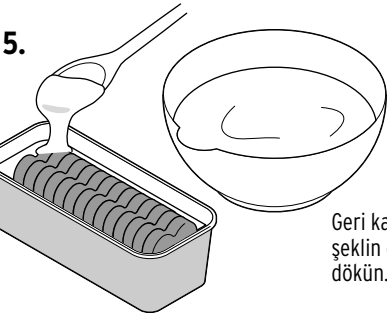
Bu süre zarfında ikinci hamuru hazırlayın.



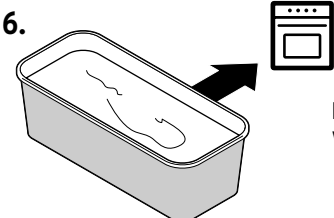
Şekil kalıbyla buzluktan çıkardığınız dilimlere şekil verin.



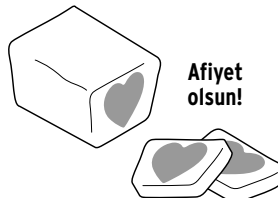
İkinci hamurun birazını fırın kalıbına koyun, ardından oluşturduğunuz şekilleri birbirine yakın şekilde kalıba yerleştirin.



Geri kalan hamuru dikkatlice şeklin çevresine ve üstüne dökün.



Keki tarife göre pişirin ve gerekirse süsleyin.



Afiyet olsun!

Yapışmaz kaplama

Hazırlanan ekmeğin kolayca alınabilmesi için fırın kalıbı yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

- ▷ Kaplamayı 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

- ▷ Kek kalıbını ve şekil kalıplarını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Tüm parçaları, leke oluşmaması için ardından hemen kurulaşın. Şekil kalıpları ayrıca bulaşık makinesinde de temizlenebilir, kek kalıbı ise bulaşık makinesinde kullanım için uygun değildir.

Kullanım ile ilgili bilgiler

- Tariflerde baton kek ve şekil kalıbı setiyle nasıl içi şekilli kek pişirebileceğinizi bulabilirsiniz. Kek kalıbını ve şekil kalıplarını ayrı ayrı da kullanabilirsiniz.
- Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerekliğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
- **Sıcak kalıba sadece fırın eldivenleri vb. ile dokunun.** Kalıbı, her zaman sicağa dayanıklı bir altlığın üzerine bırakın.
- 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.
- Kek kalıbını ve şekil kalıplarını mümkün olduğunca her kullanımın sonrasında temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. İnatçı yemek kalıntıları, yumuşak tüylü bir bulaşık fırçasıyla temizlenebilir. Lekelerin oluşmasını önlemek için tüm parçaları temizledikten hemen sonra kurutun.
- Kek kalıbını ve şekil kalıplarını kuru halde saklayın.

Ürün numarası: 371 451

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.com.tr



www.tchibo.com.tr/kılavuzlar

Krem peynir- Frosting ve ahududulu kalp şeklinde vanilyalı çikolatalı sürpriz kek

Yakl. 12 adet için kullanılacak malzemeler

Çikolatalı hamur için:

oda sıcaklığında 180 g tereyağı, 180 g şeker, oda sıcaklığında 3 yumurta (orta boy M), 200 g un, 2 tatlı kaşığı kabartma tozu, tepeleme 2 yemek kaşığı kakao, 2 yemek kaşığı süt

Açık renkli hamur için:

oda sıcaklığında 200 g tereyağı, 180 g şeker, 1 paket vanilya şekeri, 1 tutam tuz, oda sıcaklığında 3 adet yumurta (büyük boy L), 150 g un, 75 g dövülmüş badem, 2 tatlı kaşığı kabartma tozu, 4 yemek kaşığı süt

Frosting için:

200 g ahududu, 150 g pudra şekeri, oda sıcaklığında 75 g tereyağı, 200 g krem peynir

Ayrıca:

Kalıp için tereyağı, serpmek için pudra şekeri

Hazırlama süresi: yakl. 1 saat (artı yakl. 1 saat 20 dakika pişirme süresi, 1 saat 10 dakika soğuma süresi ve 30 dakika dondurma süresi)

Hazırlanışı

Fırını önceden 175 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarı) ısıtın. Kalıbı tereyağı ile yağlayın.

Önce çikolata hamurunu hazırlayın: Tereyağını şekerle birlikte köpürene kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ilave ederek karıştırın.

Unu kabartma tozu ve kakao tozu ile karıştırın ve eleyerek hamura ekleyin, ardından sütü ekleyin. Hepsini iyice karışana kadar kısaca karıştırın. Hamuru kalıba doldurun, düzleştirin ve fırının orta rafında yakl. 35 dakika boyunca pişirin. Bir çubukla test ettikten sonra çıkarın ve kısa bir süre kalıbın içinde dinlendirin, ardından bir pasta ızgarasına devirin ve tamamen soğumasını bekleyin.

Keki yakl. 1 cm kalınlığında dilimleyin, bir tepsinin üzerine dağıtın ve yakl. 30 dakika buzuğa koyun.

Bu sırada badem hamurunu hazırlayın:

Fırın kalıbını yıkayın, kurulayın ve tekrar tereyağı ile yağlayın. Fırını tekrar 175 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarı) ısıtın.

Tereyağını şeker, vanilya şekeri ve tuz ile köpük kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ilave ederek karıştırın.

Unu dövülmüş bademlerle ve kabartma tozuyla birlikte karıştırın ve sütle birlikte hamura ekleyip karıştırın. Hamuru yakl. 1 cm yükseklikte kalıba doldurun.

Çikolata kek dilimlerini buzluktan çıkarın ve kalp şekil kalıbıyla şekillendirin.

Öneri: Arta kalan kek kalıntılarıyla küçük kek topları veya farklı tatlılar yapabilirsiniz.

Kalıp boyunca dar bir şekilde durmaları için kalpleri birbirine yakın bir şekilde kalıba yerleştirin. Geri kalan açık renkli badem hamurunu dikkatlice etrafına ve üstüne dağıtın ve düzleyin.

Keki fırının orta rafında yakl. 45 dakika pişirin. Bir çubukla test ettikten sonra çıkarın ve kısa bir süre kalıbın içinde dinlendirin, ardından bir pasta ızgarasına devirin ve tamamen soğumasını bekleyin.

Süsleme için ahududularını temizleyin. Pudra şekerini bir kaseye eleyin, tereyağı ve krem peyniriyle karıştırın. Kremayı biraz sertleşene kadar yakl. 30 dakika soğutun. Ardından kek yüzeyine bulut şeklinde dağıtın ve üstüne ahududuları yerleştirin. Son olarak üzerine pudra şekeri serpin.

Havuçlu çikolatalı kek

Yakl. 12 adet için kullanılacak malzemeler

Turuncu renkli hamur için:

oda sıcaklığında 180 g tereyağı, 180 g şeker, 1 paket vanilya şekeri, 1 tutam tuz, oda sıcaklığında 3 yumurta (orta boy M), 150 g un, 75 g dövülmüş badem, 2 tatlı kaşığı kabartma tozu, 2 yemek kaşığı süt

Çikolatalı hamur için:

oda sıcaklığında 240 g tereyağı, 240 g şeker, oda sıcaklığında 4 yumurta (orta boy M), 240 g un, 2 tatlı kaşığı kabartma tozu, tepeleme 2 yemek kaşığı kakao, 4 yemek kaşığı süt

Glazür için:

100 g bitter çikolata, 75 ml krema, 2 tatlı kaşığı Hindistan cevizi yağı

Ayrıca:

Kalıp için tereyağı, turuncu gıda boyası veya jeli, 10 dal nane

Hazırlama süresi: Yakl. 1 saat (artı yakl. 1 saat 20 dakika pişirme süresi, 1 saat 10 dakika soğuma süresi, 30 dondurma süresi ve 30 dakika sertleşme süresi)

Hazırlanışı

Fırını önceden 175 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarı) ısıtın. Kalıbı tereyağı ile yağlayın.

İlk olarak turuncu hamuru hazırlayın:

Tereyağını şeker, vanilya şekeri ve tuz ile köpük kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ilave ederek karıştırın. Unu dövülmüş bademlerle ve kabartma tozuyla birlikte karıştırın ve sütle birlikte hamura ekleyip karıştırın. Havuç rengini alana kadar turuncu gıda boyası ekleyip karıştırın. Hamuru kalıba doldurun, düzleştirin ve fırının orta rafında yakl. 35 dakika boyunca pişirin. Bir çubukla test ettikten sonra çıkarın ve kısa bir süre kalıbın içinde dinlendirin, ardından bir pasta ızgarasına devirin ve tamamen soğumasını bekleyin.

Keki yakl. 1 cm kalınlığında dilimleyin, bir tepsinin üzerine dağıtın ve yakl. 30 dakika buzuğa koyun.

Bu sırada çikolata hamurunu hazırlayın:

Fırın kalıbını yıkayın, kurulayın ve tekrar tereyağı ile yağlayın. Fırını tekrar 175 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarı) ısıtın.

Tereyağını şekerle birlikte köpürene kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ilave ederek karıştırın.

Unu kabartma tozu ve kakao tozu ile karıştırın ve eleyerek hamura ekleyin, ardından sütü ekleyin. Hepsini iyice karışana kadar kısaca karıştırın.

Turuncu kek dilimlerini buzluktan çıkarın ve havuç şekil kalıbıyla dikkatlice şekillendirin - Dikkat: havuç şekilleri kolay kırılır!

Öneri: Arta kalan kek kalıntılarıyla küçük kek topları veya farklı tatlılar yapabilirsiniz.

Çikolata hamurunun yakl. 1/3'ünü kalıba dökün. Kalıbı hafif yan tutun ve hamuru eğimli bir şekilde düzleyin. Kalıp boyunca dar bir şekilde durmaları için havuç şekillerini eğimli bir şekilde birbirine yakın kalıba yerleştirin. Geri kalan hamuru dikkatlice çevresine dağıtın ve düzleyin.

Keki fırının orta rafında yakl. 45 dakika pişirin. Bir çubukla test ettikten sonra çıkarın ve kısa bir süre kalıbın içinde dinlendirin, ardından bir pasta ızgarasına devirin ve tamamen soğumasını bekleyin.

Süsleme için çikolatayı parçalara ayırın, kremayla ve Hindistan cevizi yağı ile birlikte benmari usulü karıştırarak eritin. Her şey iyice eridiğinde çıkarın ve soğutun. ılıkken uzunlamasına kekin üstüne dağıtın ve kekin sağından ve solundan biraz akacak şekilde biraz düzleyin. Sertleşmesini bekleyin (tamamen sertleşmez).

Naneyi yıkayın ve kurutun. Ardından saplarını ayıklayın. Küçük bir tahta çubukla kekin üstüne delikler açın ve naneleri yerleştirin.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Tüm haklar saklıdır