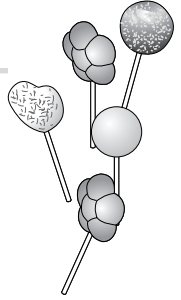




Top kek tepsi

Ürün bilgisi ve tarif

Önemli bilgiler



Top kek tepsi sadece fırında +230 °C'ye kadar kullanım için uygundur. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!

Sıcak fırın tepsisini dikkatli kullanın. Kelepçeler de çok ısınır. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın.

Yanma tehlikesi vardır!

Yapışmaz kaplama

Hazırlanan keklerin kolayca alınabilmesi için fırın tepsi yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

Kaplamanın korunması için pişirme, temizleme veya Top kekleri alma esnasında keskin kenarlı veya sivri uçlu nesnelere kullanmayın.

Yiyeceklerin yapışması halinde lastik kenarlı bir hamur spatulası vb. kullanabilirsiniz.

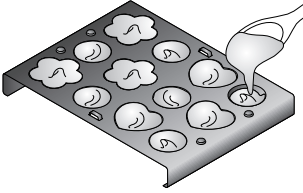
İlk kullanım öncesi

Top kek tepsisini, sapları ve tutucuları sıcak suda biraz yumuşak deterjanla yıkayın. Ardından leke oluşmaması için tepsiyi iyice kurulaştırın. Tüm parçaları tam olarak kurumaya bırakın. Fırın tepsi, saplar ve tutucular **bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.**

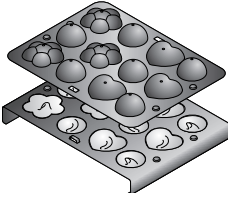
Kullanım

Her iki fırın tepsisini kullanmadan önce sıvı tereyağı ile yağlayın.

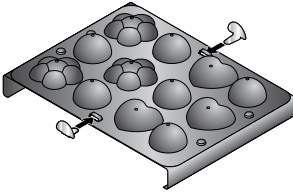
Ek olarak üstteki fırın tepsisinin delikleri, taşan hamurun piştikten sonra fırın tepsisinden kolay çıkarılması için az miktarda tereyağı ile yağlanmalıdır.



Alttağı fırın tepsisinde bulunan kalıpları üst kenarlarına kadar hamur ile doldurun.

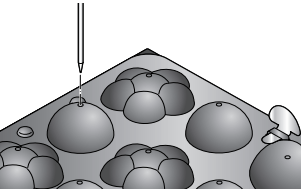


Üst fırın tepsisini alttakinin üzerine yerleştirin.



Kelepçeleri fırın tepsisinin yan kenarlarında bulunan deliklere itin.

Top kekleri tarifte yazıldığı gibi pişirin.



Tahta bir çubuk yardımıyla, üstteki fırın tepsisinde bulunan deliklerden, Top keklerin pişip pişmediği kontrol edilebilir. Batırılan tahta çubukta hamur kalıntıları varsa, henüz pişmemiş demektir.

Fırın tepsisini birbirinden ayırmadan önce bir kaç dakika soğumaya bırakın. Bu süre içinde pişen hamur stabil hale gelir ve Top kekler ile fırın tepsi arasında bir hava boşluğu oluşur.

Üst fırın tepsisinin deliklerinden taşan hamuru temizleyin.

Tepsinin her iki tarafındaki kelepçeleri deliklerinden çıkartın ve üstteki fırın tepsisini alın.

Top kekler, alttaki fırın tepsisinin içinden bozulmadan çıkana kadar soğumaya bırakılmalıdır. Top kekleri kenarlarından, mümkünse ucu lastik bir hamur spatulası veya benzeri bir yardımcı alet ile çıkartın.

Top kekler soğutma telinde 20 dakika süreyle soğumaya bırakılmalıdır.

Temizleme

Top kek tepsisini mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, aksi takdirde hamur kalıntıları zor temizlenir.

Her iki fırın tepsisi, kelepçeler ve tutucular "İlk kullanımdan önce" bölümünde açıklandığı gibi temizlenmelidir.

Limonlu Top kekler

24 adet için malzemeler:

1/2	organik limon	1	yumurta (ebat L)
150 gr	un	75 ml	doğal bitkisel yağ
2 TK	kabartma tozu,	75 ml	limonata
125 gr	şeker		

Ayrıca:

Yaklaşık 110 gr pasta glazürü (hazır ürün, örn. limon)

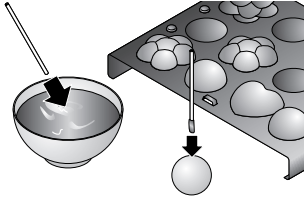
Kalıbı yağlamak için sıvı tereyağı

Hazırlanışı:

1. Top kek tepsisini "Kullanım" bölümünde açıklandığı gibi sıvı tereyağı ile yağlayın.
2. Fırını önceden 175 °C'de ısıtın.
3. Limonu sıcak su ile yıkayın ve kuruladıktan sonra kabuğunu rendeleyin.
4. Limon kabuğunu, unu, kabartma tozunu, şekeri, yumurtayı, yağı ve limonatayı bir kabın içinde yumuşak bir hamur elde edinceye kadar, yaklaşık 1 dakika çırpın.

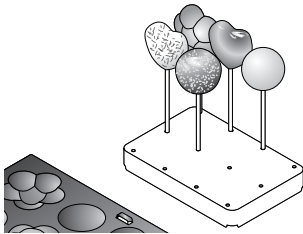
5. Elde edilen hamurun yarısını alt fırın tepsisindeki kalıplara dökün. Üst fırın tepsisini alttakinin üzerine yerleştirin ve kelepçelerle sabitleyin.
6. Top kek tepsisini fırının orta kısmına yerleştirilen bir fırın teli üzerine yerleştirin ve yaklaşık 20 dakika pişirin. İnce tahta çubukla Top keklerin şişip şişmediğini kontrol edin.
7. Top kek tepsisini fırından çıkarın ve birkaç dakika soğumaya bırakın.
8. Üstteki tepsiyi alın ve Top kekleri 10 dakika daha, kalıplardan kolay çıkıncaya kadar soğumaya bırakın. Kekleri soğutma teli üzerinde 20 dakika daha tamamen soğumaya bırakın.
9. Bu sırada kek glazürünü paket üzerinde açıklandığı gibi ısıtın.

10.



Plastik çubukları yaklaşık 1-2 cm glazürün içine batırdıktan sonra Top keklerle sokun. 5 dakika kurumaya bırakın.

11.



Gerekirse Top keklerin üzerindeki kırıntıları alın. Top keklerle tamamını kaplayacak şekilde glazür sürün. Top kekler glazür kurumadan önce gerekirse renkli pasta süsleriyle süslenebilir. Top kekleri plastik tutucudaki deliklere yerleştirip glazürü tamamen kurumaya bırakın.



Top kek sapı olarak satılan yaklaşık 3,8 mm çapındaki çubuklar tutucuya kolaylıkla girecektir.

Ürün numarası: TR 302 164

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

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