



Kapaklı kek kalıbı

tr Ürün bilgisi ve tarifler

Yapışmaz kaplama

Hazırlanan yiyeceklerin kolayca alınabilmesi için, kalıp ve zemin kaplaması yapışmaz özelliktedir. Bir diğer avantajı da kolay temizliktir.

- Kaplamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın.
- Yiyeceklerin yapışması halinde lastik kenarlı bir hamur spatulası kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi

- ▷ İki parçayı sıcak su ve biraz bulaşık deterjanıyla yıkayın. Leke oluşmaması için ardından hemen kurulayın. Fırın kalıbı ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

Kullanım

- Fırın kabına sadece tutacak fırın bezi vs. ile dokunun.
- ▷ Kalıbı, ve tabanı kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerekliğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
- ▷ 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.
- ▷ Kalıp ve tabanı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, aksi takdirde hamur kalıntıları zor temizlenir. İnatçı hamur kalıntıları, **yumuşak tüylü** bir bulaşık fırçasıyla aralıklardan temizlenebilir.

Lekelerin oluşmasını önlemek için iki parçayı temizledikten hemen sonra kurutun. Fırın kalıbını kuru halde saklayın.

- Fırın kalıbı ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

Taşıma kapağı

- **Kalıbı asla kapağı takılıyken sıcak fırına koymayın!**

- ▷ Kalıbın kapağını takmadan önce keki ve kalıbı soğumaya bırakın.
- ▷ Fırın kalıbını yerinden kaldırmadan önce taşıma kapağının düzgün bir şekilde oturup oturmadığını kontrol edin. Kapak duyulur ve hissedilir şekilde yerine oturmalıdır.
- ▷ Kapağı çıkarmak için ilk önce kapağı çıkıntısından yukarı çekin ve ardından kalıbın sağ ve sol kenarından ayırın.

Cheese cake

İçindekiler

Hamur için

250 gr	un	1	yumurta sarısı
120 gr	şeker	1/2	limon (suyu)
125 gr	yumuşak tereyağı	1 tutam	tuz
1/2 paket	kabartma tozu		

Hamurun içi için

125 gr	yumuşak tereyağı	3	yumurta sarısı
120 gr	şeker	1/2	limon (suyu)
500 gr	labne peynir	4	yumurta beyazı
1 paket	vanilya şekeri		

Hazırlanışı

1. Kalıbı yağlayın.
2. Tereyağını bir karıştırma kabına koyun ve köpürene kadar çirpin. Yumurta sarısı, şeker, tuz ve limon suyunu hep beraber köpüklü bir hamur haline gelene kadar karıştırın.
3. Güzel, yumuşak bir hamur elde edebilmek için unu eleyin. Unu kabartma tozuyla karıştırın ve hamurla birlikte yoğurun. Hamuru yakl. 60 dakika buzdolabında dinlenmeye bırakın.
4. Fırını önceden 180 °C (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 160 °C) sıcaklığa getirin.
5. Hamuru hazırladığınız kalıba doldurun ve kalıbı hamurla kaplayın. Çatalı hamura birkaç kere batırıp çıkarın.
6. Kalıbı önceden ısıtılmış fırına (orta raf) koyun ve keki yakl. 15 dakika önden pişirin.
7. 4 yumurtanın beyazını çirpin, hamur içi malzemelerinden homojen bir hamur hazırlayın ve en sonunda hamuru alttan yukarı kaldırarak dikkatlice çırpılmış yumurta beyazını karıştırın.
8. Kalıbı fırından çıkarın, hamur içini ekleyin ve kalıbı yeniden fırına koyun.
9. Keki, yaklaşık 50 dakika daha pişirin. Keki kalıpta soğumaya bırakın.

İpucu: Keke bir kürdan saplayın.

Hamur kürdanda asılı kalmıyorsa kek hazırdır.

Elmalı Kek

İçindekiler

75 gr	margarin	1 tutam	tuz
	veya tereyağı	4	yumurta
75 gr	elma püresi	1 TK	kabartma tozu
250 gr	un	4 - 6	küçük elma
120 gr	şeker	1 YK	limon suyu
1 paket	vanilya şekeri	1 tutam	tarçın

Hazırlanışı

1. Elmanın kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin.

İpucu: Elma dilimlerini bir kaba koyun ve kararmamaları için üzeri örtülene kadar su doldurun, bir yemek kaşığı limon suyu ekleyin.

2. Kalıbı yağlayın ve fırını önceden 180 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 160 °C) ısıtın.
3. Margarini veya tereyağını bir karıştırma kabına koyun ve köpürene kadar çırpın. Köpüklü bir hamur elde edene kadar elma püresi, un, kabartma tozu, 100 g şeker, vanilya, tuz ve yumurtaları çırpın.
4. Hamuru, önceden hazırladığınız kalıba doldurun ve yarısı batacak şekilde elma dilimlerini hafifçe hamurun içine bastırın.
5. Artan şeker ve tarçını kekin üzerine serpin.
6. Keki fırının orta rafında yakl. 45 dakika pişirin. Keki kalıpta soğumaya bırakın.

Ürün numarası: 320 503



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar