



(tr) Ürün bilgisi ve tarif

## Tatlı kalıpları

### Değerli Müşterimiz!

Bu silikon kalıplar fırında, mikrodalgada veya dondurucuda kullanılabilir. Bu şekilde bu kalıplar çok yönlü kullanılabilir: Bunları küçük kekler pişirmek veya parfe ve ayrıca dondurma gibi soğuk tatlılar hazırlamak için kullanabilirsiniz.

Kalıpların her iki tarafı da kullanılabilir - yarım küre veya dolgulu kekler ve tatlılar için.

Silikon kalıplar son derece esnektir ve yapışmaz özelliğe sahiptir. Bu, bitmiş keklerin pişirildikten sonra çıkarılmasını özellikle kolaylaştırır - kalıpları yağlamak genellikle gerekli değildir, ancak dolgulu kekleri pişirirken önerilir.

Silikon kalıplar gıdalar için güvenlidir, sıcağa ve soğuğa dayanıklıdır, şeklini korur ve sızıntı yapmaz, fırın tepsisi olmadan da kullanılabilir ve bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.

Afiyet olsun!

**Tchibo Ekibiniz**

## Önemli bilgiler

- Fırın kalıpları -20 °C ila maks. +200 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
- Kalıplar sadece fırın, mikrodalga veya derin dondurucu için uygundur. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Ayrıca fırın veya mikrodalga fırın üreticisinin tavsiyelerini de dikkate alın.
- **Fırında veya mikrodalgada kullanıldığında silikon kalıplar çok ısınır!** Yanma tehlikesi vardır! Sıcak silikon kalıplarını sadece fırın eldiveni ve benzeri nesnelere tutun.
- Kalıplarda hiçbir gıda maddesi kesmeyin ve keskin nesnelere kullanmayın. Kalıplar bundan dolayı zarar görebilir.
- Kalıpları açık alevlerin, elektrikli ocakların veya fırın tabanının üzerine yerleştirmeyin.
- Kalıplar bulaşık makinesinde yıkamak için uygundur. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Silikon altlığın yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp fırın kalıplarının kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Kendi tariflerinizi kullandığınızda, pişirme süresi kalıbın malzemesinden dolayı % 20'ye kadar kısalabilir. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.

## İlk kullanım öncesi

- ▷ Kalıbı sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizlemek için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri veya sivri nesnelere kullanılmamalıdır.

## Kullanım

- ▷ Kalıpları doldurmadan önce daima soğuk su ile durulayın.
- ▷ Kalıpları doldurmadan önce fırın teli üzerine yerleştirin.  
Bu sayede taşıma işlemi daha kolay olur.

### Fırın kalıbı olarak kullanımda

- ▷ Kalıpların içlerini bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.  
Kullanımdan önce yağlama işlemi ancak:  
... İlk kullanımdan önce,  
... bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra,  
... yağsız hamur (örn. bisküvi hamuru) veya çok koyu hamur pişirilecekse uygulanmalıdır.

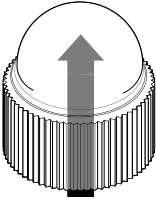


Kalıpları dolgulu kekleri pişirmek için kullanıyorsanız, tırtıklı kenarı her zaman iyice yağlamanızı öneririz.

- ▷ Kekleri kalıptan çıkarmadan önce yakl. 5 dakika fırın teli üzerinde soğumasını bekleyin. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile kek kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.

## Kullanım sonrası

- ▷ Kalıpları mümkünse kullanımdan sonra temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.  
Silikon kalıp kenarının tırtıklarındaki hamur kalıntıları yumuşak bir bulaşık fırçası ile temizlenebilir.
- ▷ Kek kalıplarını bulaşık makinesinde yıkamak istiyorsanız, yıkama işlemi sırasında içlerinde su birikmemesi için gösterildiği gibi ters çevirmek en iyisidir.



Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,

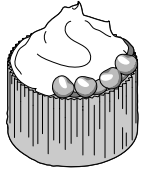
[www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)

# Vişneli mini kekler

## 4 adet kek için malzemeler

### Zemin için

- 150 gr un
- 5 gr kabartma tozu
- 1/2 tutam tuz
- 2 yumurta
- 100 gr şeker
- 6 gr vanilya özütü
- 40 gr tereyağ (erimiş)
- 125 ml süt



### Hamur içi için

- 175 gr vişne (süzülmüş ağırlık)
- 1/2 paket vanilya aromalı puding tozu
- 15 gr şeker
- 1,5 YK vişne suyu
- 200 gr soğuk krema
- 1/2 paket krema sertleştirici
- 1 paket vanilya şekeri
- 12,5 gr bitter çikolata-çikolata parçaları

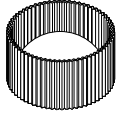
## Hazırlanışı

### Pastacılar için

1. Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın.
2. Unu bir kaba eleyin. Kabartma tozu ve tuzu ilave edip, karıştın ve kenara koyun.

3. Büyük bir kapta yumurta ve şekeri yaklaşık 30 dakika köpük haline gelene kadar çırpın. Vanilya özü ve erimiş tereyağını ekleyin ve tüm malzemeler iyice karışana kadar çırpın.
4. Un karışımının yarısını ıslak malzemelere ekleyin ve tüm malzemeler birleşene kadar kısa bir süre karıştırın. Süt ilave edin ve kısaca karıştırın. Ardından un karışımının geri kalanını ekleyin ve tüm malzemeler birleşene kadar kısa bir süre karıştırın. Hamurun kabarık kalması için fazla karıştırmayın!

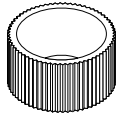
5. Kalıpların iç **çukıntıları yukarı bakacak** şekilde yerleştirin ve kenarlarına kadar iyice yağlayın. Hamuru kalıplara eşit şekilde yayın. Kalıplar kenarının **hemen altına kadar doldurulmalıdır**, aksi takdirde bitmiş kekin tabanı daha sonra çok ince olacaktır!



6. Yakl. 20 dakika pişirin. Ardından hamurun pişip pişmediğini görmek için bir kürdanla test edin. Hamur kürdana yapışmıyorsa kekler hazır demektir.



Yarım küreleri pişirmek için kalıpların iç **çukıntıları aşağı bakacak** şekilde ters çevirin ve yaklaşık 30 dakika pişirin.



7. Kekleri çıkarmadan önce kalıpların fırın rafında yeterince soğumalarını bekleyin.

### **Hamur içi için**

1. Vişneleri bir süzgeçte iyice szn, sıvıyı toplayın ve 300 ml ln.
2. Puding tozunu Őekerle karıştırın ve toplanan vişne suyundan yaklaşık 3 yemek kaŐıđı ile karıştırın.
3. Kalan vişne suyunu kaynatın.
4. Puding vişne suyu karıŐımını karıŐtırarak ekleyin ve yaklaşık 1 dakika kaynatın.
5. Vişne suyu ve szlmŐ vişneleri ekleyin ve hafifçe soğumaya bırakın.
6. Vişne dolgusunu soğumuŐ keklerin boşluklarına dökün ve 30 dakika soğutun.
7. Kremayı krema sertleştirici ve vanilya Şekeri ile sertleŐene kadar çırpın, vişne dolgusunun üzerine dökün ve dalgalı bir Şekilde yayın.
8. Son olarak da krema katmanının üzerine parça çikolata serpin ve yaklaşık 2 saat buzdolabında bekletin.

---

**rn numarası: 667 326**