



# Baton kek kalıbı

tr Ürün bilgisi ve tarif

## Değerli Müşterimiz!

Yeni kek kalıbınızla en lezzetli kekleri pişirebilirsiniz. Pişirme sonrasında kek kalıbınızı taşıma kapağı ile kapatabilirsiniz. Bu sayede kekinizi kolayca saklayabilir ya da bir pikniğe, çocuğunuzun okul şenliğine veya benzer bir aktiviteye kekinizin ezilmeden veya ufalanmadan götürülmesini sağlayabilirsiniz.

Bu kılavuzda yeni kalıbınızı hemen deneyebileceğiniz lezziz bir tarif bulunmaktadır.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın ve afiyet olsun!

## Tchibo Ekibiniz



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

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır

Tchibo için özel olarak üretilmiştir: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)

Ürün numarası:

**605 979**

## Yapışmaz kaplama

Hazırlanan ekmeğin kolayca alınabilmesi için fırın kalıbı yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır.

Bir diğer avantajı da kolay temizliktir.

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

## İlk kullanımdan önce

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

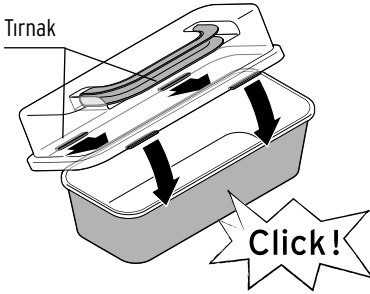
## Kullanım

- **Sıcak kabı fırından çıkarırken dikkatli olun.**  
**Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın!**  
Kalıbı, sığağa dayanıklı bir altlığı üzerine bırakın.
- ▷ Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerekliğinde ilave olarak un serpebilirsiniz. Pişirme kağıdı da kullanabilirsiniz.
- ▷ 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.

- ▷ Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. İnatçı hamur kalıntıları, yumuşak tüylü bir **bulaşık fırçasıyla** aralıklardan temizlenebilir. Pişirme kalıbını ve taşıma kapağını yıkadıktan sonra kurumasını sağlayın ve bu şekilde saklayın.
- Fırın kalıbı ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

### Taşıma kapağı

- **Kalıbı asla kapağı takılıken sıcak fırına koymayın!**
- ▷ Kalıbın kapağını takmadan önce keki ve fırın kalıbını soğumaya bırakın.



- ▷ Kapağı pişirme kalıbının üzerine yerleştirin, bir taraftaki her iki tırnağının kalıp kenarını kavrayacak şekilde oturmasını sağlayın. Daha sonra diğer taraftaki her iki tırnağın yine kalıp kenarını kavrayacak şekilde sıkıca aşağı bastırarak oturmasını sağlayın.

- ▷ Kalıbı kulbundan kaldırmadan önce taşıma kapağının kalıbın üzerine tam oturup oturmadığını kontrol edin. Kapak duyulur ve hissedilir şekilde yerine oturmalıdır.
- ▷ Kapağı çıkarmak için ilk önce kapağı, uzun tarafında bulunan her iki kanattan yukarı çekin ve ardından kalıbdan yavaşça ayırın.

# Limonlu kek

**1 baton kek kalıbı için malzemeler (yaklaşık 18 parça kek)**

**Hazırlanışı 30 dak. | Pişirme 60 dak.**

**Kek dilimi başına yakl. 255 kcal, 3 g protein, 13 g yağ, 30 g karbonhidrat**

## Hamur için:

250 g yumuşak tereyağı  
5 yumuşak  
2 TK kabartma tozu  
250 g şeker  
250 g un  
1 TK rendelenmiş limon  
kabuğu

## Kekin üzerine serpmek için:

100 g Pudra şekeri  
100 ml taze sıkılmış  
limon suyu

Kalıp için yağ

## Hazırlanışı

1. Kalıbı yağlayın.  
Fırını önceden 180 °C (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 160 °C (turbo) ısınmaya bırakın.
2. Tereyağını ve şekerini köpüksü kıvama gelene kadar karıştırın. Yumurtaları art arda ekleyerek iyice karıştırın, limon kabuğunu ekleyin.
3. Unu ve kabartma tozunu karıştırın, hamura karıştırarak ekleyin.
4. Hamuru kalıba dökün ve üstünü düzleştirin. Fırında (orta kademe) 60 dak. pişirin ve kısa süreliğine soğumaya bırakın.
5. Keki kalıptan çıkartın. Limon suyunu ve pudra şekerini karıştırın. Bir tahta çubuğu keke bir kaç kere batırın ve limon suyu karışımı ile ıslatın.