



# Dilim pasta - pişirme kalıpları

## Çiçek şeklinde

(tr) Ürün bilgileri ve tarif

Ürün numarası: 370 616

### Yapışmaz kaplama

Hazırlanan kekin kolayca çıkarılabilmesi için bu 3 fırın kalıbı yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

- ▷ Kaplamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Kek tabanlarını kalıpta kesmeyin.
- ▷ Yiyeceklerin yapışması durumunda, lastik kenarlı bir hamur spatulası kullanabilirsiniz.

### İlk kullanım öncesi

- ▷ Fırın kalıplarını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Leke oluşmaması için fırın kalıplarını ardından hemen kurulayın. Fırın kalıpları **bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.**

### Kullanım

- ▷ Fırın kalıpları, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerekliğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
- ▷ **Fırın kalıplarına sadece tutacak fırın bezi vs. ile dokunun.** Kalıbı, sıcaklığa dayanıklı bir altlığın üzerine bırakın.
- ▷ Kek tabanlarını fırın kalıplarından çıkarmadan önce, kek tabanlarını fırın kalıplarının içinde soğumaya bırakın (en az 10 dakika). Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek tabanı ile fırın kalıpları arasında bir hava tabakası oluşur.

## Temizleme

- ▷ Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. İnatçı yemek kalıntıları, **yumuşak tüylü** bir bulaşık fırçasıyla temizlenebilir. Lekelerin oluşmasını önlemek için kalıpları temizledikten hemen sonra kurutun. Fırın kalıpları **bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir**.
- ▷ Fırın kalıplarını kuru halde saklayın.



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

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

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

# Çift katmanlı çikolatalı kek

## Malzemeler (16 adet için)

### Hamur için:

5 yumurta (orta boy; M)  
200 gr şeker  
2 paket vanilya şekeri  
1 çay kaşığı tuz  
400 ml yayık altı suyu (buttermilk)  
100 ml ayçiçek yağı  
200 ml sıcak su  
400 gr un  
1 paket kabartma tozu  
100 gr kakao tozu

### Süsleme için:

100 gr fındık  
100 gr şeker  
20 gr tereyağı

### Krema için:

6 yaprak beyaz jelatin  
200 gr beyaz kuvertür  
25 gr hindistan cevizi yağı  
250 gr maskarpon  
1 çay kaşığı vanilya özütü  
500 ml krema  
50 gr pudra şekeri

### Ayrıca:

yağlamak için tereyağı  
üzerine sürmek için karamel sosu

**Hazırlama süresi:** yakl. 40 dakika (artı yakl. 60 dakika pişirme süresi, yakl. 30 dakika oda sıcaklığında soğuma ve yakl. 4 saat buzdolabında soğuma süresi)

## Hazırlanışı

Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın.  
3 pişirme kalıbını tereyağı ile iyice yağlayın.

**Hamur için** bir kasede yumurta, şeker, vanilya şekeri, tuz, yayık altı suyu (buttermilk), yağ ve sıcak su karıştırın. Geri kalan hamur malzemelerini ikinci bir kasenin içinde karıştırın ve çırpın.

Katmanlı kek için 6 tabana ihtiyaç vardır. Bunun için 3 pişirme kalıbına yakl. 280 gr hamur koyun ve yakl. 9 dakika pişirin.

Ardından fırın kalıplarını fırından çıkarın ve hazır tabanları gerekirse bir bıçak yardımıyla dikkatlice kenarlardan sıyırın ve bir mutfak teli üzerine devirin. Ardından 3 fırın kalıbını temizleyin, kurulayın ve yeniden tereyağıyla yağlayın. Sonra geri kalan hamurları içlerine doldurun ve belirtildiği gibi 3 taban daha pişirin.

**Süsleme için** fındıkları yağsız tavada kızartın ve kenara koyun. Şekerini tavada altın sarı olana kadar eritin. Hemen tereyağını ekleyin ve eridiğinde fındıkları ekleyin. Fındıklı karışımı pişirme kağıdının üstüne koyun ve sertleşmesini bekleyin. Ardından kabaca doğrayın.

**Krem için** jelatini paketin üstünde yazan tarife uygun olarak soğuk suda yumuşatın. Beyaz kuvertürü doğrayın ve Hindistan cevizi yağı ile birlikte benmari usulü eritin. Maskarpon ve vanilya özütü ile karıştırın. Jelatini ıslak bir şekilde çözülene kadar bir tencerenin içinde ısıtın.

1 yemek kaşığı maskarpon karışımı ekleyip karıştırın. Bu karışımı geri kalan maskarpon kremasına ekleyip karıştırın. Karışımı yakl. 15 dakika soğutun. Kremayı çırpın ve jöle kıvamındaki maskarpon kremasına ekleyip karıştırın. Her bir kek tabanı üzerine yakl. 160 gr krema sürün, kenarlarda biraz boşluk bırakın ve üst üste dizin. Kalan kremayı en üstteki tabanın üzerine bulut şeklinde yayın ve üzerinde yakl. 3 yemek kaşığı karamel sosu gezdirin ve son olarak krokanı üzerine dağıtın. Servis etmeden önce en az 4 saat soğutun.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır