



Sürpriz kek fırın kalıbı

Değerli Müşterimiz!

Yeni fırın kalıbınızla şaşırtıcı pinyata etkisi yaratabilirsiniz! Örn. çocukların doğum günleri için ideal.

Ortada bir boşluk olacak şekilde pastanın iki yarısını hazırlayın, boşluğu çikolata parçaları, krema, dondurma, meyve vb. ile doldurun ve pastayı kestiğinizde dolgu malzemesi, pinyata gibi yuvarlanır.

Silikon malzemenin yapışmaz etkisi sayesinde kek kalıptan kolayca çıkarılabilir. Fırın kalıbı, gıdalar için uygundur, +230 °C'ye kadar ısıya dayanıklıdır ve bulaşık makinesinde yıkanabilir.








Fırın kalıbını normal bir kek kalıbı olarak da kullanabilirsiniz.

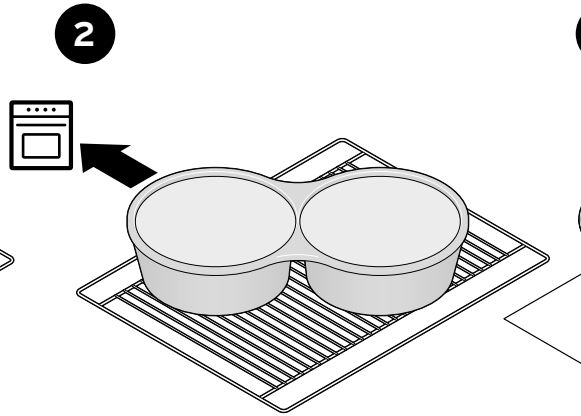
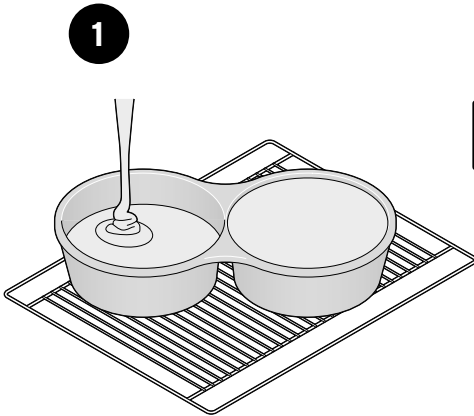
Piştirirken iyi eğlenceler dileriz!

Tchibo Ekibiniz

Ürün numarası: 605 971

Önemli bilgiler

-  Fırın kalıbı -30 ile +230 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
-  Fırın kalıbı derin dondurucuda da kullanılabilir.
-  Fırın kalıbını sıcak bir fırında kullanıyorsanız, fırın eldiveni ya da benzeri bir şey ile kalıbı tutun.
-   Fırın kalıbını açık alevlerin, elektrikli ocakların, fırın tabanının veya diğer ısı kaynaklarının üzerine yerleştirmeyin.
-  Fırın kalıbının çukurları içinde gıdaları kesmeyin ve içerisinde sivri veya keskin nesnelere kullanmayın.
Fırın kalıbı bundan dolayı zarar görebilir.
- Fırın kalıbını, ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngeri kullanmayın.
-  Fırın kalıbı, bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Fırın kalıbın yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp fırın kalıbın kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Kendi güvendiğiniz tarifleri kullandığınızda, pişirme süresi fırın kalıbın malzemesinden dolayı % 20'ye kadar kısalabilir. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici bilgilerini de dikkate alın.

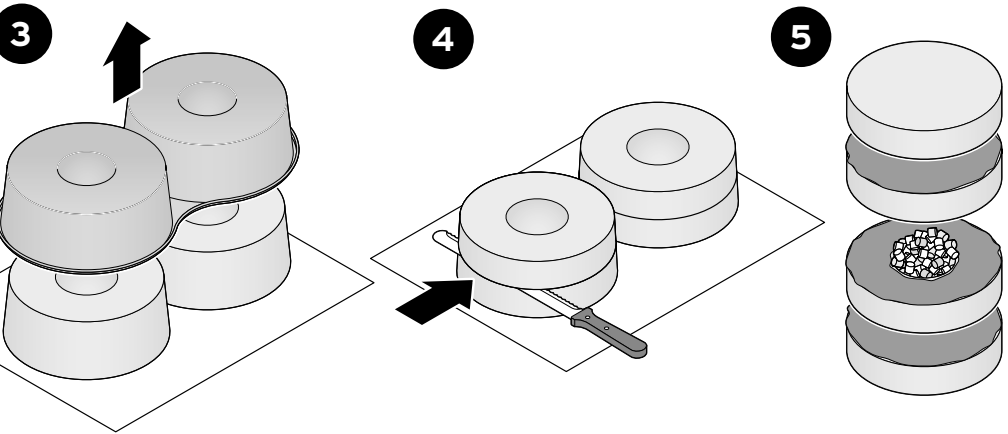


İlk kullanım öncesi

- ▷ Fırın kalıbını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır. Fırın kalıbını ayrıca bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- ▷ Ardından fırın kalıbın çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.

Kullanım

- ▷ Fırın kalıbın çukurlarını doldurmadan önce soğuk su ile durulayın.
- ▷ Gerekirse fırın kalıbın çukurlarını 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.
- ▷ Fırın telini fırından çıkarın ve fırın kalıbın içini doldurmadan önce kalıpları telin üzerine yerleştirin. Bu işlem taşımayı kolaylaştırır. Boyutlarından dolayı fırın kalıplarını çapraz olarak yerleştirmeniz gerekebilir.
- ▷ Pişmiş keki çukurlardan çözmeden önce fırın kalıbını yakl. 5 dakika ızgara demirinde soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile silikon çukurlar arasında bir hava tabakası oluşur.
- ▷ Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.



İçinde limon sürprizli kek



Malzemeler

Hamur için:

- 300 gr yumuşak tereyağı
- 300 gr şeker
- 1 tutam tuz
- 1 TK vanilya ezmesi
- 8 yumurta, ayrılmış
- 500 gr un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 TK soda
- 2 organik limonun suyu ve kabuğu
- 200 ml süt

Krema için:

- 300 gr Mascorpone peyniri
- 200 gr Krem peynir
- 2 paket vanilya şekeri
- 2 YK pudra şekeri, elenmiş
- 2 TK limon suyu
- Gıda boyası jeli, nane
- Gıda boyası jeli, siyah
- 1-2 TK Votka, alternatif olarak su

Dolgu ve süsleme için:

- yakl. 150 g mini şekerlemeler
- yenilebilir kağıttan yapılmış yenilebilir Paskalya çimi

Talimatlar

Hamur için:

1. Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın. Silikon kalıbı soğuk suyla durulayın.
2. Tereyağı, şeker, tuz ve vanilya ezmesini hafifçe çirpin. Yumurta sarılarını birer birer çirpin. Limon kabuğu rendesi ve limon suyunu ekleyin.
3. Un, soda ve kabartma tozunu karıştırın ve sütle dikkatli şekilde karıştırın.
4. Yumurta beyazını katılaşıncaya kadar çirpin ve dikkatlice karıştırın.
5. Hamuru silikon kalıpların üzerine yayın ve önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 55-60 dakika pişirin. Çubukla test etmeyi unutmayın.
6. Fırından çıkarın ve bir tel ızgara üzerinde kalıpta soğumaya bırakın.

Krema için:

1. Mascarpone peynirini, krem peyniri, vanilya şekerini, pudra şekerini ve limon suyunu pürüzsüz olana kadar çirpın. Nane rengini uygulayın.

Bu şekilde devam edilir:

1. Tabanları kalıptan çıkarın, gerekirse biraz düzeltin. Her birini ikiye bölün.
2. Alt tabanı, deliği yukarı bakacak şekilde bir kek tabağına yerleştirin, üzerine krema sürün ve ortasını açık bırakın (şekerlemeler için).
Tabanın ikinci yarısını yerleştirin ve işlemi tekrarlayın.
Üçüncü tabanı delik aşağıya bakacak şekilde yerleştirin. Şekerlemeleri yerleştirin, üzerine krema sürün. Keki son katı ile kapatın.
3. Kırıntıları birleştirmek için keki, krema ile ince bir şekilde yayın. 30 dakika soğutun, ardından tekrar tamamen yayın.
4. Siyah gıda boyasını biraz votka ile karıştırın ve kekin üzerine küçük bir fırça ile serpin. Paskalya çimi ve diğer şekerlemeler ile süsleyin.

İçinde çikolata sürprizli kek



Malzemeler

Tabanlar için:

- 300 gr yumuşak tereyağı
- 450 gr şeker
- 1 tutam tuz
- 1 TK vanilya özü
- 7 yumurta
- 525 gr un
- 3 TK kabartma tozu
- 3 TK soda
- 70 g kakao tozu (şekersiz)
- 200 gr Yunan yoğurtu
- 400 ml süt

Dolgu ve kaplama için:

- 300 gr Krem peynir
- 300 gr Fındıklı nuğat kreması
- 200 gr krema
- 2 paket krema sertleştirici
- 2 YK kakao (şekersiz)

Süsleme ve dolgu için:

- 200 g çikolata kaplı Paskalya yumurtaları

Ayrıca:

- 1 sürpriz kalıp
- 1 krema torbası
- 1 yıldız başlık

Talimatlar

Tabanlar için:

1. Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın.
2. Tereyağı, şekeri ve tuzu krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurtaları her birini 30 san. kadar çırparak art arda ekleyin, ardından vanilya özünü ekleyin.
3. Un, kabartma tozu, soda ve kakaoyu karıştırın ve dönüşümlü olarak yoğurt ve sütle karıştırın. Çabuk ve sadece gerektiği kadar karıştırın.
4. Hamuru her iki kalıba dağıtın ve önceden ısıtılmış fırında 50-60 dakika pişirin. Çubukla test etmeyi unutmayın! Tabanları fırından çıkarın ve kalıpta soğumaya bırakın. Her bir tabanı bir kez ikiye bölün.

Krema için:

1. Krem peyniri, kakao ve fındık nugatlı kremayı pürüzsüz olana kadar karıştırın. Kremayı sertleşinceye kadar çırpın. Bu esnada krema sertleştiriciyi damlatın. Kremayı dikkatlice fındıklı nugat kremasına katın.
Birinci tabanı (gerekirse biraz düzelterek) üstü alt tarafa bakacak şekilde bir kek tabağına çevirin ve bir kek halkası ile kapatın. Bir miktar krema sürün. İkinci tabanı yerleştirip işlemi tekrarlayın. Üçüncü tabanı, delik aşağı bakacak şekilde yerleştirin. Çikolatalı yumurtaları açık yerlere doldurun. Tabanların kenarına krema sürün. Son tabanı yerleştirin. Keki streç filmle örtün ve en az 1 saat soğumaya bırakın. Ardından gerekirse son katı düzeltin.
2. Keki kalıptan çıkarın ve üzerini krema ile tamamen kaplayın. Yaklaşık 3 yemek kaşığı kadar bir miktarı ayırın. Ardından bunu yıldız başlıklı bir krema torbasına doldurun. Küçük kremalı tüfleri kekin üzerine serpin ve çikolata kaplı Paskalya yumurtaları ile süsleyin.

İpuçları

- Yüksek keklerde kek halkasını uzatmak için kenar folyosu kullanabilirsiniz.
- İdeal olarak servis yapmadan önce kremalı tüfleri kekin üzerine yerleştirebilirsiniz. Oda nemine bağlı olarak çok çabuk yumuşayabilir.
- Arasına küçük küpler halinde çilek, ikiye bölünmüş ahududu veya yaban mersini de konabilir.
- Kek yaz aylarında taze meyvelerle çok güzel bir şekilde süslenebilir.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2021 EMF Verlag GmbH

Tüm haklar saklıdır