



# Pasta emberi

 rn bilgisi ve tarif

## Değerli Müşterimiz!

Yeni pasta emberiniz ile birbirinden lezzetli tarteletler ve kişler pişirebilirsiniz. Tartelette tabanlarını kesmek için de uygundur.

Delikler optimum hava sirkülasyonu sağlar. Bu sayede her tarafı çıtır çıtır ve eşit bir pişirme sonucu elde edersiniz.

Pasta emberi sadece deliklerden sızmayan sert hamurlar için uygundur. Maks. 230 C'ye kadar ısıya dayanıklıdırlar. Hemen başlamanız için bu talimatlarda lezzetli bir tarif bulacaksınız.

Yeni ürününüzü gle gle kullanın!

## Tchibo Ekibiniz

## Önemli bilgiler

- Pasta çemberi +230 °C'ye kadar fırında kullanıma uygundur.
- Pasta çemberleri **sert** hamur örn. tart hamuru, un kurabiyesi hamuru ve milföy hamuru için uygundur.
- Pasta çemberlerini ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın. Leke oluşmaması için ardından hemen kurulayın. Pasta çemberleri, bulaşık makinesinde yıkamak için uygundur.
- Pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri uçlu nesnelere kullanmayın. Pişen gıdaları pasta çemberlerin içerisinde kesmeyin.
- Pasta çemberlerini, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Çalışma yüzeyinde lekeler oluşabileceğinden, yüzeyin hassas olmadığından ve temizlemesinin kolay olduğundan emin olun. Altına gerekirse bir altlık yerleştirin.
- Pişirme sırasında pişirme çemberlerinin altına pişirme kağıdı veya kalıcı bir pişirme matı yerleştirin.
- Çalışma yüzeyini unlayın, hamuru 4 eşit parçaya bölün, parçaları açın ve pişirme çemberlerini kullanarak tabanları kesin. Alt kısımları bir fırın tepsisine yerleştirin ve her bir alt kısmın etrafına pişirme çemberi koyun.  
Hamurun geri kalanını kenar için kullanın

ve eşit bir kenar oluşana ve hamur iŝiyle eşit şekilde kaplanana kadar pişirme çemberlerini hafifçe bastırın.

- **Sıcak pişirme halkalarına sadece fırın eldivenleri vb. ile dokunun.**

Pişirme çemberlerini her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üstüne koyun.

- Piŝirdiğiniz yiyeceğİ pişirme çemberlerinden çıkarmadan önce pişirme çemberlerinin içinde biraz soğumaya bırakın.

Bu süre zarfında pişen hamur sertleŝir ve kek ile pişirme çemberleri arasında bir hava tabakası oluŝur.

- Yiyeceklerin yapışması durumunda, lastik kenarlı bir hamur spatulası ve benzeri kullanabilirsiniz. ıkarırken **ok dikkatli** olun çünkü çıtır hamur kolayca kırılır.

- Pişirme çemberlerini mümkünse kullandıktan sonra temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde üzülür. İnatçı hamur kalıntıları deliklerden **yumuşak kıllı** bir durulama fırçası ile temizlenebilir. Lekelerin oluŝmasını önlemek için pişirme çemberlerini temizledikten hemen sonra kurutun.

- Tencereler, tavalar veya hasarlı bulaşık sepetlerinden gelen küçük pas parçacıkları, metal parçalar üzerinde birikme eğilimindedir ve öncelikle pas lekeleri olarak görülebilir. Bu lekeleri, daha fazla yayılmamaları için bir metal bakım deterjanı ile temizleyin.

- Pişirme çemberlerini kuru halde saklayın.

# Çilekli tart

**4 adet pişirme çemberi için**  
(Ø yakl. 9 cm)

**Hazırlanışı: 1 saat | Soğutma: 30 dak. |**  
**Fırında pişirme: 25 dak.**

## Malzemeler

### Tart hamuru için

- 100 gr un
- 30 gr öğütülmüş badem
- 30 gr şeker
- 1 tutam tuz
- 1 yumurta sarısı (M)
- 80 gr soğuk tereyağı
- Kalıplar için tereyağı
- Ağırlık olması için kurubaklagil

### Kaplaması için

- 1,5 yaprak beyaz jelatin
- 250 g çilek
- 85 g Mascorpone peyniri
- 40 g pudra şekeri
- 1/2 yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu
- 70 ml krema
- 50 g çilekli meyve ezmesi (parçasız)

### Ayrıca

Hamuru açmak için un, üzerine serpmek için pudra şekeri, ağırlık vermek için fırın kağıdı

## Hazırlanışı

1. Unu tezgahın üzerine eleyin, ortasında bir çukur oluşturun. İçine badem, şeker, tuz ve yumurta sarısı ilave edin. Tereyağını küçük parçalar halinde kenara serpiştirin. Tüm malzemeleri, yumuşak bir hamur oluşturacak şekilde kenardan başlayarak hızlıca yoğurun. Hamuru folyoya sarıp 30 dak. buzdolabında bekletin.

2. Fırını 200 °C'ye (üst/alt sıcaklık ayarı; Turbo: 180 °C) ayarlayın.

Pişirme çemberlerini yağlayın. Hamuru 4 eşit parçaya bölün, çalışma yüzeyini unlayın, parçaları açın, pişirme çemberlerini kalıp yerine kullanarak kesin ve tabanları pişirme kağıdıyla kaplı bir fırın tepsisine yerleştirin. Pişirme çemberlerini her tabanı çevreleyecek şekilde yerleştirin ve hamurun geri kalanını kenarı için kullanın ve eşit bir kenar oluşana kadar ve pişirme çemberleri hamurla eşit şekilde kaplanıncaya kadar dikkatlice pişirme çemberlerine bastırın.

Hamurun üzerini fırın kağıdı ile kaplayın ve üzerine ağırlık olarak kuru baklagiller yerleştirin. Fırında (orta rayda) altın rengine gelinceye kadar 20-25 dak. pişirin. Pişirme kağıdını ve bakliyatları çıkarın. Tartları soğumaya bırakın.

3. Bu sırada jelatini soğuk suda yakl. 5 dak. yumuşatın. Çilekleri yıkayın, kurutun ve temizleyin. Çileklerin 2/3'ünü kenara

ayırın, kalan çilekleri püre haline getirin. ilek püresini Mascarpone peyniri veya pudra şekerini ile karıştırarak düzleştirin. Limon suyunu ısıtın. Islak jelatinleri ekleyin ve eritin. Biraz Mascarpone kremasını ekleyip alttan üste doğru karıştırın ve karışımı, kalan kremaya ekleyip alttan üste karıştırın. Mascarpone kreması, hafif sertleşinceye kadar 20-30 dak. soğutulmalı. Kremayı sertleşene kadar çırpın ve yavaşça alttan üste karıştırın.

4. Tartların üzerine meyve karışımını sürün.

Ardından Mascarpone kremasını üzerine sürün ve kenara ayırdığınız çilekleri hafifçe içine bastırın.

5. Hazır hale gelen tartları yakl. 2 saat soğutun.

Servis etmeden hemen önce tartların üzerine pudra şekerini serpiştirin.

**Öneri:** Tart hamurlarını birkaç gün önceden pişirip soğutarak hava almayan bir kapta saklayabilirsiniz.

Tarif

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,

Münih

Tüm haklar saklıdır

---

**Ürün numarası: 678 242**

---

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

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