



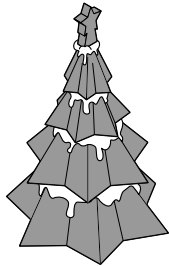
# Silikon Fırın Kalıbı „Noel Ağacı“






Ürün bilgisi ve tarif



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



## Önemli Bilgiler

- Fırın kalıbı -30 °C ila +230 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Silikon kalıbı sıcak bir fırından çıkarırken kalıbı yalnızca fırın eldiveni vb. ile 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 bu şekilde zarar görür.
- Kalıbı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanı ile temizleyin. Tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngeri kullanmayın.
- Fırın kalıbı, bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

- Kalıbın yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bu lekeler sağlıklı zararlı olmayıp, kalıbın kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Kendi tariflerinizi kullandığınızda, pişirme süresi pişirme matının malzemesinden dolayı % 20'ye kadar kısalabilir. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.

---

## Kullanım

- ▷ Fırın kalıbının çukurlarını doldurmadan önce soğuk su ile durulayın.
- ▷ Fırın kalıbının çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile iyice yağlayın.
- ▷ Fırındaki ızgara demirini çıkarın ve fırın kalıbını doldurmadan önce bunun üzerine yerleştirin. Bu işlem taşımayı kolaylaştırır.
- ▷ Pişen ürünü kalıbın çukurlarından çıkarmadan önce fırın kalıbın yakl. 5 dakika fırın teli üzerinde soğumasını bekleyin. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve hazırlanan yiyecek ile silikon kalıp arasında bir hava tabakası oluşur.
- ▷ Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

## Tarif

### Malzemeler:

- 60 gr yumuřak tereyağı
- 120 gr un
- 1 yumurta
- 60 gr esmer şeker
- 50 gr şeker pekmezi
- 1 TK zencefil baharatu
- 60 ml süt

### Süsleme için glazür:

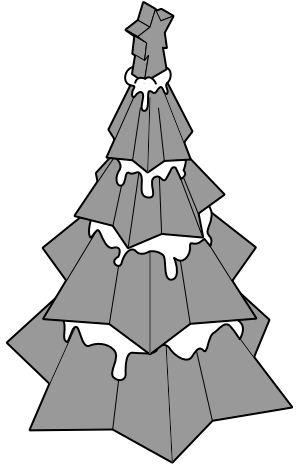
- 200 gr pudra şekeri
- yakl. 5 YK su
- Süsleme şekeri

### İlave yardımcı malzemeler:

Süsleme řiřesi veya püskürtme torbası

### Hazırlık adımları:

1. Fırını önceden 180 °C (turbo) ısıtın.
2. Fırın kalıbının çukurlarını iyice yağlayın.
3. Tereyağı, şeker ve şeker pekmezini bir kase içerisinde karıştırarak tamamen eriyene kadar ısıtın. Sonrasında bir miktar soğutun.



4. Un ve zencefilli kek baharatını karıştırın ve soğuyan tereyağı-şeker karışımını ekleyin. Sonrasında süt ve yumurtayı ekleyin ve hepsini birbiriyle yoğurun.
5. Hamuru, iyice yağlanmış fırın kalıbının çukurlarının 3/4'ü yüksekliğinde doldurun.
6. Önceden ısıtılmış fırında yakl. 20 dakika pişirin.  
Bir tahta çubuğu büyük kekin içine takın. Eğer hamur yapışıyorrsa fırın kalıbını 1-2 dakika kadar daha fırında bırakın.
7. Sonrasında fırın kalıbını fırından çıkarın ve iyice soğutun.
8. Bu sırada glazürü pudra şekeri ve su ile karıştırın ve bir püskürtme torbası veya küçük yuvarlak ağzı olan bir süsleme şişesinin içine doldurun.
9. Her bir keki dikkatlice kalıptan çıkarın.
10. Keki birleştirmek için ağacın temeli olarak yuvarlak kek parçasından başlayın. Üst yüzeye az bir miktar glazür ekleyin ve en büyük yıldız şekilli keki temelin üzerine yerleştirin. Sonrasında sırasıyla bir küçük yıldız şekilli keki üzerine yerleştirin. Her adım arasında glazür ekleyerek kekleri sabitleyin ve „kar“ ile süsleyin. Noel ağacını renkli inciler, pudra şekeri vb. ile dilediğiniz şekilde süsleyebilirsiniz.



Tepedeki yıldız için, gerekirse yıldızın altını biraz kesin ve bir kürdan ile sabitleyin. Şeker glazürü ile kamufle edin.

---

**Ürün numarası:**  
**380 676**

Tchibo için özel olarak üretilmiştir: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany  
www.tchibo.com.tr