

Fırın tepsisi taşıma kapaklı

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.tr

tr Ürün bilgisi

Yapışmaz kaplama

Fırında pişirdiğiniz ürünün kalıptan kolayca çıkarılabilmesi için fırın kalıbı yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

- Kaplamayı korumak için pişirirken, keserken yada pişirdiğiniz ürünü bölerken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın.
- Yiyeceklerin yapışması halinde lastik kenarlı bir hamur spatulası kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi

- ▷ Fırın kalıbı ve taşıma kapağı 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, sıcakta dayanıklı bir altlığın üzerine bırakın.
- ▷ Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz. Pişirme kağıdı da kullanabilirsiniz.
- ▷ Keki ikiye bölüp 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.

Temizleme

- ▷ Temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya tel sünger ya da fırça, çelik yünü, seramik parçacıklı temizleme süngeri vb. keskin veya sivri uçlu yardımcı gereçler kullanmayın.
- ▷ Kalıbı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Ancak temizlemeden önce kalıbın yeterince soğumasını bekleyin. Zorlu hamur artıkları yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek kıllara sahip bir bulaşık fırçasıyla kolayca çıkarılabilir.
- ▷ Fırın kalıbını ve taşıma kapağını yıkadıktan hemen sonra kurulayın ve tüm parçaları kuru yerde saklayın.
- Fırın kalıbı ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

Taşıma kapağı

- **Kalıbı asla kapağı takılıyken sıcak fırına koymayın!**
- ▷ Kalıbın kapağını takmadan önce keki ve fırın kalıbını soğumaya bırakın.
- ▷ Kalıbı kulplarından kaldırmadan önce taşıma kapağının kalıbın üzerine tam oturup oturmadığını kontrol edin. Sürgülü kilitleri duyulur ve anlaşılır şekilde yerine oturtmalıdır.

Taşıma kapağını çıkarma

- ▷ Kilitleri yana doğru çekin ve taşıma kapağını çıkarın.

Taşıma kapağını takma

- ▷ Taşıma kapağını kilitleri dışarı çekilmiş şekilde fırın kalıbın üzerine yerleştirin.
- ▷ Kilitleri tamamen içeri itin. Kilitler duyulur ve hissedilir şekilde yerine oturtmalıdır!

Tereyağlı kek

1 Fırın tepsisi için malzemeler (20 parça kek)

Hamur için:

500 g un
1 küp maya (42 g)
250 ml ılık süt
50 g şeker
50 g yumuşak tereyağ
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 tutam tuz

Kaplamak için:

250 g soğuk tereyağ
200 g badem parçaları
150 g şeker
1 tatlı kaşığı tarçın

Ayrıca:

İşlemek için biraz un, Fırın tepsisini yağlamak için biraz tereyağ

Hazırlanışı 45 dak. | Dinlenme 1 saat 15 dak. | Pişirme 25 dak.

Kek dilimi başına yakl. 305 kcal, 5 g protein, 18 g yağ, 30 g karbonhidrat

Hazırlanışı

- Hamur için unu bir kaba dökün, ortasında bir çukur oluşturun. Mayayı içine ufalayın, biraz süt ilave edin, 1 tatlı kaşığı şeker ve kenardaki undan biraz ekleyerek karıştırın. Karışımın üzerine örterek sıcak bir ortamda 15 dakika mayalanmasını bekleyin.
 - Kalan sütü, şeker, tereyağı parçacıklarını, limon kabuğunu ve tuzu mayalanan hamura ekleyin. Karışımı önce el mikserinin hamur yoğurma ucu ile ardından da ellerinizle düz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun içindeki hava kabarcıkları çıkıncaya ve karıştırma kabından çözülünceye kadar kuvvetlice yoğurun. Hamuru yakl. 45 dakika sıcak bir ortamda iki kat hacme erişinceye kadar bekletin.
 - Mayalanan hamuru kuvvetlice yoğurun. Fırın tepsisini yağlayın. Hamuru, un ile kapladığınız tezgahın üzerinde açın ve tepsiyeye yerleştirin.
- İpucu:** Hamuru açmadan önce 5 dakika dinlendirin, bu sayede fırın tepsisinde hamur çekmez. Hamurun kenarını biraz kalınlaştırın. İlave olarak 10 dakika daha hamurun mayalanmasını bekleyin. Fırını önceden 200 °C (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 180 °C (turbo) ısınmaya bırakın.
 - Kekin üzerindeki kaplama için tereyağını küçük parçalara kesin. İki parmağınızla hamurun üst yüzeyine çukurlar açın ve her çukura bir parça tereyağ yerleştirin. Badem dilimlerini eşit şekilde hamurun üzerine dağıtın. Şeker ve tarçını karıştırın ve üzerine serpin. Kek fırında (üst) 20 -25 dak. pişirin.

Vişneli ve ekşi kremalı kek

1 Fırın tepsisi için malzemeler (16 parça kek)

Hamur için:

300 g un
3 tatlı kaşığı kabartma tozu
150 g az yağlı labne peyniri
75 g şeker
1 tutam tuz
6 yemek kaşığı süt
6 yemek kaşığı sıvı yağ

Kaplamak için:

750 g vişne
2 yumurta
125 g şeker
1 paket vanilya şeker
800 g ekşi krema
2 yemek kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı rendelenmiş organik limon kabuğu
4 yemek kaşığı üzerine serpmek için ince uzun şeritler halinde kesilmiş badem parçaları

Ayrıca:

Fırın tepsisini yağlamak için biraz tereyağ

Hazırlanışı 45 dak. | Pişirme 30 dak.

Kek dilimi başına yakl. 325 kcal, 6 g protein, 19 g yağ, 33 g karbonhidrat

Hazırlanışı

- Fırın tepsisini yağlayın. Hamur için un ve kabartma tozunu bir kabin içinde karıştırın. Az yağlı labne peyniri, şeker, tuz, süt ve sıvı yağı ilave edin ve hepsini el mikserinin hamur yoğurma ucu ile yoğurun. Hamuru fırın tepsisi üzerine yayın.
- Kaplama için vişneleri yıkayın, suyunu akıtın ve çekirdeklerini ayırın. Fırını önceden 200 °C (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 180 °C (turbo) ısınmaya bırakın.
- Yumurta, şeker ve vanilyayı köpürterek karıştırın, ardından ekşi kremayı, limon suyunu ve kabuğunu içine karıştırın. Ekşi kremayı hamurun üzerine sürün. Vişne ve badem parçalarını da üzerine serpiştirin. Keki fırında (orta) yakl. 30 dak. pişirin. Servis etmeden önce soğumaya bırakın.

Bilmeniz gerekenler

Labne peynirli-yagli hamurunuz merdaneye çok yapışlıyorsa labne peyniriniz çok ıslaktır: Piyasada satılan labne peynirleri üreticisine göre farklı ıslaklıkta olabilir. Bu yüzden peyniri karışımında kullanmadan önce süzün ve olası mevcut suyunu akıtın. Bu sayede - eğer mevcutsa - fazladan olan suyu akıtmış olursunuz.

Yüksek besin değerli alternatif

Hamur için ince çekilmiş buğday unu veya esmer tam buğday unu kullanın, beyaz şeker yerine esmer şeker kullanın, ve ekşi kremanın içine vanilya yerine 1 1/2 - 2 tutam çekilmiş Bourbon vanilya (organik ürün satılan yerlerde satılır) katın.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tüm haklar saklıdır