



Kek kalıbı

tr

Ürün bilgileri ve tarifler

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 97523AS2XIX · 2018-07

Değerli Müşterimiz!

Üç katlı emaye kaplı metalden olan yeni kalıplarınızla lezzetli kekler, ekmek ve diğer tatlı veya tuzlu yiyecekler hazırlanır. Hemen başlayabilmeniz için bu kullanım kılavuzunda birkaç tarif bulabilirsiniz.

Emaye ürününüzü uzun süreli kullanabilmeniz için aşağıdaki kullanım, temizleme ve bakım ile ilgili önemli bilgileri kesinlikle okuyup dikkate alın.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Ürün numarası: 367 924

Kullanım için önemli bilgiler

- Kek kalıbı sadece fırında kullanım için uygundur. +400 °C'ye kadar fırına dayanıklıdır. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Mikrodalgada kullanım için uygun değildir!
- Kek kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
- Sıcak kalıbı çok dikkatli kullanın. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni ile tutun.
Yanma tehlikesi söz konusudur!
- Sıcak kek kalıbını her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- Emaye yüzeyi korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Emaye yüzeyde çizikler oluşabileceği için kek kalıbının içinde yemekleri kesmeyin.
- Pişmiş yiyecekleri kek kalıbından çıkarmadan önce yiyecekleri kabın içinde soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile kek kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Kek kalıbının fazla ısınmasından kaçının. Boş durumdayken ısıtılmamalı.

- Kek kalıbını çok ısılara maruz bırakmayın. Sıcak kalıbı, örn. hiçbir zaman soğuk ve ıslak altlığın üzerine koymayın. Aksi halde emaye yüzeyi zarar görebilir.

Temizleme ve bakım

- Kek kalıbını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve hassas bir bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Kek kalıbı bulaşık makinesinde yıkanabilir, ancak özenli şekilde elde yıkamayı tavsiye ediyoruz. Böylece emaye yüzeyin kendine özgü parlaklığını elde edersiniz.
- Temizlemek için aşındırıcı deterjanlar ve keskin veya sivri, örn. tel sünger veya fırça, bulaşık teli, seramik partiküllü temizleme süngeri vb. gibi yardımcı nesneler kullanmayın. Bunlar kaplamanın çizilmesine yol açar ve böylece emaye - cam gibi - parlaklığını yitirir.
- Emaye yüzeyindeki çizikler parlaklığının kaybolmasına neden olsa da kek kalıbının işlevselliğini kısıtlamaz. Sınırsız bir şekilde kullanılmaya devam edilebilir.
- Kek kalıbını mümkün olduğunca kullanımın ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Kek kalıbını temizlemeden önce yeterince soğumaya bırakın.
- Zorlu veya yanmış yemek artıklarını temizlemeden önce suda bekletin. Daha sonra yumuşak bir süngerle veya yumuşak ve esnek kıllı bir fırçayla hafifçe temizleyin.
- Doğal kireç kalıntılarını engellemek için kek kalıbını yıkamadan hemen sonra kurulayın. Sirkeli su ile olası kireç lekeleri sorunsuz bir şekilde çıkarılır.
- Kek kalıbını kuru halde saklayın.
- Beyaz emaye yüzeyde metal aşınma sebebi ile örn. paslanmaz çatal ve bıçak siyah lekeler oluşabilir. Bu lekeler özel emaye temizleyicisiyle giderilebilir.

Çilekli ışınlı kek

1 kek kalıbı için malzemeler (yakl. 8-10 parça kek)
dilim başına yakl. 235 kcal

Hazırlanışı: 1 saat. | Pişirme: yakl. 1 saat

İçindekiler

250 g çilek	2 TK kabartma tozu
yakl. 500 g ışınlı (temizlenmiş 300 g)	tuz
1 limon	2 yumurta (boyut L)
2 YK nişasta	180 ml süt
300 g şeker	1 paket bourbon
140 g tereyağı	vanilya şekeri
220 g un	Kalıplar için tereyağı

Hazırlanışı

1. Çilekleri bir süzgecin içinde dikkatli bir şekilde yıkayın, kayıt havlu üzerine bırakın. Yapraklarını kesin. Işını temizleyin, soyun ve yakl. 2,5 cm büyüklüğünde parçalara kesin.
2. Limonu sıkın, suyunu bir tencereye alın ve nişasta ve 110 g şekerle karıştırın. Çilekleri ve ışınlı ilave edin, orta ateşte ışınlı yumuşayana ve sos yoğunlaşana kadar karıştırarak pişirin (bu işlem 15-20 dakika sürer). Bir kabın içerisinde soğumaya bırakın.
3. Fırını önceden 180 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarında; Turbo: 160 °C) ısıtın. Kalıbı tereyağ ile yağlayın. 30 g tereyağını kısık ateşte eritin. 80 g şeker ve 40 g unu bir kaptaki karıştırın ve tereyağı üzerine damla damla akıtın. Parmak uçlarınızla ufalayın.
4. Geri kalan 110 g tereyağını tanecikler halinde 180 g un, kabartma tozu, bir tutam tuz ve 110 g şeker ile bir kaptaki kırıntı haline getirin. Yumurtaları, süt ve vanilya şekerini hafif bir kıvama getirene kadar çırpın, kaba ilave edin ve hepsini düz bir hamur kıvamına gelene kadar karıştırın.
5. Hamurun yarısını kalıba dökün, üzerine sosun yarısını dökün, sonra hamurun diğer yarısıyla kapatın ve üzerine sosun diğer yarısını dökün. Son olarak ufalanmış parçaları üzerine serpin.
6. Keki fırında (orta raf) yakl. 1 saat üzeri kızarana kadar pişirin. Pişme kontrolü için parmağınızla kısaca kekin ortasına bastırın - hamur tekrar eski haline dönmelidir. Yavaş bir şekilde kalıpta soğumaya bırakın. Keki sıcak veya ılık servis edin.

Yumurtalı graten

1 kek kalıbı için malzemeler (yakl. 4 porsiyon için)
dilim başına yakl. 675 kcal

Hazırlanışı: 20 dakika | Pişirme: yakl. 20 dakika

İçindekiler

300 g Farfalle (kelebek) makarna	karabiber
tuz	2 TL kuru kekik
250 g kabak	1 kutu mısır konser- vesi (340 g), süzölmüş
2 domates	100 g peynir, rende- lenmiş
125 g krema	Kalıp için yağ ve ekmek kırıntısı
1/8 l süt	
3 yumurta (boyut M)	

Hazırlanışı

1. Makarnaları ambalajındaki bilgileri uyarınca bol tuzlu suda dişe gelecek şekilde haşlayın. Bu arada kabakları yıkayın, temizleyin ve ince şeritler halinde kesin. Domatesleri yıkayın ve ince dilimler halinde kesin.
2. Fırını önceden 180 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarında; Turbo: 160 °C) ısıtın. Kalıbı yağlayın, içine kırıntı serpin.
3. Krema, süt ve yumurtaları çırpın, tuz, karabiber ve kekik ile tatlandırın. Makarna ve mısırları bu karışım ile karıştırın ve kalıba boşaltın. Kabak ve domatesleri üzerine dağıtın. Üzerine peynir serpin ve fırında (orta raf) yakl. 20 dakika pişirin.

Kolay buğday ekmeği

1 kek kalıbı için malzemeler (yakl. 16 dilim için)
dilim başına yakl. 145 kcal

Hazırlanışı: 5 dakika | Pişirme: yakl. 50 dakika

İçindekiler

650 g kepekli buğday unu	1 küp yaş maya
tuz	1/2 l ılık su
	Kalıp için yağ

Hazırlanışı

1. Kalıbı yağlayın. Unu 1 yemek kaşığı tuz ile bir kabın içinde karıştırın. Mayayı parçalayın ve unun üzerine dağıtın.
2. El mikserinin yoğurma ucuyla 1/2 l ılık su ile düz bir hamur oluşana kadar yavaşça karıştırın.
3. Hamuru kalıba dökün ve önceden ısıtılmamış fırında 200 °C ısıda (Üst /alt sıcaklık; Turbo: 180 °C) orta rafta yakl. 50 dakika pişirin.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Tüm haklar saklıdır