

Pasta kalıbı 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 veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Keki kalıpta kesmeyin.
- 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

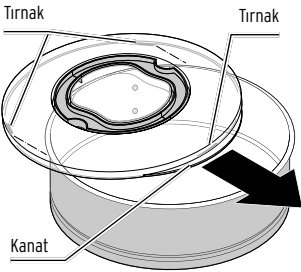
- **Sıcak kabı fırından çıkarırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın!** Kalıbı, ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine bırakın.
- ▷ Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz. Pişirme kağıdı da kullanabilirsiniz.
- ▷ Keki 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

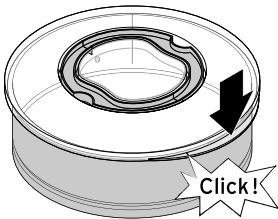
- ▷ Temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya tel sünger ya da fırça, çelik yünü, seramik parçacıklı temizleme süngeri vb. keskin veya sivri uçlu yardımcı gereçler kullanmayın.
- ▷ Kalıbı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Ancak 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 takılıken sıcak fırına koymayın!**
- ▷ Kalıbın kapağını takmadan önce keki ve fırın kalıbını soğumaya bırakın.



- ▷ Kapağı pişirme kalıbının üzerine yerleştirirken her iki arka tırnağın, kalıp kenarının altına oturmasına dikkat edin.



- ▷ Ardından ön kanadın da duyulur ve hissedilir şekilde kenarın altına oturması için kapağı ön tırnağı üzerine sıkıca bastırın.
- ▷ Kalıbı kulplarından kaldırmadan önce taşıma kapağının kalıbın üzerine tam oturup oturmadığını kontrol edin. Kapak duyulur ve hissedilir şekilde yerine oturmalıdır.

- ▷ Çıkarmak için kapağı ön kanattan yukarıya çekin ve ardından kalıbdan ayırın.

Vanilyalı beze ile yaban mersinli pasta

Malzemeler

Hamur için:

100 g un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
3 yumurta sarısı
100 g şeker
100 g tereyağı
1 tutam tuz

Kaplamak için:

400 ml süt
1 paket vanilyalı puding tozu
140 g şeker
300 g yaban mersini
Beze için:
3 yumurta beyazı
1 tutam tuz
1/2 tatlı kaşığı vanilya özü

Ayrıca:

Yağlamak için tereyağı, çalışma yüzeyi için un

Hazırlama süresi: yakl. 40 dakika (soğutmak için artı yakl. 30 dakika ve 30 dakika pişme süresi)

Hazırlanışı

Poğaç hamuru için un ve kabartma tozunu karıştırın. Diğer hamur malzemeleriyle pürüzsüz bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Folyoya sarın ve yaklaşık 30 dakika soğutun.

Kaplamak için 300 ml sütü kaynatın. Kalan soğuk sütü puding tozuyla ve 40 gr şekerle karıştırın. Kaynayan sütün içine karıştırın, kaynatın sonra ocaktan alın ve karıştırarak soğumaya bırakın. Yaban mersinini bir kevgir içine alın, durulayın, damlamasını sağlayın ve kurulayın.

Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın. Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Hamuru hafif unlanmış tezgahta açın, kalıba yerleştirin ve kenarını biçimlendirin. Hamurun tabanını çatala birkaç kez delin, üzerine vanilyalı pudingi dökün ve düzeltin. Yaban mersinlerini üzerine yayın ve fırında 20 dakika kadar pişirin.

Yumurta aklarını tuzla çırparak köpürtün. Kalan şekeri katın ve şeker kristalleri eriyip karışımда sert uçlar oluşuncaya kadar ve ipeksi, mat bir parlaklık elde edilinceye kadar çırpma devam edin. Vanilya özünü içerisine katıp çırpın.

Kalıbı pasta ile birlikte kısa süre fırından alın ve bir yemek kaşığı yardımıyla yumurta akı karışımını yaban mersinlerinin üzerine dalgalı bir şekilde yayın. Fırına geri itin ve beze karışımında altın kahverengi uçlar oluşuncaya kadar 10 dakika daha pişirin. Pastayı fırından alın ve kalıpta kısa süre dinlenmeye bırakın. Ardından kalıbın kenarını çözün ve pastayı tamamen soğumaya bırakın.

Batık vişneli pasta

Malzemeler

400 g tatlı vişne
(yedek olarak kavanozda vişne)
200 g yumuşak tereyağı
250 g şeker
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı vanilya özü

5 oda sıcaklığında yumurta (büyüklük M)
300 g un
1/2 paket kabartma tozu
200 g öğütülmüş badem
150 g yoğurt

Ayrıca:

Kalıp için yumuşak tereyağı ve un, üzerine serpmek için pudra şekeri

Hazırlama süresi: yakl. 30 dakika (artı yakl. 50 dakika pişme süresi)

Hazırlanışı

Kalıbı tereyağı ile yağlayın ve üzerine hafifçe un serpin. Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın.

Vişneleri yıkayın varsa kalan sapları ayıklayın, meyveleri kurulayın ve çekirdeklerini çıkarın. Alternatif olarak kavanozdaki vişneleri bir süzgeçe alın ve kurumaya bırakın.

Hamur için tereyağını şeker, tuz ve vanilya özü ile derin bir karıştırma kabına alın. Çırpma teli ile köpürene kadar karıştırın. Yumurtaları art arda ekleyin. Unu bir kap içerisinde kabartma tozuyla ve bademlerle karıştırın ve tereyağlı yumurta karışımının üzerine eleyin. Yoğurdu ekleyin ve tüm malzemeyi bir kepçe ile hızlıca karıştırın. Son olarak vişneleri ekleyin.

Hamuru kalıba alın ve üzerini düzeltin. Keki fırının orta rafında yakl. 50 dakika pişirin. Gerekirse pişme süresinin sonuna doğru alüminyum folyo ile üzerini gevşek şekilde örtün.

Pastayı fırından çıkarın ve kalıpta 10 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Ardından kalıbın kenarını çözün ve pastayı bir tel raf üzerinde tamamen soğumaya bırakın. Servis etmeden önce üzerine pudra şekeri serpin.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2025 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Tüm haklar saklıdır