

Mini fırın kalıpları

 Ürün bilgisi ve tarif

Yapışmaz kaplama

- ▷ Yapışmaz kaplamayı korumak için temizlik veya pişirme sırasında keskin veya sivri nesneler kullanmayın. Keki kalıpların içinde kesmeyin.
- ▷ Yiyeceklerin yapışması halinde lastik kenarlı bir hamur spatulası kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi

- ▷ Fırın kalıplarını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Leke oluşmaması için temizleme ardından hemen kurulayın.
Fırın kalıpları bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

Kullanım

- ▷ **Fırın kalıplarını sadece fırın eldiveni veya benzeri şeylerle tutun.** Kalıbı her zaman sıcakta dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- ▷ Kullanmadan önce fırın kalıplarını bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz. Pişirme kağıdı da kullanabilirsiniz.
- ▷ Gerektiğinde, ızgara üzerinde veya tepside fırına sürmeden önce fırın kalıplarının altına pişirme kağıdı serin. Böylece hamur taşsa bile fırınınız temiz kalır.
- ▷ Keki kalıptan çıkarmadan önce keki ve kalıbı (en az 10 dakika) soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sabitleşir 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 sünger vb. keskin veya sivri uçlu yardımcı gereçler kullanmayın.
- ▷ Mümkünse, fırın kalıplarını kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. İnatçı hamur kalıntıları, yumuşak kıllı bir bulaşık fırçasıyla aralıklardan temizlenebilir.

- ▷ Lekelerin oluşmasını önlemek için tüm parçaları temizledikten hemen sonra kurutun. Fırın kalıbını kuru halde saklayın.
- Fırın kalıpları bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

Gateau au chocolat (çikolatalı kek)

2 küçük fırın kalıbı için malzemeler

120 g blok çikolata
2 yumurta
60 g yumuşak tereyağı
1 çay kaşığı süt
70 g şeker
3 yemek kaşığı tepeleme un

Hazırlanışı

1. Çikolatayı benmari usulü eritin.
2. Yumurtanın sarısını beyazından ayırın, yumurta beyazını çırpın ve çırpılmış yumurtayı soğutun.
3. Yumurtanın sarısına tereyağı, süt, un ve şeker ekleyerek karıştırın.
4. Erimiş olan çikolatayı kıvamı bir oluncaya kadar kısaca karıştırın. Ardından yumurta sarısının bulunduğu karışıma ekleyin ve son olarak çırpılmış olan yumurta beyazını içine katıp karıştırın.
5. Pişirme kalıplarını sıcak suyla çalkalayın ve hafifçe yağlayın.
6. Hamuru ekleyin ve 175°C'de yakl. 40 dakika alttan ve üstten ısıtma fonksiyonunda pişirin. Ardından soğumaya bırakın.

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

Ürün numarası: 700 452