

# Silikon kek kalıbı

tr Ürün bilgisi ve tarif

## Değerli Müşterimiz!

Fırın kalıbı, silikon malzemeden üretilmiş olduğu için çok esnektir ve yapışmaz özelliğe sahiptir. Bu, pişmiş kekin çıkarılmasını kolaylaştırır.

Silikon pişirme kabı gıdaya uygun, ısıya ve soğuğa dayanıklı, boyut olarak dengeli, sızdırmaz ve bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Tepsi veya tel ızgara ile kullanılabilir.

Piştirirken iyi eğlenceler ve başarılar dileriz!

## Tchibo Ekibiniz

### Önemli bilgiler

-  +230°C  
-20°C Fırın kalıbı -20 °C ile +230°C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
-  Fırın kalıbı fırın veya derin dondurucu için uygundur. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Ayrıca fırın üreticisinin tavsiyelerini de dikkate alın.
- Fırın kalıbı, kenarı metal bir çerçeve ile güçlendirilmiştir. Bu sebepten mikrodalgada kullanım için uygun değildir!
-  **Fırında kullanıldığında fırın kabı çok ısınır!** Yanma tehlikesi vardır. Sıcak fırın kalıbına sadece fırın eldivenleri vb. ile dokununuz.
-  Fırın kabında hiçbir gıda maddesi kesmeyin ve keskin nesnelere kullanmayın. Fırın kabı bu şekilde zarar görür.
-  Fırın kabını açık alevlerin, elektrikli ocakların veya fırın tabanının üzerine yerleştirmeyin.
-  Fırın kabı bulaşık makinesinde yıkamak için uygundur. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

- Fırın kalıbın yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp fırın kalıbın kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Kendi güvendiğiniz tarifleri kullandığınızda, pişirme süresi fırın kalıbın malzemesinden dolayı % 20'ye kadar kısalabilir. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.

---

## İlk kullanım öncesi

- Fırın kalıbını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizlemek için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri veya sivri nesnelere kullanılmamalıdır.
- Sonra fırın kalıbının içini bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.

---

## Kullanım

- Fırın kalıbını doldurmadan önce daima soğuk suyla yıkayın.
- Fırın kalıbını gerekirse bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın. Kullanımdan önce yağlama işlemi ancak:
  - ... İlk kullanımdan önce,
  - ... bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra,
  - ... yağsız (örn. bisküvi hamuru) veya çok ağır veya nemli hamurlarda.
- Pişmiş keki fırın kalıbından çözmeden önce fırın kalıbını yakl. 10 dakika ızgara telinde soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Kalıbı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

# Çilekli dondurmalı pasta

## Malzemeler

500 ml vanilyalı dondurma

500 ml çilekli sorbe, alternatif olarak 500 ml çilekli dondurma

400 gr taze çilek

2 YK şeker

150 gr bademli bisküvi

100 gr erimiş tereyağı

Bir limon kabuğu rendesi

1 TK tarçın

Süslemek için çilek

## Hazırlanışı

1. Dondurmayı ve sorbeyi dondurucudan çıkarın ve hafifçe çözülmesini bekleyin.
2. Bu arada çilekleri yıkayıp kurulaşın ve küçük küpler halinde kesin. Şeker ile karıştırın.
3. Bademli bisküvileri bir blenderda veya bir dondurucu poşetinde merdane ile ufalayın. Eritilmiş tereyağı ve tarçın ile karıştırın.
4. Çilekli sorbeyi ilk tabaka olarak kalıba dökün.
5. Şekerli çilek küplerini çilekli sorbenin üzerine yayın ve hafifçe bastırın.
6. Vanilyalı dondurmayı limon kabuğu rendesi ile krema kıvamına gelene kadar karıştırın ve çileklerin üzerine eşit olarak yayın.
7. Son olarak, bisküvi kırıntısı ve tereyağı karışımını dondurmanın üzerine yayın ve hafifçe bastırın.
8. Kalıbın üzerini kapatın ve en az 4 saat boyunca dondurucuda bekletin.
9. Servis etmek için dondurmalı pastayı dondurucudan çıkarın, kısa bir süre çözülmeye bırakın ve ardından dikkatlice bir pasta tabağına veya tabağa yerleştirin.  
Taze çileklerle süsleyin ve dilimler halinde kesin.

Tchibo için özel olarak üretilmiştir :

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)

---

**Ürün numarası: 728 666**