



Kek kalıbı

 Ürün bilgisi ve tarif

Değerli Müşterimiz!

Silikon kek kalıbı son derece esnektir ve yapışmaz etkiye sahiptir. Bu sayede kek kalıptan son derece kolay çıkar - genel olarak kalıbın yağlanması gerekmez.

Silikon kek kalıbı gıdalarla temasa uygundur, ısıcağa ve soğuğa dayanıklıdır, şekli sabittir, sızdırmazdır ve bulaşık makinesine uygundur.

Katlanabilir şekli sayesinde yerden tasarruflu bir şekilde saklanabilir.

Kek kalıbını hemen deneyebilmeniz için bir tarif ekledik.

Afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 145752FV05X02XV · 2025-02

Önemli bilgiler

- Bu kek kalıbı -20 °C ila +200 °C sıcaklık aralığına uygundur.
- Kek kalıbı yalnızca fırında veya dondurucuda kullanıma uygundur. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Ayrıca fırın üreticinizin tavsiyelerine de uyun.
- Kek kalıbının içinde hiçbir gıdayı kesmeyin ve keskin kenarlı nesneler kullanmayın. Bu durumda kek kalıbı kesilebilir.
- Kek kalıbını açık ateşe, ocağın üstüne veya fırının tabanına yerleştirmeyin.
- Kek kalıbını sıcak fırından çıkarırken yalnızca fırın eldiveni vb. ile tutun.
- Kek kalıbı bulaşık makinesinde temizlemeye uygundur. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Bir süre sonra kek kalıbının yüzeyinde yağ nedeniyle kuru renk değişiklikleri meydana gelebilir. Bunlar sağlığa zararlı değildir ve kek kalıbının kalitesini veya fonksiyonunu olumsuz etkilemez.
- Kek kalıbının malzemesi nedeniyle bildiğiniz tariflerde kullanırken pişirme süresi %20'ye kadar kısalabilir. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.

İlk kullanım öncesi

- Kek kalıbını sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile temizleyin. Temizlemek için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri veya sivri nesneler kullanılmamalıdır.
 - Kek kalıbının içine yalnızca doğal bir pişirme yağı sürün.
-

Kullanım

- Kek kalıbının içini doldurmadan önce soğuk su ile durulayın.
- Yağlama işlemi ancak ...
... ilk kullanımdan önce,
... bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra,
... yağsız hamur (örn. bisküvi hamuru) veya çok koyu hamur pişirilecekse uygulanmalıdır.
- Keki kalıptan çıkarmadan önce ızgara telinde 5 dakika soğumaya bırakın. Bu sürede pişmiş hamur sabitlenir ve kek ile kek kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Kek kalıbını mümkün olduğunca pişirdikten hemen sonra temizleyin çünkü hamur kalıntılarını çıkarmak için en iyi zaman budur.

Bademli vişneli kek

Malzemeler

- 200 gr yumuşak tereyağı
- 200 gr şeker
- 4 yumurta (boyut M)
- 1 paket vanilya şekeri
- 1 tutam tuz
- 1 TK limon kabuğu rendesi
- 200 g un (tip 405)
- 1 TK kabartma tozu
- 3 YK Süt (ihtiyaca göre)
- 350 gr vişne reçeli (süzülmüş ağırlık)
- 2 YK ufalanmış badem
- Üzerine dökmek için pudra şekeri

Hazırlanışı

1. Fırını 180 °C sıcaklığa önden ısıtın (üst ve alt kademe ısısı).
2. Optimum pişirme deneyimi için kalıbı yağlayıp unlayın.
3. Vişneleri bir eleğin içinde süzölmeye bırakın.
4. Tereyağını şeker ile krema gibi olana dek birkaç dakika çırpın. Yumurtaları ayırın ve yumurta sarılarını tereyağı-şeker kremasına karıştırarak yavaş yavaş ekleyin. Yumurta beyazlarını katılaşıana kadar çırpın.
5. Sonra şekerli vanilini, tuzu ve limon kabuğu rendesini karıştırın. Unu kabartma tozu ile karıştırın ve bunu hamura yavaş yavaş ekleyin.

6. Katılaşana kadar çırpılmış yumurta beyazını ekleyin.
7. İhtiyaca göre hamura 1-3 YK süt ekleyin.
8. Hamuru kalıba doldurun ve üzerine suyunu süzdüğünüz vişneleri bastırmadan dağıtın.
Son olarak file bademleri hamurun üzerine serpin.
9. Keki altın sarısı olana kadar yakl. 50 dakika pişirin.
10. Keki kalıptan çıkarmadan önce yaklaşık 5 dakika dinlenmeye bırakın.
11. Ardından ızgara telinin üzerinde soğumaya bırakın.
12. Soğuyan kekin üzerine pudra şekeri serpin.

rn numarası: 701 464