

Ekstra yüksek kelepçeli kek kalıbı

 Ürün bilgisi ve Tarif

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

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

Ürün numarası: 723 583

Yapışmaz kaplama

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

İlk kullanım öncesi

- ▷ Fırın kalıbını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Leke oluşmaması için temizleme ardından hemen kurulayın.

Fırın kalıbı bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

Kullanım

- ▷ **Fırın kalıbını sadece fırın eldiveni veya benzeri şeylerle tutun.** Kalıbı her zaman ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- ▷ Kullanmadan önce fırın kalıbını bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz. Pişirme kağıdı da kullanabilirsiniz.
- ▷ Doldurulmuş fırın kalıbı, doldurma yüksekliğine bağlı olarak çok ağır olabilir. Bu nedenle, taşımak için sadece kelepçeden değil, **her zaman tabandan** kaldırın, aksi takdirde kelepçe tabandan ayrılabilir. Fırın kalıbını doldurmadan önce ızgara telini fırından çıkarın ve fırın kalıbının üzerine yerleştirin. Bu, dolu fırın kalıbının taşınmasını kolaylaştırır.
- ▷ Gerektiğinde, ızgara üzerinde veya tepside fırına sürmeden önce fırın kalıbının 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

- Uzun pişirme süreleri nedeniyle kalıpta koyu renkli değişiklikler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp kalıbın kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- ▷ Temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya tel sünger ya da fırça, çelik yünü, seramik parçacıklı temizleme süngerleri vb. keskin veya sivri uçlu yardımcı gereçler kullanmayın.
- ▷ Mümkünse, fırın kalıbını 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 kalıbı bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

Limonlu-krem peynirli tart

Limonlu tart için malzemeler

- 400 gr tereyağı, oda sıcaklığında
- 400 gr şeker
- 1 paket vanilya şekeri
- 8 yumurta
- 400 gr un
- 1 tutam tuz
- 4 TK kabartma tozu
- 2 limon suyu
- 2 limonun kabuğu rendesi

Krem peynir kreması için malzemeler

- 400 gr krema
- 500 gr krem peynir
- 2 limonun kabuğu rendesi
- 4 paket kıvam artırıcı
- 1 paket vanilya şekeri

Limonlu kekin hazırlanması

1. Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın. Kelepçeli fırın kalıbını pişirme kağıdı ile kaplayın ve kenarlarını iyice yağlayın.
2. Kek için şekeri, vanilya şekerini ve oda sıcaklığındaki tereyağını bir kaptan hafif ve kabarana kadar karıştırın, ardından yumurtaları teker teker kısaca karıştırın.

3. Ardından unu, kabartma tozunu, 2 limonun suyunu ve limon kabuğu rendesini ve bir tutam tuzu başka bir kapta karıştırın ve önceden karıştırılmış olan sıvı malzemelere ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karıştırın.
4. Hamuru kalıba dökün ve üstünü düzleştirin. Yaklaşık 60 dakika pişirin ve kekin pişip pişmediğini bir şiş ile test edin. Kek çok kızarırsa üzerini alüminyum folyo ile kapatın.
5. Pişen keki fırından çıkarın ve yaklaşık 10 dakika fırın kalıbının içinde soğumaya bırakın. Ardından bir bıçakla kenarlarından dikkatlice gevşetin ve bir kek rafında tamamen soğumaya bırakın.

Krem peynir kremasının hazırlanması

1. Kremayı 2 poşet krema sertleştirici ile katılaşıncaya kadar çırpın ve soğutun.
2. Bu arada krem peyniri 2 poşet krema sertleştirici, limon kabuğu rendesi ve vanilya şekeri ile karıştırın. Kremayı krem peynir karışımına karıştırın ve en az 15 dakika soğutun.

Limonlu ve krem peynirli kekin birleştirilmesi

1. Tamamen soğumuş limonlu keki dört eşit tabakaya bölün.
2. İlk katı bir pasta döner tablasına yerleştirin ve üzerine bir parça krem peynir-kremasını eşit şekilde yayın.
3. Bir sonraki kek tabakasını dikkatlice üstüne yerleştirin, hafifçe bastırın ve krema sürün.
4. Bu işlemi sonraki iki kat için de tekrarlayın.
5. Kalan krem peyniri tüm pastanın üstünü ve yanlarını eşit şekilde kaplamak için kullanın. Önce kırıntı tutucu olarak ince bir tabaka uygulayın ve kısa bir süre soğutun, ardından son tabakayı uygulayın ve düzeltin.
6. İsteğe göre meyve veya diğer süslemelerle süsleyin.
7. Pastayı buzdolabında en az 30 dakika bekletin.