

Baton kek 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 kurulaşın. Fırın kalıbı ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

Kullanım

- **Sıcak kabı fırından çıkarırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın!** Kalıbı, sicağa 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.

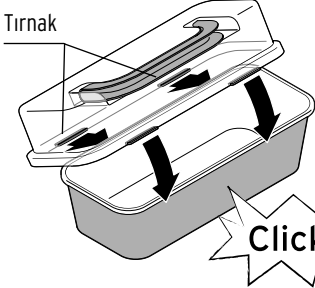
Temizleme

- ▷ 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 kurulaşın 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 fırın kalıbının üzerine yerleştirin, bir taraftaki her iki tırnağın kalıp kenarını kavrayacak şekilde oturmasını sağlayın. Daha sonra diğer taraftaki her iki tırnağın yine kalıp kenarını kavrayacak şekilde sıkıca aşağı bastırarak oturmasını sağlayın.
- ▷ Kalıbı kulbundan kaldırmadan önce taşıma kapağının kalıbın üzerine tam oturup oturmadığını kontrol edin. Kapak duyulur ve hissedilir şekilde yerine oturmalıdır.

- ▷ Kapağı çıkarmak için ilk önce kapağı, uzun tarafında bulunan her iki kanattan yukarı çekin ve ardından kalıbdan ayırın.

Limonlu kek

1 baton kek kalıbı için malzemeler (yaklaşık 18 parça kek)

Hamur için:

250 g yumuşak tereyağı
5 yumurta
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
250 g şeker
250 g un
1 tatlı kaşığı rendelenmiş organik limon kabuğu

Kekin üzerine serpmek için:

100 g pudra şekeri
100 ml taze sıkılmış limon suyu

Ayrıca:

Kalıp için yağ

Hazırlanışı 30 dak. | Pişirme 60 dak.

Kek dilimi başına yakl. 255 kcal, 3 g protein, 13 g yağ, 30 g karbonhidrat

Hazırlanışı

- Kalıbı yağlayın. Fırını önceden 180 °C (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 160 °C (turbo) ısınmaya bırakın.
- Tereyağını ve şekeri köpüksü kıvama gelene kadar karıştırın. Yumurtaları art arda ekleyerek iyice karıştırın, limon kabuğunu ekleyin.
- Unu ve kabartma tozunu karıştırın, hamura karıştırarak ekleyin.
- Hamuru kalıba dökün ve üstünü düzleştirin. Fırında (orta kademe) 60 dak. pişirin ve kısa süreliğine soğumaya bırakın.
- Keki kalıptan çıkartın. Limon suyunu ve pudra şekerini karıştırın. Bir tahta çubuğu keke bir kaç kere batırın ve limon suyu karışımı ile ıslatın.

Yumurtalı graten

1 baton kek kalıbı için malzemeler (yaklaşık 4 porsiyon)

300 g Farfalle makarna
tuz
250 g kabak
2 iri domates
125 g krema
1/8 l süt

3 yumurta (M boyutu)
karabiber
2 tatlı kaşığı kurutulmuş kekik
1 mısır konservesi (340 g), süzölmüş
100 g peynir, rendelenmiş

Ayrıca:

Kalıp için yağ ve galeta unu

Hazırlanışı: 20 dakika. | Fırında: yakl. 20 dakika

Porsiyon başına yaklaşık 675 kcal

Hazırlanışı

- Makarnaları bol tuzlu suda paketteki tarife göre al dente kıvamda pişirin. Bu esnada kabakları yıkayıp temizleyin ve ince şeritler halinde kesin. Domatesleri yıkayın ve sapları olmadan ince dilimler halinde kesin.
- Fırını önceden 180 °C (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 160 °C) ısınmaya bırakın. Kalıbı yağlayın ve galeta unu serpin.
- Krema, süt ve yumurtaları çırpın, tuz, karabiber ve kekik ekleyin. Makarnayı ve mısırı bu karışımla karıştırıp kalıba dökün. Kabakları ve domatesleri üzerine yayın. Üzerine peyniri serpin ve fırında (orta raf) yakl. 20 dakika pişirin.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tüm haklar saklıdır