CEVİZLİ HALKA KEKİ

20 gr yaş maya
125 gr (1/2 su bardağı) + 1 çay kaşığı toz şeker
3 tatlı kaşığı ılık su
300 gr (1 su bardağı) süt
125 gr (8 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı
750 gr (6 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
2 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)
Harcı:
3 yumurtanın akı
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
180 gr (1 su bardağı) ceviz (ince kıyılmış)
1 küçük portakalın kabuğu (rendelenmiş)
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
Üstü için:
2 yada 3 çorba kaşığı süzme bal (ısıtılmış)
12 ceviz (ortalarından ikiye bölünmüş)
5 vişne reçeli tanesi (ortalarından ikiye bölünmüş)

Mayayı küçük bir kasede ufalayıp 1 çay kaşığı şekerle, çatalla eziniz; üstüne ılık suyu ekleyip çırparak krema haline getiriniz, Kaseyi sıcak bir yere koyup 15-20 dakika, maya kabarıp köpüklü bir hale gelene kadar bekletiniz.
Sütü küçük bir kaba koyup harlı ateşte ısıtınız; kaynayınca ateşi kısıp 125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı ekleyiniz. Tereyağı eriyince kabı ateşten alıp bir kenarda ılınmaya bırakınız.
Isıtılmış büyük bir kaba 125 gr şekeri ve 1 tatlı kaşığı tuzu koyunuz. Unu da kaba eleyip karıştırarak ortasını havuz gibi açınız. Mayayı, ılınan sütlü tereyağı ve yumurta sarılarını boşaltınız.
Elinizle yada bir spatula ile unu yavaş yavaş sıvı halindeki karışıma yediriniz ve hamurun tümü kenarlardan ayrılıp ortaya toplanana kadar yoğurmaya devam ediniz.
Hamuru hafifçe unlanmış tahta mermer zemin üstüne alıp 10 dakika daha yoğurunuz. (Hamur yumuşak ve esnek bir kıvama gelmelidir. Zemine yapışıyorsa biraz daha un serpebilirsiniz).
Yoğurduğunuz hamuru topak haline getirerek büyük bir kaseye alınız; kasenin üstünü temiz bir bezle örtüp sıcak, cereyansız bir yerde 1,5 saat, hamur kabarıp hacmi iki kat artana kadar bekletiniz.
Bu arada 2 tatlı kaşığı tere-yağla fırın tepsisini yağlayınız.
Harcı için, orta büyüklükte bir çukur kapta yumurta aklarını köpürene kadar telle yada elektrikli çırpıcıyla çırpınız. Madeni bir kaşıkla karıştırarak yavaş yavaş şekeri ekleyiniz. Karışımı, katı ve parlak olana kadar çırpınız. İçine cevizlerle limon ve portakal kabuğu rendesini katıp bir kenara koyunuz.
Kabarmış hamuru hafifçe unlanmış bir zemine alıp 5 dakika kadar yoğurduktan sonra büyük bir dikdörtgen halinde açınız, çukur kapta hazırladığınız harcı üstüne döküp bir spatula yada bıçakla yayınız. Dikdörtgenin uzun kenarlarından biri size doğru olacak biçimde hamuru harcın üstüne yuvarlayınız. Ruloyu ek kısmı alta gelecek biçimde fırın tepsisine yerleştirip uçlarını daire yapacak biçimde birleştirerek biraz su ile nemlendirip yapıştırınız. Tepsiyi 30-45 dakika, hamurun hacmi 2 kat büyüyene kadar sıcak bir yerde bekletiniz.
Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220 C) getirip ısıtınız. Kek tepsisini fırına sürüp 15 dakika pişiriniz; sonra fırının sıcaklığını azaltıp (150 C) 40 dakika daha pişiriniz. (Keki fırından alınca parmağınızla üstüne vurduğunuzda içi boşmuş gibi bir ses veriyorsa pişmiştir. Bu sesi vermiyorsa keki ters çevirip 5-10 dakika daha pişirmeniz gerekir.)
Keki tel bir ızgara üstüne çıkarıp 15 dakika soğumasını bekleyiniz. Bir pasta fırçası ile üstüne süzme bal sürüp yarım cevizler ve vişne reçeli taneleriyle süsleyiniz.

Not: Cevizli halka keki İsviçre mutfağının en tanınmış keklerinden biridir.

© lezzetler.com tarif no:60795 • adı:Cevizli Halka Keki • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:49