ÇİLEKLİ KEK

10 çorba kaşığı tereyağı,
2/3 su bardağı tozşeker,
1 çorba kaşığı şekerli su,
2 adet yumurta,
2 çay kaşığı vanilya,
yarım su bardağı yayık ayranı,
1,5 su bardağı kekun,
2 çorba kaşığı kakao.
Kreması için:
3 çorba kaşığı tereyağı,
çeyrek su bardağı esmer şeker,
yarım su bardağı çilek kompostosu,
2 adet yaprak jelatin,
2 adet yumurta,
2 su bardağı krema.
Üzerine:
Çilek

Fırını 180 dereceye ayarlayın. 17 cm çapında yuvarlak, derin bir kek kalıbıyla 23 cm kenar uzunluğunda derin bir kare kalıbı yağlayın. Kalıpları yağlı kağıtla kaplayın. Kağıtları da yağlayın. Tereyağı, tozşeker ve şekerli suyu mikserle çırpın. Yumurtaları da tek tek ekleyin. İyice karıştırın. Un ve yayık ayranını ekleyip, metal bir kaşıkla karıştırmaya devam edin. Karışımın yarısını yuvarlak bir kaba boşaltın. Artan hamurun yarısını da kare kalıbın yarısını kaplayacak şekilde boşaltın. Kalan hamura kakao ekleyin. Kare kalıbın boş kısmına yayın. Yuvarlak keki 30 dakika, kare keki 20 dakika pişirin. Bu arada kremayı hazırlayın. Bunun için tereyağı, şeker ve çilek kompostosunu kısık ateşte şeker eriyene dek ısıtın. Jelatini katıp, eritin. Ocaktan alın. Yumurta sarılarını çırpın. Karışıma ekleyin. Yumurta beyazlarını da katılaşana dek çırpıp, metal bir kaşıkla tencereye ilave edin. 18 - 20 cm çapında bir kek kalıbına alüminyum folyo serin. Kenarlarına 2 cm yükseklik verin. Yuvarlak keki kalıbın zemine yerleştirin. Kare kekten 20 adet küçük kare kesin. Bunları yuvarlak kekin etrafına dik olarak bir kakaolu, bir vanilyalı şeklinde dizin. Kekin ortasına yıkayıp, ayıkladığınız çileklerin yarısını koyun. Üzerine kremayı yayın. Bir gece buzdolabında bekletin. Çilekle süsleyip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17801 • adı:Çilekli Kek • gönderen:selva17 • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:20