ERİKLİ KEK

www.miele.com.tr

Üstüne:
6 Erik
2 Zencefil dilimi, konserve
4 yemek kaşığı Zencefil şurubu
Karamel sosu malzemesi:
150 gr. esmer Şeker
60 gr. Tereyağ
150 ml Krema
Hamur için:
175 gr. Un
2 çay kaşığı Kabartma tozu
150 gr. Tereyağı
125 gr. esmer Şeker
2 Büyük boy yumurta "L"
2 yemek kaşığı Süt
1/2 çay kaşığı Zencefil, toz
1/2 çay kaşığı Baharat-karışımı

Erikleri yıkayın, çekirdeklerini çıkarın ve sekiz dilime bölün
Karamel sos için esmer şeker, tereyağı ve krema bir tencerede karıştırılır, biraz kaynatılır ve 2 dakika daha pişirilir. Bir kaseye boşaltılır ve soğumaya bırakılır.
Zencefili küçük parçalara bölün.
Mikrodalgaya uygun bir kalıbı yağlayın ve fırın kağıdı ile döşeyin. 8 yemek kaşığı karamel sosunu tabana yayın, erik, zencefil parçalarını ve şurubu eşit olarak üstüne dağıtın.
Hamuru için unu kabartma tozu ile karıştırın.
Tereyağı ve şekeri krema haline gelinceye kadar çırpın ve yumurta, un, süt ve baharatı sırasıyla ekleyin.
Hamuru eriklerin üzerine dağıtın, üstünü düzeltin ve fırında pişirin.
Henüz sıcak olan keki servis tepsisine boşaltın ve kalan karamel sosunu üstüne dağıtın.

Not: Karıştırılan baharatlar İngiltere'de sık sık kullanılan bir baharat karışımıdır. Bunun için şu baharatları karıştırın: 4 çay kaşığı Kişniş, 4 çay kaşığı Tarçın, 1 çay kaşığı Yenibahar, 4 çay kaşığı Muskat cevizi, 2 çay kaşığı Zencefil, 1 Karanfil. Seçenek olarak çörek baharatı da kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:123745 • adı:Erikli Kek • gönderen:kurşun asker • indirme tarihi:24.04.2024 - 13:14