ESPRESSOLU GLUTENSİZ KEK

https://www.elele.com.tr

3 yemek kaşığı (42 gr) tereyağ
170 gr parçalanmış bitter çikolata (tercihen yüzde 70 kakao?lu)
6 adet yumurta (oda sıcaklığında ve sarısı ile beyazı ayrılmış)
200 gr (1 su bardağı) toz şeker
3 yemek kaşığı toz espresso
1/4 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı vanilya özütü
Ganaj sos için;
100 gr bitter çikolata (parçalanmış)
21 gr (1.5 yemek kaşığı) tereyağ
2 tatlı kaşığı vanilya özütü
80 gr (1/3 su bardağı) krema
70 gr (1/3 su bardağı) toz şeker
1 yemek kaşığı toz espresso
1/4 tatlı kaşığı tuz

Fırınınızı 180 derecede ısıtmaya başlayın. Kelepçeli 23 cm?lik kalıbınızın kelepçesini açın, tabanını ters çevirin ve öyle kilitleyin. Kalıbın tabanına biraz tereyağ sürün ve yuvarlak olarak kestiğiniz yağlı kağıdı serin. Tereyağ ve bitter çikolatayı bir kaba koyun, mikrodalgada birkaç saniyede bir çıkartıp karıştırmak suretiyle eritin. Yumurta sarılarını bir çırpma kabında şekerin yarısıyla 3 dakika rengi açılıp kabarana kadar çırpın. İçine espressoyu ve tuzu ekleyip 1 dakika daha çırpın. En son vanilya ve çikolatalı karışımı ekleyin, karıştırın. Temiz ve kuru bir çırpma kabında bu defa yumurta beyazlarını çırparak kabartmaya başlayın. Köpük köpük olmaya başladığında şekerin kalan yarısını yavaş yavaş bir yandan çırpmak suretiyle ekleyin. 5 dakika kadar çırpın. Çikolatalı karışıma 3 seferde yumurta beyazlarını spatula ile yavaşça karıştırarak ekleyin. Karışınca hemen kalıba dökün ve fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkınca soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına gelince kelepçesini açın ve bir tabağa aktarın. Kahveli ganaj sos için; orta boy bir kaba çikolata, tereyağ ve vanilyayı koyun. Ufak boy bir tencereye ise krema, şeker, espresso ve tuzu koyun, çırpma teli ile karıştırın ve hafif kaynamaya başlayınca ocaktan alın. Çikolatalı kaba kremalı karışımı boşaltın ve çırpma teli yardımıyla pürüzsüz bir sos elde edene kadar karıştırın. Dilimlediğiniz kekinize dökün ve tercihen dondurma ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:128233 • adı:Espressolu Glutensiz Kek • gönderen:mavi kundak • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:59