KARADENİZ KEKİ

Keki:
125 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)
150 gr (1+1/4 su bardağı) un
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker
100 gr (1/2 su bardağı) kavrulmuş fındık (dövülmüş)
1 yumurtanın sarısı
Harcı:
250 gr (1 su bardağı) krema
250 gr çilek yada ağaççileği (yıkanıp ayıklanmış)
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.
2 fırın tepsisini 1 tatlı kaşığı yağla yağlayıp, bir kenara bırakınız.
Un ve şekeri büyük bir kaseye eleyip fındıkları ekleyiniz. Ortasını çukur yapıp kalan 125 gr (8 çorba kaşığı) yağı ve yumurta sarısını katarak, parmaklarınızla karıştırınız. Yavaş yavaş unu yedirdikten sonra, hafifçe yoğurarak yumuşak bir hamur elde ediniz. Hamuru top yapıp bir mumlu kağıda sararak, buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz.
Hamuru buzdolabından alıp 3 eşit parçaya bölünüz. Her parçayı top biliminde yuvarlayınız. Unlanmış hamur tahtasında her yuvarlağı, 20 cm çapında bir daire biçiminde açınız.
Açılmış hamurları tepsilere yerleştirip, fırında 15 dakika, altları hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz. (Hamurların üstlerinin kızarmamasına dikkat ediniz.) Tepsileri fırından çıkarıp, kekleri 5 daKika soğuttuktan sonra tepsiden alarak, tel ızgarada iyice soğumaya bırakınız. Kekler soğuyunca harcı hazırlayınız. Küçük bir kasede kremayı yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile kalınlaşana kadar çırpınız.
Çilek yada ağaççileklerini ince ince dilimleyiniz.
Bir keki servis tabağına koyup kremanın ve meyvelerin yarısını üstüne döşeyiniz. Üstüne ikinci keki kapatıp aynı biçimde kalan krema ve meyvelerle döşeyiniz. Üçüncü keki üstüne koyup, pudra şekerini serperek Karadeniz kekinizi servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61414 • adı:KARADENİZ KEKİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:11