KAYISI ERİK NEKTARİNLİ KEK

https://migros.com.tr

Meyve koyulaştırıcı için:
1 su bardağı oda sıcaklığında tereyağı
3 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
2 bardak açık kahverengi şeker
1/2 çay kaşığı vanilya ekstresi
1/2 çay kaşığı kaya tuzu
1,5 su bardağı süt
2,5 kg. nektarin, erik, kayısı
1,5 su bardağı un
1,5 su bardağı kek unu
1 yemek kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı tuzsuz tereyağı
1 su bardağı toz şeker
4 bükük yumurta
2 çay kaşığı saf vanilya ekstresi

1. Fırını önceden 350 derecede ısıtın.
2. Meyve zenginleştirme için: kürekle donatılmış bir hazneli mikserin kabında tereyağı, akçaağaç şurubu, açık kahverengi şeker, vanilya özü ve tuz birleştirmek üzere karıştırın.
3. Kek kalıplarına veya üç adet 12'li muffin kalıbına pişirme spreyini sıkın.
4. Eğer kek kalıbı kullanıyorsanız, kalıbın dibine parşömen kağıdı döşeyin ve pişirme spreyi sıkın.
5. Meyve koyulaştırıcının içeriğini kek kalıpları veya muffin kalıpları arasında eşit bir şekilde dağıtın ve spatula ile yayarak düzleştirin.
6. Meyveyi dilimleyin. İçeriden başlayarak ve dışa doğru çalışarak meyve takozlarını bir yelpaze biçiminde düzenleyin.
7. Kek başına 2 ile 3 meyve takozu düşecek şekilde meyve koyulaştırıcının üzerinde dairesel bir şablon oluşturun.
8. Eğer mini tersyüz kekler yapılıyorsa, muffin kalıbı başına bir dairesel dilim düşmek üzere meyveyi dairesel,1/4 inchlik kalınlıkta olmak üzere çapraz kesitli olarak olarak dilimleyiniz.
9. Ayrıca, ince kütük ve dilimleri mini tersyüz kekler için kullanarak dekoratif bir şekilde düzenleme yapabilirsiniz.
10. Orta boy bir kap içinde, un, kabartma tozu ve tuzu birlikte eleyin, bir kenara koyun.
11. Kürekle donatılmış bir elektrikli mikserin kabının içinde, tereyağı ve şekeri hafif ve kabarık hale gelene kadar, kabın kenarlarından aşağıya doğru 3-4 dakika çırpın.
12. Sonra bir kez yumurtalar ile ve ardından vanilya içinde çırpın.
13. Düşük hızlı mikserle un karışımını üç bölüm halinde ekleyin, her un ekleme işleminden sonra süt ekleyin, her katma işleminden sonra iyice karışıncaya kadar çırpınız.
14. Tereyağını hazırlanan kalıplar arasında paylaştırın ve düzleştirici bir spatula ile yayın.
15. Kekler kızıl kahverengi oluncaya kadar kalıpları çevirerek pişirin, kek test çubuğunu ortalarından sokun temiz çıkıncaya kadar pişirmeye devam edin.
16. Pişirme süresi 6 inch'lik kekler için 35 -40 dakika ve mini tersyüz kekler için ise 20-25 dakikadır.
17. Kek kalıplarını minimum 20 dakika olmak üzere 30 dakika soğumaları için tel rafa aktarın.
18. Küçük bir düzeltme spatulası veya meyve bıçağı ile keki yan tarafından gevşetin.
19. Keki bir fırın tepsisi üzerine konmuş raf üzerinde ters çevirin ve eğer gerekiyorsa parşömen kağıdını soyarak çıkarın.
20. Sıcak veya soğuk olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:109061 • adı:Kayısı Erik Nektarinli Kek • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:27