



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

VİŞNELİ KLASİK KAPKEK

Kek Hamuru için:

1 Su Bardağına Yakın Buğday Unu (80g)

1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (3g)

Tereyağ (100g)

2 Adet Yumurta

1 ½ Çay Bardağına Yakın Pakmaya Pudra Şekeri (80g)

2 Yemek Kaşığı Silme Pakmaya Kakao (10g)

Bitter Çikolata (100g)

5 Yemek Kaşığı Damla Çikolata (50g)

1 Tutam Tuz Krema için:

1 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (150g)

Tereyağı (140-150g)

1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)

1 ½ Çay Bardağı Soğutulmuş Süt (150ml)

Bitter veya Beyaz Çikolata (100g)

Üzeri için:

Taze Vişne Taneleri

Rendelenmiş Çikolata

Fırınınızı önceden 165oC ayarlayın ve ısıtın.

Un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni eleyerek karıştırma kabına aktarın.

Yumurtalar ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni kuru bir kaba alın. Mikser yardımı ile 5-6 dakika şeker tamamen eriyip, karışım köpüklenip kabarana dek yüksek devirde çırparak karıştırın.

Çikolatalarınızı ben-mari usulü* eritip, kenara alın.

Önce ben-mari usulü erimiş çikolatayı, ardından kuru karışımı, yumurta ve pudra şekeri karışımına bir spatula yardımıyla karıştırarak yavaşça yedirin.

En son damla çikolatayı ekleyip, kısaca karıştırın ve elde ettiğiniz kek hamurunu kapkek kalıplarına 2/3'ünü dolduracak şekilde paylaşın.

Önceden 165oC ısıtmış olduğunuz fırında 22-25 dakika pişirin.

Kreması için, tereyağını ve pudra şekerini mikser yardımı ile yüksek devirdeki krema kıvamını alıncaya dek çırpın.

Pakmaya Krem Şanti'yi paket arkasındaki tarife uygun olarak 1 su bardağı soğuk sütle, mikserle önce düşük, sonra yüksek devirde çırparak hazırlayın.

Pakmaya Krem Şanti'yi tereyağı ve pudra şekeri karışımına spatula yardımıyla yedirin.

Tercih ettiğiniz sıkma uçları ve sıkma torbası ile veya spatula yardımı ile istediğiniz şekilde kremayı soğuyan keklerin üzerine paylaşın.

Üzerine vişne taneleri ve rendelenmiş çikolata ile servis yapın.

Ben-mari usulü için bir küçük tencere veya çaydanlıkta kaynayan sıcak su üzerine, ısıya dayanıklı bir kap yerleştirilir ve içine çikolata koyulur. İkinci kap suya değmeden ve ıslanmadan su buharında çikolatanın eritilmesi sağlanır.



© lezzetler.com tarif no:121357 • adı:Vişneli Klasik Kapkek • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:19.04.2024 - 22:44