VİŞNELİ SAVAREN

7,5 gr taze (yaş) maya
1 çorba kaşığı + 1 kahve kaşığı şeker
1/2 su bardağından biraz fazla ılık süt
240 gr (2 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
4 yumurta (hafifçe çırpılmış)
150 gr (10 çorba kaşığı) + 15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
450 gr vişne
500 gr (2 su bardağı) krem şanti
Şurubu:
1/4 su bardağı vişne suyu
1+1/4 su bardağı portakal suyu
Süslemesi:
1 portakal (kabuğu soyulup, beyaz kısımları temizlenerek ince dilimlenmiş)

Küçük bir kaseye mayayı ufalayıp, 1 kahve kaşığı şekerle karıştırarak bir çatalla eziniz. 14 su bardağı ılık süt ekleyip, karışımı pürtüksüz bir hale getiriniz. Kaseyi ılık ve cereyansız bir yere koyup, mayalı karışımı 15-20 dakika, kabarana kadar dinlendiriniz.
Unu ve tuzu ısıtılmış büyük bir kaseye eleyiniz. Karışımın ortasını çukurlaştırıp, mayalı karışımı, kalan sütü ve yumurtaları katınız. Sıvı malzemeyi bir tahta kaşıkla una yediriniz.
Ellerinizle hamuru bastırarak ve çekip uzatarak 5 dakika, hamur esnek ve pürtüksüz olana kadar yoğurunuz. Kabın kenarlarını silip, üstünü, nemli ve temiz bir bezle örterek, hamuru ılık ve cereyansız bir yerde 1 saat, bir kat kabarana kadar dinlendiriniz. Bu arada 25 cm'lik bir savaren kalıbını 1 çorba kaşığı tereyağla yağlayıp, bir kenara bırakınız.
Yumruğunuzla hamuru hafifçe vurarak çökertiniz. Kalan 150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı küçük parçalar halinde, hamura birer birer katıp, yediriniz. (Bir yağ parçası hamura bütünüyle karışmadan yeni bir parça yağ eklemeyiniz.) Hamuru yağladığınız kalıba döküp, kalıbı ılık bir yerde 30 dakika, hamur kabarıp kalıptan hemen hemen taşana kadar bekletiniz.
Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230 C) getirip, ısıtınız.
Kalıbı fırının orta katına sürüp, keki 20 dakika pişiriniz. Fırının sıcaklığını azaltıp (190 C), savareni 15 dakika daha, altın sarısı bir renk alarak batırılan bir şiş temiz olarak çıkana kadar pişiriniz. Kalıbı fırından alınız. Savareni kalıbında 5 dakika ılındırdıktan sonra, bir tel ızgaraya çıkarıp, bir kenara bırakınız.
Şurubu yapmak için vişne suyu ile portakal suyunu küçük bir tencereye koyup, orta ateşte sık sık karıştırarak iyice ısıtınız. (Şurup kaynamamalıdır.) Tencereyi ateşten alınız.
Savareni yeniden kalıbına yerleştirip, bir çatalla üstünü deliniz. Ilık şurubu savarenin üstüne dökerek, savareni 10 dakika, şurubu tamamiyle emmesi için kalıbında bekletiniz. Kalıbın üstüne bir servis tabağı yerleştirip, kalıbı alt-üst ediniz. Tabağa çıkan savareni bir kenarda ılınmaya bırakınız.
Vişneleri savarenin ortasına yerleştiriniz. Krem şantiyiyi bir sıkma torbasına doldurup, savarenin çevresine sıkınız. Kremayı portakal dilimleriyle süsleyip, vişneli savareninizi servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64344 • adı:Vişneli Savaren • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:34