



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARMUTLU ESMER KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Üzeri için:

3 adet armut (orta boy)

2 su bardağı su

1 çay bardağı toz şeker

2 adet kabuk tarçın

150 g bitter çikolata

1 poşet Dr. Oetker Hazır Karamel Sos

3 - 4 yemek kaşığı fındık kırığı

Hamur:

3 yumurta

2,5 çay bardağı esmer şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

125 g yumuşak margarin

0,5 çay bardağı süt

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

Kalıp:

Dilimli ve düz tabanlı kelepçeli kalıp (22 cm)

Armutların saplarını koparmadan kabuklarını soyun. Su, toz şeker, kabuk tarçın ve bütün haldeki armutları bir tencereye alın. Orta ateşte armutları arada çevirerek suyunu çekip yumuşayınca kadar pişirin.

10x20 cm boyutlarındaki bir kabın tabanına pişirme kağıdı serin. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Yarısını hazırladığınız kalıba yayın, üzerine karamel sosun yarısını dökün ve fındık kırıklarının tamamını serpin. Kalan çikolatayı üzerini kapatacak şekilde yavaşça dökün. Buzdolabının derin dondurucu bölümüne alın ve bekletin. Kalıba dilimli tabanı takın ve margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta ve esmer şekeri çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 3-4 dakika çırpın. Şekerli vanilin, süt ve margarini ilave edin 1-2 dakika daha çırpın. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyin ve 2 dakika daha çırpın. İri kırılmış cevizleri ilave edin, kaşık veya spatula yardımı ile karıştırın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Fırından çıkarın. 5 dakika sonra dikkatlice kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan keki servis tabağına alın. Dondurucuda beklettiğiniz çikolatayı bıçak yardımı ile kare parçalara kesin. Soğuyan armutların kalan suyu ile keki ıslatın. Armutları kekin ortasına yerleştirin. Etrafına hazırladığınız çikolataları sıralayın. Kalan karamel sosu ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168253 • adi:Armutlu Esmer Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 19:40