



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI BEYAZ ÇİKOLATALI KEK

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

Hamur için:

0,5 çay bardağı toz şeker

0,5 çay bardağı su

300 g ayıklanmış bal kabağı

5 yumurta

1 tutam tuz

250 g toz badem

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay kaşığı toz tarçın

1 yemek kaşığı mısır unu

Üzeri için:

150 g beyaz çikolata

2 yemek kaşığı kabak çekirdeği yağı

2 yemek kaşığı kabak çekirdeği içi

Kalıbı yağlamak için:

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı mısır unu

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (22x30 cm)

Yarım çay bardağı toz şeker ve yarım çay bardağı suyu küçük bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kabağı rendenin ince tarafı ile rendeleyin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Rendelenmiş kabak, yumurta, hazırladığınız şurup, tuz, badem, hamur kabartma tozu, tarçın ve mısır ununu derin bir kaba alın. Spatula ile iyice karıştırın. Pişirme kabını sıvı yağ ile yağlayın. Üzerine mısır ununu serperek her tarafına bulayın. Hazırladığınız karışımı kalıba yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Soğuyan keki spatula yardımı ile kenarlarını sıyırıp kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın.

Beyaz çikolatayı cam bir kaseye alın ve 800 Watt ayarındaki mikrodalga fırında 1 dakika bekletin. Kaseyi çıkarın ve kaşık ile karıştırın. Tekrar mikrodalga fırına koyup 20 saniye bekletin, çıkarın ve karıştırın. Tamamen eriyinceye kadar kısa aralıklar ile mikrodalga fırında bekletip karıştırın. Toplam 1,5-2 dakika sürede erimektedir. Eriyen çikolatayı oda sıcaklığında 5 dakika bekletin. Üzerine kabak çekirdeği yağını döküp birkaç kez karıştırın ve kekin üzerine dökerek yayın. Kabak çekirdeğini mutfak robotunda iri parçalara ufalayın ve çikolatanın üzerine serpin. 15-20 dakika bekletip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168274 • adı:Balkabaklı Beyaz Çikolatalı Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 08:27