



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI VE KİRAZLI KEK

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

Hamuru için:

150 gram beyaz çikolata

1,5 su bardağı un

2 çay kaşığı kabartma tozu

1 su bardağı+1 çorba kaşığı pudraşekeri

140 gram oda sıcaklığında tereyağı

3 adet yumurta

3 çorba kaşığı süt

1 adet muz

Krema için:

200 gram beyaz çikolata

400 gram kiraz

3/4 su bardağı kefir

300 ml krema (1 kutu= 200 ml)

Öncelikle kekin hem arasında hem de üzerinde kullanacağınız kremayı hazırlamak için kefir ve hazır kremayı cam bir kavanozda karıştırın. Kavanozun ağzını hafifçe kapatın (bir süre sonra ekşi bir koku gelecektir). Bu şekilde kavanozu oda sıcaklığında 24 saat bekletin (kefir kremayı mayalandıracağı için ekşi kokusu hafifleyecek ve koyu bir krema oluşacaktır). Hamur için derin bir kaba un, kabartma tozu ve pudraşekeri koyup, karıştırın. Oda sıcaklığındaki tereyağı ve yumurtaları ekleyip, mikserle çırpın. Doğranmış ya da rendelenmiş çikolata, süt ve püre haline getirilmiş muz ekleyip, tahta ya da metal bir kaşıkla havalandırarak karıştırın. Karışımı yağlanmış ve unlanmış küçük tekli kek kalıplara paylaştırın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında içini çekip altın sarısı rengi alana kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Üzeri için beyaz çikolatayı benmari usulü eritip kirazları batırın ve donması için yağlı kağıt üzerine alın. Artan çikolatayı, hazırladığınız krema ve kefir karışımına ekleyin. Karışımın 1/3'ünü üzerine sürmek için ayırın ve kalan 2/3'üne ayıklanmış kirazları ekleyip karıştırın. İyice soğuyan kekleri enlemesine ikiye kesip kirazlı karışımı ortalarına paylaştırın. Keklerin üst kısımlarına, kenara ayırdığınız 1/3 krema+çikolata karışımını sürün. Çikolatalı kirazlarla süsleyerek servis yapın.

Not: Bu tatlıyı küçük kalıplar yerine 24 cm çapındaki kelepçeli kek kabında da hazırlayabilirsiniz.



