ÇİKOLATALI MUZLU KEK

https://www.karaca.com

1 su bardağı pudra şekeri 180 gr
Oda sıcaklığında biraz bekletilmiş 4 yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı sirke
1 paket vanilin
1 tatlı kaşığı buğday nişastası Mısır nişastası da kullanılabilir
6 çorba kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
Yarım paket krema 100 ml
180 gr taze peynir 1 küçük paket
1 yumurta sarısı
3 çorba kaşığı süt
1 çorba kaşığı kakao
1 Trabzon hurması
5 tane donuk böğürtlen
3 çorba kaşığı ayıklanmış nar
1 mandalina
1 tatlı kaşığı mavi haşhaş
Üzerini süslemek için;
Minik nane yaprakları

İlk olarak 2 yumurtayı ve şekeri Mastermaid Chef ile güzelce çırpın. Çırpma işlemini şeker iyice eriyip yumurta da beyazlaşıncaya kadar devam ettirin. Şeker ve yumurta karışımınız en az iki katına çıkınca işlem tamam demektir.
Ardından süt ile 4 çorba kaşığı fındık yağı ya da Ayçiçek yağını ekleyip çırpma işlemine devam edin.
Mastermaid Chef'iniz çalışmaya devam ederken içerisine unu, tuzu, vanilini ve kabartma tozunu eleyerek sırasıyla ekleyin. Homojen bir karışım elde ettikten sonra iç harcımız artık hazır.
Harcı bekletirken muzları ve çikolataları küp küp doğrayıp kenara alın. Ardından kek kalıbınızı iyice yağlayıp, unlayın. Böylece kekin kalıba yapışmasını tamamen engellemiş olursunuz.
Hazırladığınız hamurun bir kısmını kek kalıbının içerisine ekleyin ve üzerine doğradığınız muzla çikolatanın da bir kısmını serpiştirin. Ardından bu işlemi bir kat kek hamuru üzerine çikolata ve muz şeklinde malzeme bitene kadar devam ettirin.
Artık kekinizi önceden altlı üstlü, fansız olarak çalıştırdığınız 180 derecelik fırına atabilirsiniz. Kek kalıbını fırının orta telinin üzerine yerleştirin ve 50 ile 70 dk arasında pişmeye bırakın. Pişme süresini bu bağlamda fırınınıza göre ayarlayabilirsiniz.
Kekinizin tam piştiğini anlayabilmek için içine bir kürdan sokup temiz çıkana kadar pişirmeye devam edebilirsiniz.
Kekiniz hızlı ve çabuk olsun isterseniz fırın ısısını 200 derece olarak da ayarlayabilirsiniz.
Pişen kekinizi fırından çıkarıp kalıbıyla beraber biraz dinlendirin ve soğumaya bırakın.
Dinlenen kekinizi kalıbı ters çevirerek sunum tabağına çıkarın ve üzerine küçük küçük doğradığınız 2 avuç beyaz çikolatayı gezdirin. Nefis muzlu çikolatalı kekiniz hazır.

© lezzetler.com tarif no:175171 • adı:Çikolatalı Muzlu Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 20:47