



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKİNOKS KEK

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

Crumble için:

100 g oda sıcaklığında tereyağı

3 yemek kaşığı toz şeker

1 - 1,5 su bardağı un

1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao

1 tatlı kaşığı süt

Hamur:

125 g tereyağı

1 su bardağı toz şeker

3 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 çay bardağı süt

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao

1 yemek kaşığı süt

Üzeri için:

2 adet küp şeklinde doğranmış muz

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Tereyağı, toz şeker ve unu bir çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile düşük devirde 1-2 dakika çırparak kırıntılar haline getirin. Kırıntıların yarısını bir kaseye alın. Çırpma kabında kalan kırıntıların üzerine kakao ve sütü ilave edip kısa bir süre daha çırpın.

Tereyağı ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Süre sonunda çırpmaya devam ederek yumurtaları teker teker ekleyin ve toplamda 3 dakika daha çırpın. Şekerli vanilin ve sütü ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Mikseri düşük devire alın ve un ve hamur kabartma tozunu ekleyip 1 dakika daha çırpın. Hamurun yarısını ayrı bir kaba alın, 1 yemek kaşığı kakao ve 1 yemek kaşığı sütü ilave edip kısa bir süre çırpın. Kalıbın bir yarısı sade, diğer yarısı kakaolu hamur olacak şekilde yan yana kalıba alın. Üzerine küp şeklinde kestiğiniz muzları sıralayın. Hazırladığınız kırıntı hamurları yarısı kakaolu, yarısı sade olacak şekilde üzerine serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168428 • adı:Ekinoks Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:18.09.2025 - 23:43