



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ELMALI TARÇINLI KAPKEK

Kek Hamuru için:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (2g)
- 1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120-125g)
- 2 Yumurta
- Tereyağ (135g) (1 yemek kaşığı elmalar için)
- 2 Adet Soyulmuş ve Rendelenmiş Elma
- İsteğe Göre 6 Yemek Kaşığı Karamel Sos
- 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın
- 1 Çay kaşığı Toz Karanfil
- Bir Tutam Karabiber
- Krema için:
- 4 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (480g)
- Tereyağ (120g)
- 2 Yemek Kaşığı Süt
- Süsleme için:
- ½ Elmanın Kabuğu
- Bir Tutam Toz Tarçın
- 1 Yemek Kaşığı Esmer Şeker

Krema için, bir çırpma kabında oda sıcaklığındaki tereyağını krema kıvamına gelene kadar mikser yardımıyla çırpın. Yavaş yavaş Pakmaya Pudra Şekeri'ni ilave ederek çırpmaya devam edin.

Sütü de ekleyerek, şeker tamamen eriyene kadar, mikser yardımıyla 5-6 dakika yüksek hızda çırpın.

Kremayı kekler pişene ve soğuyana kadar en az 1 saat buzdolabında bekletin.

Kek hamuru için, fırınızı önceden 180oC ayarlayın ve ısıtın.

Un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu bir karıştırma kabına eleyerek aktarın. Toz baharatların yarısını da ekleyerek harmanlayın.

Elmaları soyup, küp küp doğrayın ve 1 yemek kaşığı tereyağında karanfil, tarçın ve karabiber ile 4-5 dakika pişirip soğumaya bırakın.

Bir çırpma kabında, tereyağı ve pudra şekerini kremi bir kıvam alana kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyerek yüksek devirde çırpmaya devam edin.

Karışım kabarıp, şeker eridiğinde karamel sosu da ekleyerek spatula ile karıştırın.

Yumurtalı karışıma, elmalı iç malzeme ve unlu karışımı da ekleyerek spatula yardımıyla söndürmeden karıştırın.

Hazırladığınız kek hamurunu kapkek kağıtları yerleştirilmiş kalıplara, her birinin 2/3'ünü geçmeyecek şekilde aktarın.

Önceden 180oC ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.

Fırın ızgara telinde soğumaya bırakın.

Soğuyan keklerin üzerine soğuttuğunuz kremayı bir spatula yardımıyla veya sıkma torbası ve uçları ile kremayı uygulayın.

Üzerine toz tarçın, elma kabukları veya esmer şeker serpiştirerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:121348 • adı:Elmalı Tarçınlı Kapkek • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:14.03.2025 - 01:54