



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLÜMSEYEN KEKLER

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

Hamur:

3 adet kırmızı elma

1 limon kabuğu rendesi

0,5 çay bardağı toz şeker

0,5 çay bardağı su

1 su bardağı esmer şeker

150 g yumuşak margarin

3 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1,5 çay kaşığı toz tarçın

4 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı kırılmış badem

1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

Üzeri için:

240 g beyaz çikolata

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Süslemek için:

80 g bitter çikolata

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (25x35 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Elmaların kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın ve bir tencereye alın. Limon kabuğu rendesi, toz şeker ve suyu ekleyip orta ateşte suyunu çekinceye kadar arada karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp soğutun. Esmer şeker ve margarin mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Yumurta, şekerli vanilin ve tarçını ekleyip 2 dakika daha çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin ve karışıma ilave edin. Orta devirde 1 dakika çırpın.

Üzerine hazırladığınız elmaları, badem kırığı ve kuru üzümü ilave edip düşük devirde 1 dakika daha çırpın.

Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.

Beyaz çikolataya 1 yemek kaşığı sıvı yağ ilave edip benmari yöntemi ile eritin. Erittiğiniz çikolatayı kekin üzerine yayın ve 10-15 dakika bekletin. Keki 16 eşit dikdörtgen elde edecek şekilde kesin. Bu dikdörtgen kekleri ortadan diyagonal keserek her birinden ikiye adet üçgen elde edin.

Bitter çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun, ucunu makas ile kesin ve kekleri süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:168493 • adı:Gülümseyen Kekler • gönderen:Gül • indirme tarihi:17.04.2025 - 07:41