



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI BALLI CHESECAKE

Keki için:

4 adet yumurta

100 gram toz şeker

60 gram tereyağı (eritilmiş)

90 gram un (kakaolu için 60 gram un+30 gram kakao)

Desen için:

1 adet yumurta akı

30 gram toz şeker

40 gram un (kakaolu için 20 gram un+20 gram kakao kullanın)

20 gram tereyağı (oda sıcaklığında)

Dolgu için:

200 gram krema

200 gram beyaz çikolata

1 su bardağı doğranmış mevsim meyvesi

Pastanın yapımına ganaj yani dolgu kremasını hazırlayarak başlayın. Kalın tabanlı bir sos tenceresinde orta ateşte kremayı ısıtın. Bu aşamada krema kaynamamalı, yanlarda minik köpükler oluşması yeterli.

Kremanın altını kapatıp beyaz çikolatayı ekleyin karıştırarak krema ısıyla erimesine izin verin. Ganajı kıvam alması ve soğuması için kullanana kadar buzdolabında bekletin.

Artık desen karışımını hazırlamanın vakti geldi. Yumurta akına şeker, un (varsa kakao) ekleyip karıştırın. Oda sıcaklığındaki tereyağını da ekleyip pürüzsüz hale gelene kadar çırpın. Farklı renkler kullanmak isterseniz bu karışımı istediğiniz kadar bölün ve içine gıda boyası katın.

Yaklaşık 23 cm. x 43 cm.lik bir tepsiye desenli kağıdı koyun ve üzerine yağlı kağıt serin. Sıkma torbasına hazırladığınız karışımı doldurun ve yağlı kağıdın üzerine deseni çizin.

Tepsiyi dondurucuya koyup 20 dakika kadar soğutun. Desenlerin dokunduğunuzda bozulmaması gerekir.

Kek çok hızlı pişeceğinden kremayı hazırlamak gerek. Ganajı buzdolabından çıkarıp yaklaşık 2 dakika çırpın. Fırını 200 derecede ısıtın.

Keki yapmanın zamanı! Yumurta aklarını düşük ayarda çırpmaya başlayın, köpükler oluşmaya başladığında çırpmaya devam ederken yavaşça şekerin yarısını ekleyin ve çırpmaya devam edin.

Yumurta sarılarını kalan şekerle rengi açılana kadar çırpın. Çırtığınız yumurta aklarını sarılara ekleyip mümkün olduğunca söndürmeden bir kaşık ya da spatulayla karıştırın.

Karışıma eritilmiş tereyağı ve unun yarısını ekleyip karıştırın ve daha sonra diğer kalanları ekleyip karıştırmayı sürdürün. (Kakao kullanacaksanız unla birlikte ekleyin)

Hazırladığınız deseni dondurucudan çıkarın ve kek karışımını üzerine döküp yayın. Tepsinin kenarlarından parmağınızı gezdirerek kek ve tepsi arasında bir kanal açın, böylece kekin kenara yapışmasını önleyin.

Keki fırına atıp, orada 7 dakika vakit geçirmesine izin verin. Bu arada bir pişirme kağıdını hazırlayıp üzerine pudra şekeri serpin.

Pişen keki pudra şekerli kağıdın üzerine çevirin, üzerindeki (tepsiye serdiğiniz) yağlı kağıdı soyun.

Çıkardığınız kağıdı kekin üzerine koyup keki iki kağıt arasında desen alta gelecek şekilde ters çevirin.

Şimdi üstteki kağıdı alıp kremayı üzerine sürün. Meyveleri desensiz tarafa yerleştirip keki kağıttan destek alarak yavaşça sarın. Sevdiklerinizle paylaşın.



© lezzetler.com tarif no:155029 • adı:Hürmalı Ballı Cheseecake • gönderen:bölüm 1 • indirme tarihi:08.05.2024 - 09:19