



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI CRANBERRYLİ KEK

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

Hamur:

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

4 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 çay bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

200 g yumuşak margarin

1 çay bardağı küp şeklinde doğranmış kuru kayısı

1 çay bardağı kurutulmuş turna yemişi (cranberry)

1 çay bardağı öğütülmüş badem

1 çay kaşığı muskat rendesi

1 limon kabuğu rendesi

Sos için:

1 poşet Dr. Oetker Beyaz Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

Süslemek için:

2 - 3 adet kuru kayısı

7 - 8 adet kurutulmuş turna yemişi (cranberry)

Kalıp:

Dr. Oetker Bicolor Serisi Dilimli Derin Kek Kalıbı 22 cm

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın.

Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Çırpıma devam ederek sırayla süt, şekerli vanilin ve margarini ilave ederek 1 dakika çırpın. Un karışımını ekleyip düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Üzerine kuru kayısı, cranberry, öğütülmüş badem, muskat rendesi ve limon kabuğu rendesini ilave edip düşük devirde yarım dakika çırpın.

Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Keki kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın.

Beyaz çikolatalı sosu 2,5 su bardağı süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Servisten önce kekin üzerine sosu dökün. Kayısıları iri küpler şeklinde kesin. Keki kayısı ve cranberry ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168555 • adı:Kayısılı Cranberryli Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:04.05.2024 - 13:02