KAZANDİBİLİ KARAMELLİ KEK

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
4 - 4,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 su bardağı ılık süt
1 yumurta
1 yumurta akı
125 g eritilmiş tereyağı
1 limon kabuğu rendesi
1,5 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı süt
2 - 3 adet kuru kayısı
2 yemek kaşığı iri kırılmış fındık
Karamelli kazandibi:
0,5 çay bardağı toz şeker
0,5 su bardağı süt
1 su bardağı krema
1,5 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Kazandibi
Krokan:
0,5 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı iri kırılmış fındık
Kalıp:
Dilimli tabanlı kelepçeli kalıp (26 cm)

Unu eleyin ve maya ile karıştırın. Toz şeker, şekerli vanilin, süt, yumurta, yumurta akı ve eritilmiş tereyağını ekleyip iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp 40-45 dakika bekletin.
Kalıba dilimli tabanı takın ve margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Mayalanan hamuru tezgahın üzerine alın, limon kabuğu rendesi ve kuru üzümleri ekleyip tekrar yoğurun.
Hamuru 3 eşit parçaya bölün ve her birini 50 cm uzunluğunda rulo şeklinde uzatın. Üç rulo hamuru yan yana koyup saç örgüsü şeklinde örün ve iki ucunu birleştirip halka şekline getirin. Kalıbın içine alın. Yumurta sarısını süt ile karıştırıp üzerine sürün. Kuru kayısıları uzun şeritler şeklinde kesip hamurun üzerine hafifçe bastırarak yerleştirin. Fındıkları serpin, 20 dakika bekletin ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika
Fırından alın, 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.
Yarım çay bardağı toz şekeri çelik bir tencereye alın. Çok kısık ateşte şeker eriyip bal rengi oluncaya kadar karıştırmadan bekletin. Yarım su bardağı sütü ilave edin ve karamelize olan şeker eriyinceye kadar karıştırmaya devam edin. Ocaktan alın ve 5 dakika bekletin. Üzerine 1 su bardağı krema ve 1,5 su bardağı sütü ilave edip el çırpıcısı ile iyice karıştırın. Üzerine kazandibi poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.
Yarım çay bardağı toz şekeri metal pişirme kabına alın ve kısık ateşte karıştırmadan eritin. Karamel rengi olduğunda fındıkları ekleyin, karıştırıp ocaktan alın. Pişirme kağıdı üzerine yayın, soğutup iri parçalara kırın.
Soğuyan keki enlemesine ortadan ikiye kesin. İlk katını servis tabağına alın. Kazandibini krema sıkma torbasına doldurun ve servis tabağındaki kekin üzerine sıkın. Krokan parçalarını serpin ve ikinci kat keki kapatın. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:168557 • adı:Kazandibili Karamelli Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:12.05.2024 - 23:22