



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI KADİFE DOKULU KEK

Keki için;  
4 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı tam yağlı süt  
100 g tereyağı  
2, 5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
Yarım çay kaşığı toz kırmızı gıda boyası  
1 yemek kaşığı vanilya özütü  
3 tatlı kaşığı kakao  
Kreması için;  
200 g mascarpone peyniri  
200 ml sıvı krema  
2 çorba kaşığı toz krem şanti  
3 çorba kaşığı pudra şekeri

Un ve kakaoyu eleyip bir kaba alın.

Oda sıcaklığındaki sütün içerisine toz gıda boyasını ekleyip karıştırın.

Yine oda sıcaklığındaki tereyağı ile toz şekeri Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi [?]nde krema kıvamına gelene kadar çırpın.

İçerisine yumurtaları ekleyip çırpıma devam edin.

Kırmızı renkli sütlü karışımı ve vanilya özütünü ekleyin.

Azar azar un, kakao ve kabartma tozunu ekleyin.

Hamuru 21-22 cm [?]lik yağlı kağıt serilmiş kelepçeli kalıba dökün.

170 dereceye ısıttığınız Arçelik Ankastre Fırın [?]da 50 dakika pişirin.

Soğuyan kekin üst bombeli kısmını bıçakla kesip alın.

Kalan keki 2 eşit parçaya kesin.

Kreması için sıvı kremayı tam 1 saat Arçelik No Frost Buzdolabı [?]nin derin dondurucu kısmında tutun.

Dondurucudan çıkarıp koyulaşana kadar Arçelik Rose Gold Eternity Mikser ile çırpın.

İçine mascarpone peynirini, toz krem şantiyi ve pudra şekerini ekleyerek tekrar çırpın.

Koyulaşan kremayı kekin arasına ve üzerine sürün.

Pastanızı 2-3 saat Arçelik No Frost Buzdolabı [?]nda

Üzerini sıkma torbasına koyduğumuz artan krema ile süsleyip spatula yardımıyla her tarafına sürün.



---

© lezzetler.com tarif no:149022 • adi:Kırmızı Kadife Dokulu Kek • gönderen:korak • indirme tarihi:05.04.2025 - 12:59