



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KIRMIZI KADİFE KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı tam yağlı süt (ancak içine 1 yemek kaşığı elma sirkesi eklenip karıştırmamız gerekiyor)
100 gr. tereyağı
1 paket vanilya
2.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı organik kırmızı renkte gıda boyası
3 silme tatlı kaşığı kakao
Kreması için:
300 gr. labne peyniri
250 ml. krema
2 yemek kaşığı toz krem şanti

Un, kakao, vanilya ve kabartma tozunu eleyip kenara alıyoruz. Ilıtip oda sıcaklığına getirdiğimiz süt ile sirkeyi karıştırıp 10 dakika kenarda bekletiyoruz. Kek hamurunu hazırlamaya başlarken, öncelikle oda sıcaklığına gelmiş tereyağını alıyoruz, şekerle birlikte çırpıyoruz. Yumurtaları teker teker ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. Oda ısısında bekleyen ve hatta koyulaşan sütü kırmızı gıda boyası ile karıştırıyoruz. Kakaolu un karışımını ve sütü azar azar ekleyerek ve çırparak tüm malzemeyi birbirine yediriyoruz. 22 cm'lik kelepçeli ve yağlanmış kek kalıbına harcımızı döküyoruz. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında yaklaşık 45 dakika kadar pişiriyoruz. Krema için; labne ve krem şantiyi karıştırıyoruz ve en son kremayı ekliyoruz. Hepsini çırpıyoruz ve daha kıvamlı olması için mutlaka buzdolabında soğutuyoruz. Keki ortadan ikiye kesiyoruz. Keklerin arasına, etrafına ve üzerine kremayı sürüyoruz.

Not: Elma sirkesi ile karıştıracığımız sütün mutlaka önceden ısıtılmış ve oda sıcaklığında ılımış olması gerekiyor. Kabartma tozunu taze sıkılmış limon suyu ile köpürterek kekin daha fazla kabarmasını sağlayabilirsiniz. Ve tereyağının yanı sıra tüm malzemelerin oda sıcaklığında olmalarına dikkat edilmeli. Bu keki yaparken kakao ile ilgili en dikkatli olduğum konu, koyu kakao olmaması. Aksi takdirde kekin rengi bordodan kahverengiye doğru yaklaşıyor. Aşk temalı bir kekin farklı renkte olması düşünülemez değil mi? Krema yapımında orijinal reçetesinde mascarpone peyniri kullanılmış, ancak biz bütçemize uyması açısından labne ile değiştirdik. Toz krem şanti yerine pudra şekeri kullanabiliriz. Kremayı daha kıvamlı ve sert istiyorsak, bir tatlı kaşığı toz krema sertleştirici kullanabiliriz. Pastayı süslemek için de size bir önerim var. Marketlerde satılan bezelerden alıp (ya da yumurta beyazı ve pudra şekerini çırpıp şekilli olarak yağlı kağıda sıkarak fırınlayabilir ve lezzetli bezeler elde edebilirsiniz) pastanın kenarlarını ve üstünü süsleyebilirsiniz. Arzu ederseniz bezelerin arasına gelişigüzel dağ meyveleri serpiştirebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:171645 • adı:Kırmızı Kadife Kek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 06:59