KREM KARAMELLİ KEK

Karamel için:
Yarım su bardağı toz şeker
Krema için:
4 yumurta
3 yemek kaşığı şeker
1 pk vanilya
500 ml süt
2 portakal kabuğu rendesi
Kek için:
3 yumurta
150 gr erimiş margarin
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1,5 su bardağı un
1pk kabartma tozu
3 yemek kaşığı kakao

Karamel için şekeri, teflon tavada, karıştırmadan ve kısık ateşte tamamen sıvılaşana dek eritin.
Sıvılaşan karameli kalıbınızın tabanına dökün.
Krema için gerekli malzemeleri homojen bir karışım olana kadar çırpma teli ile çırpın. (Mikser kullanmayın.)
Fırını 175 dereceye ayarlayın. Kek için yumurta ve şekeri mikser ile şeker eriyene kadar çırpın. Yağ, süt, portakal kabuğu rendesi ve vanilyayı ilave edip çırpmaya devam edin. En son un, kabartma tozu ve kakaoyu ilave edip karıştırın.
Kek kalıbında soğuyup katılaşmış olan karamelin üzerine önce krema karışımını sonra kek hamurunu dökün. Birbirine karışıyor gibi görünsede piştikten sonra güzel bir görünüm alıyor.
İçi sıcak su dolu bir tepsiye kalıbınızı oturtarak 175 dereceye ısınmış fırında 45 dakika pişirin. Piştiğini anlamak için klasik kürdan testi ile bakabilirsiniz.
Soğuduktan sonra buzdolabında 1 gece dinlendirmeniz gerekiyor. Eğer aynı gün servis etmek isterseniz en az 4-5 saat dolapta beklettikten sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:102033 • adı:Krem Karamelli Kek • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:21.05.2024 - 02:02