KREMA KEK (DÜDÜKLÜ)

https://yemek.name

1 su bardağı Frambuaz (taze veya dondurulmuş)
2 su bardağı süt
4 adet yumurta
1 su bardağı Toz Şeker
½ Adet Hazır Pasta Tabanı veya
3 su bardağı Ev yapımı Kek
1 tatlı kaşığı Tereyağ veya Margarin
1 çay kaşığı Vanilya Aroması

Pasta tabanını veya evde kalmış olan keki el ile kabaca kırıp, franbuaz ile bir kabın içinde karıştırılır.
Kullanılacak olan kek kalıplarının içleri yağlandıktan sonra hazırlanan bu karışım kalıplara paylaştırılır.
Diğer tarafta yumurta ve toz şeker, toz şeker eriyinceye kadar mikser yardımı ile çırpılır. Çırpma işlemi bittiğinde süt ve vanilya aroması ilave edilir.
Kekli karışım olan kalıplara paylaştırılır. Bu şekilde hazırlanan kalıpların üstleri folyo ile kapatılır.
Düdüklü tencereye 3 su bardağı su konur ve ocak üzerine yerleştirilir.
Buharlı pişirme sepeti var ise kalıplar sepete yerleştirilir. Eğer yoksa nihale gibi ayaklı bir telin üzerine yerleştirebilirsiniz. Düdüklü tencerenin kapağı kapatıldıktan sonra ocak en üst seviyede açılır.
Yoğun buhar çıkmaya başladığında, ocağın ateş seviyesi düşürülür ve bu şekilde 7 dakika pişirme yapılır. Süre sonunda ocak kapatılır ve buhar çıkarma işlemi yapılır. 6 dakikanın sonunda kapak açılır ve kalıplar dışarı alınarak, servis tabağına ters çevrilerek servise hazır hale getirilir.

© lezzetler.com tarif no:128995 • adı:Krema Kek (düdüklü) • gönderen:samiye baykal • indirme tarihi:05.05.2024 - 05:59