MAYALI KEK

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
3,5 - 4 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay bardağı toz şeker
100 g yumuşak margarin
1 yumurta
1 su bardağı ılık süt
3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
25 g yumuşak margarin
Dolgu:
1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 çay bardağı iri kırılmış ceviz
0,5 çay bardağı küp şeklinde doğranmış kuru kayısı
Kalıp:
Dilimli derin kek kalıbı (Ø 22 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Unu derin bir kaba eleyin, mayayı ekleyip kaşık ile karıştırın. Toz şeker, 100 g margarin, yumurta ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya bölün. Yarısına kakao ve 25 g margarini ekleyip iyice yoğurun. Hamurların üzerlerini kapatıp mayalanması için ılık ortamda 20 dakika bekletin. Süre sonunda beyaz hamuru hafif unlanmış tezgaha alın. Kısa bir süre yoğurun ve 0,5 cm kalınlığında açın. Kakaolu hamuru da aynı şekilde açın ve beyaz hamurun üzerine alın. İki hamuru birlikte 0,5 cm kalınlığında olacak şekilde açmaya devam edin. Üzerine kuru üzüm, ceviz ve kuru kayısıları serpin. Rulo şeklinde sarın. Ruloyu halka şeklinde kıvırın, iki ucu birbirine yapıştırın. Hazırladığınız halkayı kalıba koyun. Üzerini kapatıp 40 dakika bekletin.
Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Beklettiğiniz keki pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 40 dakika
Fırından aldığınız keki 15 dakika sonra kalıptan çıkarın. Soğutup dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:168600 • adı:Mayalı Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:13.05.2024 - 04:27