MEYVELİ KEK

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
1,5 su bardağı toz şeker
4 yumurta
0,5 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
125 g yumuşak margarin veya tereyağı
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Portakal
1 paket Dr. Oetker Sade Kek Karışımı
2 paket Dr. Oetker Karışık Meyve Parçaları
1,5 çay bardağı fındık kırığı
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Beyaz Çikolatalı Sos
1,5 su bardağı süt
1 - 2 yemek kaşığı fındık kırığı
Kalıp:
Dr. Oetker Profi Serisi Dilimli Derin Kek Kalıbı 22 cm

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayın ve ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 160 °C
Yumurta ve toz şekeri bir çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine sıvı yağ, süt, margarin veya tereyağı, şekerli vanilin, portakal aroması ve sade kek karışımını ekleyip önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika daha çırpın. Meyve parçalarını ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Fındıkları ekleyip karıştırın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 60 dakika
Keki fırından alın. 10 dakika sonra ters çevirerek kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.
Beyaz çikolatalı sosu süt ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.
Sosu kekin üzerine dökün ve fındık kırığı serpin. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:168611 • adı:Meyveli Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 05:32