



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI KADİFE KAPKEK

<https://yemek.name>

1 su bardağı un  
1,5 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1/8 tatlı kaşığı tuz  
5 yemek kaşığı margarin (oda sıcaklığında)  
3/4 su bardağı toz şeker  
1 adet yumurta  
3/4 su bardağı süt  
1/2 tatlı kaşığı vanilya aroması  
1/2 yemek kaşığı kırmızı gıda boyası (İstenirse gıda boyası eklenmeden vanilyalı olarak da hazırlanabilir.)

Fırın 180 derecede fanlı olarak ön ısıtma ile ısıtılır.

Oda sıcaklığında yumuşamış olan margarin, mikser ile çırpılır ve üzerine şeker ilave edilir. Rengi beyazlaşınca kadar çırpmaya devam edilir.

Beyazlaşmış olan kremanın içine yumurta kırılır ve iyice karışması sağlanır.

Diğer tarafta vanilya aroması, süt ve kırmızı gıda boyası bir kaptaki iyice karıştırılır. Gıda boyalarının markalarına bağlı olarak verecekleri renk etkisi de farklı olacaktır. Buna dikkat etmekte fayda var. Kısa süreli bir pişirme olacağı için gıda boyasını süte karıştırdığınızda alacağı renk, kapkeklerinizin rengidir.

Un, tuz, hamur kabartma tozu birlikte elenir. 3 parti halinde unlu karışım dediğimiz kurular, aralarda 2 parti halinde yağ karışımları yani kırmızı ve vanilyalı süt; mikser çırpma işlemine devam ederken ilave edilir. Sıralama: Kuru - Yağ - Kuru - Yağ - Kuru olacaktır.

Hazırlanan hamur 8 adet kağıt kapkek kalıplarına paylaştırılır.

180 dereceli fırında 15-18 dakika boyunca pişirilir. Süre sonunda soğuması için tel ızgaraya alınır.

Not: Güney Amerika'ya özgü bir tarif olan Kırmızı Kadife Kek, orijinal adı ile Red Velvet Cake; 1920 yılında bir otel mutfağından çıkmış. Kırmızı gıda boyası ile renklendirilen kek, Amerika'da son 10 yılda daha popüler olmaya başlamış. Özellikle düğünlerde tercih edilen Red Velvet Cake'in tarifinde yer alan kırmızı gıda boyasını tercih etmeyen şefler de bulunmaktadır. Renk için çözümleri pancar şekeri veya pancar kökü olmuştur. Yapılan araştırmalarda aslında kakao ile de bu tonu yakalamanın mümkün olduğu ortaya çıkmış. Pancara rengini veren kırmızı boya maddesinin Antosiyanin, kakao içinde de yer almakta. Sadece kakao miktarını ve markasını iyi belirlemek gerekiyor. (Kaynak: NewYork Times)



---

© lezzetler.com tarif no:130431 • adi:Kırmızı Kadife Kapkek • gönderen:adam • indirme tarihi:03.04.2025 - 00:24