



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SACHER KARE KEK

125 gr un
60 gr kup kup kesilmiş margarin
60 gr toz seker
2 adet hafif cirpilmis yumurta sarisi
2 cay kasigi buzlu su
Kaplama için:
Bitter cikolata
250 ml cig krema
Kek için:
Un
40- 50 gr kakao
100 gr margarin
2 yemek kasigi kayisi marmeladi
4 adet sarisi beyazi ayrilmis yumurta
Bir fiske tuz
1 su bardagi kayisi marmeladi (üzerin sürmek için)

Firini 180 dereceye ayarlayin.

Yogurma kabiniza unu eleyin, ardından sanayagini ekleyip parmak uclarinizla yogurun, sekeri ekleyip tahta kasikla karistirin ve yumurta sarilarini ekleyin. en son buzlu suyu da koyduktan sonra puruzsuz bir hamur elde edene dek yogurun, gerekirse su ekleyebilirsiniz.

Tepsinize sereceginiz yagli kagida 18 cm ye 27 cmlik bir dikdortgen cizin, ve ters cevirip tepsiye koyun. Elde ettiginiz hamuru merdaneyle acip, dortgenin tam ustune gelecek sekilde kagida serin, . dikdortgenin disina gelen fazla yerlerini bicakla ayirin ve firinda 10 dakika altin sarisi renk alana kadar pisirin, firindan cikarip sogutun.

Kek için; firini 180 dereceye ayarlayin. 18 cm ye 28 cm dikdortgen kalibinizi yaglayin.

Kakao ve unu genis bir karistirma kabina eleyin, ortasini havuz gib acin. Isiya dayanikli ayri bir kapta sekeri, margarini ve 2 kasik marmeladi karistirin, cok kisik ateste sanayag eriyip seker yagın icinde kaybolana kadar karistirin, ve atesten alin. Yagli karisimi havuz gibi actiginiz unlu kakao karisimin ortasina dokun, iyice karistirip ve malzemeler birbirini ozumledikten sonra yumurta sarilarini ekleyip yine cok iyi karistirin.

Temiz ve kuru bir cirpma kabinda yumurta beyazlarini koyun ve bir fiske tuz esliginde kar gibi olana dek hic durmadan mikserle cirpin, kabi ters ceviridiginizde dusmeyecek kivama geldiginde cirpmayi birakin ve metal bir kasik yardimiyla kakaolu karisimin icine yedinir.

Kalibinize bu karisimi dokun ve yaklasik 30 dakika, keke batirdiginiz bicak veya kurdan temiz cikana dek pisirin. kek pistikten sonra sogumasi icin 15 dakika bekleyip kalibinden ayirin.

Kaplama için; teflon bir kabın icine cikolata ve kremayi koyun. Çikolata kremayla butun olana kadar cok kisik ateste ara sira karistirarak eritin. Oda sicakliginda sogumasi icin birakin, sakın ara sira karistirmayi unutmayin ustü kabuk baglamasin.

Marmeladi mikrodalgada veya benmari usulu, hatta daha kolayi teflonda ocakta isitin. puruzsuz bir kivam almasini bekleyip kenara alin.

İlk pisirdiginiz zeminin uzzerini fircayla marmelada bulayin ve dikkatli bir sekilde ustune kakaolu kek kismini yerlestirin, yapismasi icin hafifce ama cok hafifce ustune pat pat vurun.

Keskin bir bicakla 24 kareye ayirin. Her karenin yan yuzeylerine fircayla marmeladi surun, bu parcalari izgaranin ustune alin, aralarinda en az 4 cm bosluk kalsin.

Spatulayla cikolatali kaplama sosumuzu, altina yagli kagit serilmis tepsi olan izgaranin ustundeki sacher squarelerimizin tabani haric her yerine surelim. bu cok sabir gerektiren bir is, ben bir sure sonra elimle sosun icine daldirmaya basladim, kenarlardaki acikliklar icin de krema sikicaginin en ince ucunu kullanabilirsiniz. Sosun karelere yerlesip sogumasini bekleyin ve soguduktan sonra krema torbasina doldurdugunuz kaplama sosuyla karelerin ustune S harfi yapin.

Not: Hava almayan bir kapta saklanirsa 5 gun dayanabilir.



© lezzetler.com tarif no:118904 • adi:Sacher Kare Kek • gönderen:kırmızı başlıklı kız • indirme tarihi:20.09.2024 - 21:05