SONBAHAR KEKİ

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
100 g kuvertür çikolata
100 g tereyağı
3 yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
Dolgu:
1 su bardağı çekirdeksiz vişne
2 yemek kaşığı toz şeker
1 limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı krema
50 g kuvertür çikolata
Süslemek için:
1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 170 °C
Turbo pişirme: 160 °C
Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Kuvertür ile tereyağını bir kaba alın ve benmari yöntemi ile eritin. Çırpma kabına alın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Yumurta, toz şeker ve şekerli vanilini ilave edip mikser ile 2 dakika çırpın. Elediğiniz un karışımını ekleyin ve 2 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika
Keki fırından alın. 15 dakika sonra kalıptan çıkarın. Pişirme kağıdından ayırıp soğumaya bırakın. Daha sonra enlemesine ikiye kesin.
Vişne, toz şeker ve limon kabuğu rendesini küçük bir tencereye alıp orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve arada karıştırarak 7-8 dakika pişirin. Ocaktan alın ve soğutun.
Kremayı küçük bir tencereye alın. Kısık ateşte kaynayıncaya kadar bekletin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp kuvertürü ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığında soğutun.
Kekin alt katını servis tabağına alın, üzerine çikolatalı karışımı yayın. Vişneleri sıralayın ve üzerine üst kat keki kapatın.
Servisten önce bir ağaç yaprağını kekin üzerine koyun ve kenarlarına kürdanlar batırarak sabitleyin. Üzerine pudra şekerini serpin. Yaprağı dikkatlice çıkarın. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168723 • adı:Sonbahar Keki • gönderen:gül • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:57