SOSLU HAŞHAŞLI KEK

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
4 yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
150 g yumuşak margarin
1 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 portakal kabuğu rendesi
1 paket Dr. Oetker Sade Kek Karışımı
1 su bardağı haşhaş tohumu
Glazür:
1 poşet Dr. Oetker Beyaz Çikolatalı Sos
2,5 su bardağı süt
Üzeri için:
2 yemek kaşığı haşhaş tohumu
Kalıp:
Dilimli derin kek kalıbı (Ø 24 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 170 °C
Turbo pişirme: 160 °C
Yumurta ve toz şekeri mikser ile 3-4 dakika çırpın. Margarin ve sütü ilave ederek 2 dakika daha çırpın. Şekerli vanilin, portakal kabuğu rendesi ve sade kek karışımını da ilave edip 2 dakika daha çırpın. Hamurun 3/4'ünü kek kalıbına boşaltın. Geri kalan hamura haşhaşı ekleyip karıştırın ve diğer hamurun üzerine dökün. Çatal yardımı ile alttan üste doğru spiral şekli vererek karıştırın. Keki fırının orta rafında pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 45 dakika
Keki fırından aldıktan yaklaşık 10 dakika sonra kalıptan çıkartın ve soğumaya bırakın. Sosu 2,5 su bardağı süt ile 2-3 dakika kaynatarak pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Servisten önce kekin üzerine sos dökün ve haşhaş serpin.



© lezzetler.com tarif no:168725 • adı:Soslu Haşhaşlı Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:46