STOKHOLM KEKİ

Hamuru:
30 gr taze (yaş) maya
60 gr (1/4 su bardağı) + 1 tatlı kaşığı toz şeker
1/2 su bardağından biraz fazla ılık süt
480 gr (4 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
250 gr (17 çorba kaşığı) tereyağı
2 yumurta (iyice çırpılmış)
Harcı:
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
1 tatlı kaşığı tarçın
1 kahve kaşığı yenibahar
Kaplaması:
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
Süslemesi:
350 gr (3 su bardağı) pudra şekeri (3 çorba kaşığı sıcak suyla karıştırılmış).

Mayayı küçük bir kaseye ufalayıp, 1 tatlı kaşığı şeker ekleyerek bir çatalla birbirine karıştırınız. 2-3 çorba kaşığı süt ekleyip, pürtüksüz bir bulamaç haline getiriniz. Kaseyi ılık ve esintisiz bir yerde 15-20 dakika, karışım kabarıncaya kadar bekletiniz.
Un, tuz ve kalan 60 gr şekeri geniş bir kaseye eleyiniz. 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı bıçakla küçük parçalara kesip karıştırınız. Parmaklarınızla ekmek içi görünümü alana kadar yediriniz. Hamurun ortasını açıp mayalı karışımı, kalan sütü ve yumurtaları ekleyiniz. Parmaklarınızla ya da bir spatulayla unlu karışımı yavaş yavaş sulu karışıma karıştırınız. (Hamur çok yumuşak olmalıdır; gerekirse biraz daha süt ekleyiniz.) Kasenin üstünü temiz bir bezle örterek, buzdolabında 10 dakika bekletiniz.
Kalan 190 gr (13 çorba kaşığı) yağı iki yaprak alüminyum kağıdın arasına koyup, bir kaşığın sırtıyla ezerek 22,5X12,5 cm boyutlarında bir dikdörtgen biçimine getiriniz.
Kaseyi buzdolabından alıp, hamuru hafifçe unlanmış tezgaha çıkarınız. Pürtüksüz ve esnek oluncaya kadar hafif hafif yoğurunuz. Hamuru 30X20 cm boyutlarında açınız. Tereyağın üstündeki alüminyum kağıdı çıkarıp, tereyağı hamurun ortasına yerleştiriniz. Hamurun kenarlarını tereyağın üstünü tamamen kaplayacak biçimde katlayınız. Hamuru 12,5X 37,5 santim boyutlarında bir şerit şeklinde açınız. Size bakan yüzün 1/3'ünü yukarı doğru, yukarı bakan yüzün 1/3'ünü de kendinize doğru katlayınız. Hamuru alüminyum kağıda sararak buzdolabında 10 dakika bekletiniz. Hamuru buzdolabından alarak aynı işlemi iki kez daha tekrarlayınız. Hamuru yeniden alüminyum kağıda sararak buzdolabına kaldırınız.
Harcı hazırlamak için, orta boy bir kasede yağ ve şekeri tahta bir kaşıkla, iyice karışana kadar dövünüz. Vanilya esansı, tarçın ve yenibaharı karıştırıp, kaseyi bir kenara bırakınız.
Hamuru buzdolabından alınız. Hamurun üçte birini ayırıp, hafifçe unlanmış tezgaha koyarak unlanmış merdanayle 25 cm'lik, kenarları çıkan bir pasta kalıbının altını döşeyecek büyüklükte bir daire biçiminde açınız. Açtığınız hamuru merdanenin üstüne sararak, pasta kalıbının içine yayınız.
Kalan hamuru yaklaşık 50X 50 sm'lik bir kare biçiminde açınız. Tereyağla hazırladığınız harcı hamurun yarısına sürünüz. Öteki yarısını harcın üstüne çevirip, kenarlarını bastırarak birleştiriniz. Keskin bir bıçakla hamuru 9 eşit şeride kesiniz. Her şeridi rulo yaparak yuvarlayınız. Sekiz ruloyu pasta kalıbının çevresine, kalan ruloyu da ortasına yerleştiriniz. Bir fırçayla çırpılmış yumurtanın yarısını ruloların üstüne sürünüz. Kalıbı ılık ve esintisiz bir yerde 30 dakika bekletiniz.
Önce, fırınızı orta sıcaklığa (200° C) getirip, ısıtınız. Rulolara, kalan yumurtayı da sürüp, kalıbı fırına sürerek 35 dakika, kek kızarana kadar pişiriniz.
Kalıbı fırından alıp, soğuması için 10 dakika bir kenarda beklettikten sonra, keki bir servis tabağına çıkarınız. Sıcak suyla karıştırılmış pudra şekerini kaşıkla kekin üstüne dökünüz. Kekinizi sıcak olarak, yada soğuduktan sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:66807 • adı:STOKHOLM KEKİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:47