TUTTİ FRUTTİ SAVARİN

Hamur:
200 g un
bir küp yaş maya
3 çorba kaşığı süt
2 çorba kaşığı şeker
2 yumurta
yarım tatlı kaşığı tuz
70 g tereyağı.
Şurup:
Yarım litre su,
250 g şeker,
1 çubuk vanilya,
2 parça ince soyulmuş portakal kabuğu.
Ayrıca:
150 g kayısı marmeladı,
500 -600 mevsim meyveleri (100 g ahududu, 150 g çilek, 1 kivi, 2 kayısı veya şeftali, 2 portakal, 1 armut, birkaç üzüm tanesi gibi),
200 g krema,
1 paket vanilya.

Hamur:
Unu bir kabın içine eleyin, ortasında havuz açın. Mayayı oda ısısındaki sütle karıştırın, unun ortasına dökün ve 10 dakika bekletin. Şeker, yumurta ve tuz ilave edin, hepsini mikserle düz hamur haline getirin, son olarak eritilmiş tereyağı dökün. Hamur pürtüksüz ve parlak bir görünümde olmalı. Halka şeklindeki kalıbı yağlayın, hamuru doldurun ve oda ısısında kabarmaya bırakın. Keki 210 derecede (gazlı fırın 3 - 4) yaklaşık 25 dakika pişirin, ters çevirin ve soğumaya bırakın. Şurup: Su, şeker, vanilya ve portakal kabuğunu 5 dakika kaynatın. Şurubu biraz soğutun. Keke aralıklı olarak kürdan batırın, şurubun yarısını kalıba dökün, keki de kalıba oturtun, kalan şurubu üzerine dökün. Şurup çekildiği zaman keki kalıptan çıkartın, etrafına ısıtılmış marmelat sürün. Meyveleri hazırlayın. Halka şeklindeki keki bir servis tabağına oturtun, ortasına meyve koyun, çırpılmış, şanti haline getirilmiş krema ile dekore edin.

Öneri: Doğranmış meyveleri 2 çorba kaşığı şeker ve 4 adet kiraz ile karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:9228 • adı:Tutti Frutti Savarin • gönderen:musti • indirme tarihi:28.04.2024 - 13:35