UNSUZ VE ŞEKERSİZ ÇİKOLATALI KEK

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
3 adet kırmızı elma (orta boy)
0,5 tatlı kaşığı toz tarçın
1 su bardağı su
2 adet çekirdeği ayıklanmış hurma
2 yumurta
3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya
0,5 su bardağı iri kırılmış ceviz
Kalıp:
Dikdörtgen kalıp (16x20 cm)

Elmaları yıkayıp çekirdekli kısımlarını çıkarın. Kabukları ile birlikte iri parçalara kesin ve tencereye alın. Üzerine tarçın ve suyu ilave edin. Kapağını kapatıp orta ateşte pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve suyunu çekinceye kadar yaklaşık 20 dakika pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Pişen elmaları ve hurmaları mutfak robotuna alıp püre haline getirin. Derin bir kaba alın, üzerine yumurta, kakao, hamur kabartma tozu ve vanilya aromasını ilave edin. El çırpıcısı ile 2-3 dakika karıştırın. Üzerine cevizleri ilave edin ve karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba dökün, üzerini düzeltin ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika
Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:168764 • adı:Unsuz ve Şekersiz Çikolatalı Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:02.05.2024 - 18:10