ÜZÜMLÜ RULO KEK

90 gr (6 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı
15 gr taze (yaş) maya
240 gr (1 su bardağı) + 1 kahve kaşığı şeker
1 çorba kaşığı ılık su
1/2 su bardağından biraz az süt
480 gr (4 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
6 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)
2 tatlı kaşığı vanilya esansı
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
Harcı:
60 gr (4 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
120 gr (1/2 su bardağı) şeker
2 yumurtanm sarısı (hafifçe çırpılmış)
240 gr (1+1/3 su bardağı) badem (dövülmüş)
1 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
120 gr (2/3 su bardağı) kuru üzüm
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
Kaplaması:
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)

İki fırın tepsisini, 2 tatlı kaşığı tereyağla yağlayıp, bir kenara bırakınız.
Küçük bir kaısede mayayı ufalayıp, bir kahve kaşığı şekeri ekleyerek, bir çatalla eziniz. Suyu ekleyip karıştırdıktan sonra, kaseyi ılık ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, mayalı karışım kabarana kadar bekletiniz.
Orta boy bir tencerede sütü, orta ateşte ısıtınız. Süt ısınınca ateşi kısıp, kalan 6 çorba kaşığı yağı katınız. Yağ eriyip süte karışınca tencereyi ateşten alarak, karışımın ılınmasmı bekleyiniz.
Ilıtılmış büyük bir kaseye unu eleyip, kalan 240 gr şekeri ve tuzu ekleyiniz. Ortasını çukurlaştırıp mayalı karışımı, yağlı sütü, yumurta sarılarını, vanilya esansmı ve limon kabuğu rendesini katınız.
Elinizle ya da bir spatulayla unu, sütlü karışıma yediriniz. (Karışım yeterince katı olmazsa, biraz daha un ekleyip karışıma yediriniz.) Hamuru hafifçe unlanmış bir tezgaha çıkarıp, 5 dakika yoğurunuz. (Hamur bu sırada tezgaha yapışacak olursa, tezgahı yeniden hafifçe unlayınız. Hamur pürtüksüz ve esnek olmalıdır.)
Büyük kaseyi yıkayıp kuruladıktan sonra, hafifçe yağlayınız Hamuru top yapıp kaseye koyunuz. Hamurun üstüne biraz un serpip kaseyi temiz ve nemli bir bezi örterek, ılık ve cereyansız bir yerde hamuru 1-1+1/2 saat, bir kabarana kadar dinlendiriniz.
Bu arada harcı hazırlamak için, orta boy bir kasede tahta bir kaşıkla tereyağı ve şekeri dövünüz. Karışım köpük köpük olunca, yumurta sarılarını katıp yeniden çırpınız. Yavaşça badem, portakal kabuğu rendesi, kuru üzüm ve vanilya esansını ekleyip, bütün malzeme iyice karışana kadar karıştırın. Kabı bir kenara bırakınız.
Hamuru kaseden alıp, hafif unlanmış bir tezgahta 4 dakika yoğurunuz. Hamuru iki eşit parçaya ayırıp, her parçayı 1,5 cm kalığında açınız. Harcı eşit olarak hamurların üstünde döşeyip, her iki hamuru rulo biçiminde sarınız. Üstlerine bir fırçayla çırpılmış yumurtadan sürüp, yağladığınız tepsilere koyarak, ılık bir yerde 30 dakika daha bekletiniz.
Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız. Rulolara kalan yumurtayı sürüp, tepsileri fırına sürerek 35-40 dakika, ruloların rengi altın sarısı olana kadar pişiriniz.
Tepsileri fırından alıp, rulo kekleri bir tel ızgara üstünde ılıttıktan sonra, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64078 • adı:Üzümlü Rulo Kek • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:03.05.2024 - 08:43