VİŞNELİ BADEMLİ KEK

Kıtır hamuru için:
1+1/4 su bardağı un
Yarım su bardağı+2 yemek kaşığı şeker
Bir tutam tuz
90 gram soğuk tereyağı
Keki için:
250 gram dondurulmuş vişne
Yarım su bardağı un
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı file badem
Bir tutam tuz
115 gram tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
2 büyük boy yumurta
1 çay kaşığı vanilya özütü
Üzeri için:
File badem
Vişne
Pudra şekeri

Kıtır hamuru hazırlamak için tereyağını minik küpler halinde kesip buzlukta en az 20 dakika soğumaya bırakın. Mutfak robotunun haznesine un, tuz ve şekeri ekleyin. Donmuş tereyağı küplerini ekleyin ve kısa aralıklarla robotu çalıştırıp tereyağı küplerinin hepsi una bulanıp bezelye tanesi büyüklüğüne gelene kadar tekrarlayın.
Keki hazırlamak için; vişneleri bir süzgece alarak fazla suyunun akmasını bekleyin. Bir kasede un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Mikser kabında oda sıcaklığındaki tereyağı ve pudra şekerini iyice karışıp rengi açılana kadar, yaklaşık 5 dakika boyunca çırpın. Yumurtaları ekleyip çırpmaya devam edin. Ardından vanilya özütünü ekleyin. Mikserin hızını düşürüp unu ekleyin ve iyice çırpın.
Hamuru yağlı kağıt serili dikdörtgen fırın tepsisine dökün. Hazırladığınız kıtır hamuru tepesine serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Üzerine vişne, file badem ve pudra şekeri serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:142293 • adı:Vişneli Bademli Kek • gönderen:pak bebek • indirme tarihi:17.05.2024 - 19:09