



Kırıntılı kek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

45 Dak.
50 Dak.

12
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

kirazlı ve kahveli

Hamur kütürü

150 g Beyaz un

50 g Şeker

75 g Tereyağı, soğuk, küp şeklinde

1½ Çor. k. Hazır toz kahve

2 Çor. k. Kahve likörü

Hamur

100 g Tereyağı, yumuşak

100 g Şeker

2 Yumurta

170 g Beyaz un

1 Çimdik Tuz

1 Çay k. Kabartma tozu

1 İşlenmemiş limon, az miktarda kabuk rendesi

¼ Çay k. Vanilya çubuğu
posası

50 ml Süt

Malzeme

450 g Kiraz, taze veya dondurulmuş





1 Çor. k. Mısır nişastası

2 Çor. k. Pudra şekeri

Hamur kıtırı

Unu şeker ile birlikte bir kaptaki karıştırın, tereyağını ekleyin ve ellerinizle küçük parçacıklar halinde ufalayın. Toz kahveyi ve kahve likörünü ekleyin ve hızlıca kaba kırıntılar halinde parçalar elde edin. Üzerini kapatarak soğutun.

Hamur

Tereyağı ve şekeri bir kaba alarak iyice karışana kadar çırpma teli ile çırpın. Yumurtaları birer birer ekleyin, homojen bir kıvam elde edene kadar çırpmaya devam edin. Vanilya da dahil diğer malzemeleri ekleyin ve dikkatlice karıştırın. Sütü ekleyin ve pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın.

Malzeme

Kirazları yıkayın ve çekirdeklerini çıkartın. Mısır nişastası ve pudra şekerini ekleyin, karıştırın.

Pasta

Kelepçeli pane kalıbının tabanına pişirme kağıdı serin. Kek hamurunu kalıba dökün ve eşit olarak dağıtın. Kirazları üzerine dağıtın. Ufalanmış parçacıkları bunun üzerine serpin.

Fırınlama

Pişirme bölmesini Üstten/alttan ısıtma nemli ayarında 180°C sıcaklığa kadar önceden ısıtın. Keki ızgara teli üzerinde orta rafa yerleştirin ve 50 dakika süreyle pişirin. Keki kalıptan çıkartın ve soğumaya bırakın.

Pişirme adımları

Pişirme bölgesini Üstten/alttan ısıtma nemli ile 180°C'ye kadar (önceden) ısıtınız
Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.
Üstten/alttan ısıtma nemli esnasında 180 50 Dak. °C

İpuçları

Kiraz yerine istediğiniz başka bir çekirdekli meyve de kullanabilirsiniz. Kahve yerine 1 tutam tarçın kullanabilirsiniz.





Aksesuar

Izgara teli

25 x 25 cm ölçülerinde Brownie kalıbı veya 26 cm çapında yuvarlak kalıp

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 26.01.2022

