

Antep Fıstıklı Narlı Kek

Yaklaşık 8 dilim



pratik

yaklaşık 40 dakika



1 Ön hazırlık:

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C
Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine öğütülmüş Antep fıstığını ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın. Tereyağı ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Yumurta, portakal suyu, portakal kabuğu rendesi ve şekerli vanilini ilave edip 2 dakika daha çırpın. Un karışımını ekleyip düşük devirde 2 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Fırından aldığınız keki 20 dakika bekletip kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın.

Malzemeler:

Hamur:

- 1,5 su bardağı un
- 1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1,5 su bardağı öğütülmüş Antep fıstığı
- 150 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1,5 çay bardağı toz şeker
- 3 yumurta (orta boy)
- 2 yemek kaşığı portakal suyu
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Üzeri için:

- 1 poşet Dr. Oetker Tartjölle
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 2,5 çay bardağı su
- 2 - 3 yemek kaşığı öğütülmüş Antep fıstığı

Süslemek için:

- 1 - 1,5 çay bardağı ayıklanmış nar

Kalıp:

- Dr. Oetker Tradition Serisi Kelepçeli Kalıp (Ø 18 cm)



3 Üzerinin hazırlanışı:

Tartjôle poşetini küçük bir tencereye boşaltın. Üzerine 2 yemek kaşığı toz şekeri ekleyin ve kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine 2,5 çay bardağı suyu ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca 1 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp üzerine öğütülmüş Antep fıstığını ekleyin ve kaşık ile iyice karıştırın. Kekin üzerine yayın.

4 Servis:

Kekin üzerini nar taneleri ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.

Bu tarifte kullanılan kalıbı Dr. Oetker Sanal Mağaza'dan temin edebilirsiniz.

