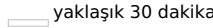


Bal Kabaklı Kek

Yaklaşık 10 - 12 dilim

 pratik

 yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Kabaklı karışım:

1 kg ayıklanmış bal kabağı
1 su bardağı portakal suyu
0,5 - 1 su bardağı su
0,5 çay bardağı toz şeker

Hamur:

3 - 3,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 çay kaşığı Dr. Oetker Karbonat
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı toz tarçın
1 tatlı kaşığı öğütülmüş karanfil
4 yumurta
1 su bardağı esmer şeker
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 su bardağı sıvı yağ

Sos için:

2,5 - 3 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
1 yemek kaşığı toz şeker

Üzeri için:

1 - 2 yemek kaşığı kabak çekirdeği içi

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x30 cm)

1 Kabaklı karışımın hazırlanışı:

Ayıklanmış kabakları büyük küpler şeklinde kesin ve bir tencereye alın. Üzerine portakal suyu, su ve toz şekeri ilave edip orta ısıdaki ocakta kabaklar yumuşayınca kadar pişirin. Kabakları tencereden alın ve altına bir kap koyduğunuz süzgece koyun. Kaşığın arkası ile hafifçe bastırarak püre haline getirin. Alttaki kaba süzülen suyu su bardağına alın. Bardağı doldurmaz ise tenceredeki sudan ekleyerek 1 su bardağına tamamlayın ve sosta kullanmak üzere kenara ayırın. Kabak püresini soğuması için bekletin.

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

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

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C



Un, hamur kabartma tozu, karbonat, zerdeçal, tarçın ve karanfili bir kaba alın ve kaşık ile karıştırın. Yumurta, esmer şeker, toz şeker ve şekerli vanilini ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Sıvı yağ ve hazırladığınız kabak püresini ilave edip kısa bir süre daha çırpın. Hazırladığınız un karışımını ekleyip 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Pişirme süresinin 10. dakikasında kalıbı dışarı çıkarmadan biraz öne çekerek hamurun üzerini bıçak ile uzunlamasına 1 cm derinliğinde kesin. Kalıbı tekrar fırına sürerek pişirmeye devam edin.

Fırından aldığınız keki 5-10 dakika bekletip kalıptan çıkarın ve tel üzerinde soğumaya bırakın.

3 Sosun hazırlanış ve servis:

Ayırdığınız 1 su bardağı kabak suyunu bir tencereye alın. Üzerine mısır nişastası ve toz şekeri ekleyip kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın. Tencereyi orta ısıdaki ocak üzerine alın ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Servisten önce kabaklı sosu kekin üzerine yayın, kabak çekirdeklerini sıralayın ve dilimleyerek servis yapın.

