

Çikolata Parçalı Tarçınlı Kek

8 - 10 dilim



çok pratik

yaklaşık 20 dakika



Malzemeler:

Hamur için:

- 150 g oda sıcaklığında tereyağı
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı esmer şeker
- 4 yumurta
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 3 - 3,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 0,5 çay kaşığı toz tarçın
- 1 çay bardağı iri kırılmış badem
- 1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Üzeri için:

- 1 poşet Dr. Oetker Sade Glazür
- 1 poşet Dr. Oetker Pembe Pudra Şekeri
- 2 - 2,5 yemek kaşığı süt
- 1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Yıldız

Kalıp:

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 22 cm)

1 Ön hazırlık:

Kalıbı tereyağı ile iyice yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Tereyağı, toz şeker ve esmer şekeri bir çırpma kabına alın. Mikseri ile kremi bir yapı oluşuncaya kadar yaklaşık 2-3 dakika çırpın. Süre sonunda yumurtaları teker teker ilave ederek 3 dakika daha çırpın. Şekerli vanilini ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Un, hamur kabartma tozu, kakao ve tarçını karışıma ilave edin ve 1-2 dakika daha çırpın. Badem ve çikolata parçalarını ekleyip kaşık veya spatula ile karıştırın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Keki fırından alın ve 10 dakika sonra kalıptan dikkatlice çıkarın. Soğutma teli üzerine alın ve soğumaya bırakın.



3 Glazürün hazırlanışı ve süsleme:

Glazürü bir kaseye alın. Üzerine pembe pudra şekerini ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Sütü ilave edip iyice karıştırın. Kekin üzerine yayın. Pasta süslerini sıralayın ve glazür donuncaya kadar bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

