


Çikolatalı Vişneli Crumble Kek

Yaklaşık 10 dilim

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur ve üst süsleme için:

- 1 paket Dr. Oetker Crumble Cake - Kırıntı Kek Karışımı
- 50 g oda sıcaklığında tereyağı
- 2 yumurta
- 7 - 8 yemek kaşığı süt
- 50 g oda sıcaklığında tereyağı

Üzeri için:

- 200 g çekirdeksiz vişne
- 1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Kalıp:

Pişirme kalıbı (20x20 cm)

1 Ön hazırlık:

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 180 °C

2 Üst süslemenin hazırlanışı:

Üst süsleme karışımı poşetini bir çırpma kabına alın. Üzerine oda sıcaklığındaki 50 gram tereyağını ilave edip mikserin çırpıcı uçları ile düşük devirde 1-2 dakika çırpın.

3 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un karışımı poşetini bir çırpma kabına boşaltın. Üzerine yumurta, süt ve tereyağını ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Hamuru bir kaşık yardımı ile kalıbın tabanına yayın. Vişneleri hamurun üzerine sıralayın ve çikolata parçalarını serpin. Üzerine üst süsleme hamurunu serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 50 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.