

Gülümseyen Kekler

Yaklaşık 32 adet



— yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

3 adet kırmızı elma
1 limon kabuğu rendesi
0,5 çay bardağı toz şeker
0,5 çay bardağı su
1 su bardağı esmer şeker
150 g yumuşak margarin
3 yumurta (orta boy)
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1,5 çay kaşığı tarçın
4 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 çay bardağı kırılmış badem
1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

Üzeri için:

240 g beyaz çikolata
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Süslemek için:

80 g bitter çikolata

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (25x35 cm)

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:

Elmaların kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın ve bir tencereye alın. Limon kabuğu rendesi, toz şeker ve suyu ekleyip orta ateşte suyunu çekinceye kadar arada karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp soğutun. Esmer şeker ve margarini mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Yumurta, şekerli vanilin ve tarçını ekleyip 2 dakika daha çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin ve karışıma ilave edin. Orta devirde 1 dakika çırpın. Üzerine hazırladığınız elmaları, badem kırığı ve kuru üzümü ilave edip düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.



3 Şekillendirme ve süsleme:

Beyaz çikolataya 1 yemek kaşığı sıvı yağ ilave edip benmari yöntemi ile eritin. Erittiğiniz çikolatayı kekin üzerine yayın ve 10-15 dakika bekletin. Keki 16 eşit dikdörtgen elde edecek şekilde kesin. Bu dikdörtgen kekleri ortadan diyagonal keserek her birinden ikişer adet üçgen elde edin.

- 4 Bitter çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun, ucunu makas ile kesin ve kekleri süsleyin.

Tip from the Test Kitchen

- **Benmari yöntemi:** Su dolu bir kabın içine oturtulan daha küçük bir kaba, ısıtılacak veya eritilecek malzeme konur. Suyu kısık ateşte ısıtarak üstteki malzemenin dibi tutmadan, yanmadan ısınması veya erimesi sağlanır.

