

Pudingli Kek

8 - 10 dilim



pratik

● yaklaşık 60 dakika



Malzemeler:

Hamur:

3 yumurta (orta boy)
0,5 su bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
0,5 su bardağı un
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 - 1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Dolgu:

28 adet çekirdeksiz vişne
1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
3 su bardağı süt
1,5 su bardağı krema

Islatmak için:

1 su bardağı vişne suyu

Üzeri için:

80 g bitter çikolata
3 yemek kaşığı iri kırılmış Antep fıstığı
Yaklaşık 20 adet çekirdeksiz vişne

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (16x28 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:

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. Şekerli vanilini ilave edip kısa bir süre daha çırpın. Ayrı bir kaptaki un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Karışıma ilave edip mikser ile 1-2 dakika çırpın. Kalıba dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

3 Pudingin hazırlanışı:

3 su bardağı süt ve 1,5 su bardağı kremayı bir tencereye alın. Üzerine pudingi ilave edin ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.



4 Şekillendirme ve dolgu:

3 cm çapındaki bir kurabiye kalıbı ile kekten 28-30 adet daire kesip çıkarın. Çıkardığınız kek parçalarını mutfak robotunda öğüterek kırıntılar haline getirin. Keki 1 su bardağı vişne suyu ile ıslatın. Açtığınız deliklere birer adet vişne koyun. Soğuyan pudingi mikserin yüksek devrinde 1-2 dakika çırpın ve kekin üzerini kaplayacak şekilde yayın. Üzerine kek kırıntılarını serpin ve buzdolabında 1 saat bekletin.

5 Süsleme ve servis:

80 gram bitter çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Eriyen çikolataya 2 yemek kaşığı iri kırılmış Antep fıstığı ekleyip karıştırın ve bekletmeden pişirme kağıdı üzerine ince yayın. Üzerine kalan 1 yemek kaşığı Antep fıstığını serpin. 5 dakika bekletip buzdolabına alın. Servisten önce hazırladığınız Antep fıstıklı çikolatayı buzdolabından çıkarın. Pişirme kağıdı ile birlikte rulo şeklinde sararak iri parçalara kırılmasını sağlayın. Ruloyu açıp çikolata parçalarını pudingin üzerine sıralayın. Vişnelerle süsleyip dilimleyin.

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.

