

Çilek ve bademli yumu ak kek

Ingrédients

- 100g tuzsuz tereya ı, yumu amı
- 20g nötr ya
- 2 yumurta
- 170g eker
- 1 ay ka ı ı vanilya özü
- 180g un
- 60g badem tozu
- 6g kabartma tozu
- 230g ilek
- 55g file badem
- 20g ilek dekor için

Préparation

1. E er ilekli bir tatlı arıyorsanız ama klasik tarttan biraz farklı bir eyler denemek istiyorsanız, do ru yere geldiniz!
2. Bu ilek / bademli kek yapması hızlıdır ve o unlukla oldu u gibi, zevkinize göre de i tirebilirsiniz (acı badem özünü sevmiyorsanız çıkartarak veya badem tozunu fındık veya hindistan cevizi ile, çilekleri ise ahududu ile de i tirerek...).
3. Malzeme: 22cm ember Malzemeler: Valrhona'dan Norohy vanilya özütünü kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu ile tüm site genelinde %20 indirim (ba lı).
4. Tereya ını, ya ı, yumurtaları ve ekeri elektrikli mikserle karı tırarak beyazlamı ve kabarmı bir karı ım elde edin.
5. Vanilya ve acı badem özünü ekleyin (zevkinize göre az veya çok).
6. Daha sonra unu, badem tozunu, kabartma tozunu ve tuzu ekleyin.
7. Son olarak, önceden dilimlenmi çilekleri ekleyin.
8. Karı ımı ya lanmı kek kalıbınıza (veya çemberine) dökün, üstüne dilimlenmi birkaç ilek ve file bademleri ekleyin.
9. Önceden 175°C'ye ısıtılmı fırında yakla ık 35-40 dakika pi irin (keke batırılan bıçak kuru ıkmalı).
10. So umaya bırakın, ardından keki kalıptan çıkarın ve keyfini çıkarın!