

Fındık ya lı mermer dörtte bir kek

Prparation : 20 min • Cuisson : 1h

Ingrdients

- 200g tereya ı
- 150g eker
- 4 yumurta (kabuksuz toplam 200g)
- 200g T55 unu
- 6g kabartma tozu
- 10g ekersiz kakao tozu

Prparation

1. Temel tarifler arasında blogumda hala olmayanlardan biri de dörtte bir keki idi; i te bu yüzden benim versiyonum ama tabii ki birkaç de i iklikle.
2. Normalde (adının da belirtti i gibi) e it a ırlıklarda tereya ı, eker, yumurta ve un (ve biraz da kabartma tozu) içeren bir pastadır.
3. Sonuç genellikle çok tatlı oldu u için, eker miktarını azalttım; ayrıca hamurun yarısına kakao tozu ekleyerek mermer versiyon yaptım ve daha fazla tat için kahverengi tereya ı kullandım!
4. Son olarak, daha tatlı olmak için tamamen iste e ba lı ve de i tirilebilir bir ta sırs ekledim, çikolatayı ve kuru meyveleri seçmek size kalmı !
5. Malzeme:Kek kalıbıMalzemeler:Jivara ikolatasını kullandım & ekersiz kakao tozu Valrhona: Tüm site için ILETAITUNGATEAU kodu ile %20 indirim (ba lı).
6. Havulu fındıklar Koro kullanıldı: Tüm site için ILETAITUNGATEAU kodu ile %5 indirim (ba lı de il).
7. Hazırlama süresi: 20 dakika + dinlenme & 1 saat piirme sresi20m uzunlu unda bir kek için: Malzemeler: tereya ı eker 4 yumurta (kabuksuz toplam) T55 unu kabartma tozu ekersiz kakao tozu Tarif: Tereya ını eritin ve hafifçe renkli ve kokulu bir kahverengi tereya ı elde edene kadar yava a kaynatın.
8. Krem kıvamına gelene kadar tamamen so utun.
9. Daha sonra ekeri ekleyin, ardından her eklemekten sonra iyice karı tırarak yumurtaları tek tek ekleyin.
10. Ardından un ve kabartma tozunu karı tırın.
11. Hamuru ikiye ayırın ve kakaoyu bir parçasına ekleyin.
12. Ya lanmı ve unlanmı veya piirme ka ıdı ile kaplanmı kek kalıbına dn ml olarak iki hamuru sıkın.
13. Önceden 170°C ısıtılmı fırında 50 dakika ile 1 saat arasında piirin, kek, bir bıçak ucunun kuru çıktı ı zaman pi mi tir.
14. Glaz için sütlü çikolatayı 2 yemek ka ı ı ya (fındık, zm ekirde i veya ayie i) ve biraz do ranmı fındık ile karı tırın, ardından tamamen so utulmu olan ve bir tel üzerinde duran kekin üzerine dökün.
15. Kristalle mesine izin verin ve ardından keyfini çıkartın!