

Cadılar Bayramı Balkaba ı Keki, Akçaa aç urubu ve Ceviz

Ingrédients

- 110g do ranmı ceviz
- 100g esmer eker
- 110g tereya ı
- 80g akçaa aç urubu
- 2 yumurta
- 100g esmer eker
- 40g akçaa aç urubu
- 90g nötr ya
- 60g tam süt
- 200g do al yo urt
- 180g un
- 5g kabartma tozu
- 100g tam sıvı krema
- 2 yemek ka ı ı akçaa aç urubu

Préparation

1. Birkaç gün içinde Cadılar Bayramı!
2. Kutlayanlar ve 31 Ekim için kolay ve hızlı bir tatlı tarifi arayanlar için do ru yerdesiniz Di erleri için bu tarif, birçok ki inin ho una gidecek bir sonbahar tatlısı da olabilir!
3. Instagram'da bu özel gün için hangi tariflerin ilginizi çekti ini sormu tum, bu yüzden planlandı ı gibi akçaa aç urubu ve tarçnılı bir kek yapaca ım, süsleme için ise balkaba ını seçtiniz.
4. Bu nedenle klasik bir kalıp ve alüminyum folyo kullanarak bir balkaba ı ekli olu turmayı denedim, yılın sadece bir kez kullanaca ım bir kalıp satın almadan.
5. Süsleme açısından, isterseniz kremayı turuncuya boyayarak daha da balkaba ı görünümüne kavu turabilirsiniz!
6. Malzemeler : Norohy vanilya özü kullandım Valrhona: sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
7. Akçaa aç urubu ve Koro cevizlerini kullandım: sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı de il).
8. Hazırlık süresi: 30 dakika + 35 dakika pi irme + so utma20-22 cm ıpında bir kek kalıbı için Kalıbı hazırlamak için: Özel bir kalıp satın almadan balkaba ı ekli yapmak için yuvarlak bir kalıp alın.
9. stedi iniz ekli olu turmak için alüminyum folyo kullanın (altına istedi iniz ekli izebilirsiniz).
10. Ardından, kekin pi mesi için etrafına ya lı ka ıt koyun.
11. Tüm malzemeleri bir tencereye koyun ve tereya ı eriyip eker özölene kadar pi irin, ama daha fazla de il.
12. Karı ımı kalıbın dibine dökün.
13. Yumurtaları eker ve akçaa aç urubuyla ırpın.
14. Ya ı, ardından sütü ve yo urdu ekleyin.
15. Son olarak unu ve kabartma tozunu ekleyin.
16. Hamuru kalıba dökün.
17. Önceden 160-170°C'ye ısıtılmı fırında 35 dakika pi irin (bir bıça ın ucu kuru ıkmalıdır).
18. Kremayı hazırlamadan önce so umaya bırakın.
19. Kremayı akçaa aç urubuyla ırpın, ardından kekin üzerine sıkın ve ceviz parçalarıyla süsleyerek bir balkaba ı ekli olu turun, ardından afiyetle yiyin!

